

DRINKS

COFFEE SPECIALS

KOFFEE 3.20

großer Kaffee 4.70

CAPPUCCINO 3.50

Espresso mit warm aufgeschäumter Milch und Milchschaum

GROSSER CAPPUCCINO 5

doppelter Espresso mit noch mehr warm aufgeschäumter Milch und Milchschaum

ESPRESSO 3

intensiver Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen

DOPPELTER ESPRESSO 4

CORTADO 3.20

Espresso mit einem Schuss warmer Milch

CAFFÈ LATTE 4.30

Espresso mit mehr warm aufgeschäumter Milch und mehr Schaum als Cappuccino

LATTE MACCHIATO 4.30

großes Glas mit warm aufgeschäumter Milch und einem Espresso

FLAT WHITE 4.30

doppelter Espresso mit warm aufgeschäumter Milch und einer dünnen Schaumhaube

ESPRESSO MACCHIATO 3.10

Espresso mit einem kleinen Klecks Milchschaum

CHOCO

AFFÈ CHOCO 4.60

Espresso mit warm aufgeschäumter Schokoladenmilch

HEISSE SCHOKOLADE 4

das Original! • mit Schlagsahne?

MARSHMALLOW CHOCO 5.50

heißer Schokolade • Schlagsahne • Marshmallows

CHOCO BAILEYS 8.50

heißer Schokolade • Baileys • Schlagsahne

** CREATE YOUR OWN! **

decaf

iced

slagroom + 0.75

karamel / hazelnoot / vanille

siroop + 0.50

havermelk / kokosmelk + 0.20

extra shot espresso + 0.60

KAFFEE SPEZIAL

ein Kaffee mit einem Twist. Wechselt regelmäßig – schau auf die Tafel oder frag unser Personal!

GOLDEN LATTE 4.80

ein sanfter, würziger Latte mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, einer Prise schwarzem Pfeffer und aufgeschäumter Milch
make it dirty! + 1 Schuss Espresso

PUMPKIN SPICED LATTE 5.60

cremiger Latte mit einer warmen Mischung aus Kürbis, Zimt und aromatischen Gewürzen mit einem Klecks Schlagsahne

CHAI LATTE 4.80

Chai aus Zimt, Nelke, Ingwer und schwarzem Tee • warm aufgeschäumte Milch

DIRTY CHAI LATTE 5.40

make it dirty! + 1 Schuss Espresso

MATCHA LATTE 4.80

Matcha ist der gesündeste grüne Tee überhaupt! Mit 15-mal mehr Antioxidantien als die normale Variante. Getrunken mit warm aufgeschäumter Milch und Milchschaum

BABYCCINO 1.95

für die Kleinen: warm aufgeschäumte Milch und Milchschaum mit etwas Kakaopulver

ESPRESSO MARTINI 10.50

Wodka • Kahlua • frischer Espresso

BAILEYS LATTE 8.50

Baileys • warm aufgeschäumte Milch • Espresso

BAILEYS COFFEE 8.50

Baileys • Kaffee • Schlagsahne

SPANISH COFFEE 8.50

Kahlua • Kaffee • Schlagsahne

IRISH COFFEE 8.50

Whiskey • Kaffee • Schlagsahne

ADVOKAT COFFEE 8.50

Eierlikör • Kaffee • Schlagsahne

ICED COFFEE 6

doppelter Espresso • Vanillesirup • Milch • Eiswürfel • Schlagsahne

de
achter
tuin

DRINKS

SOFTDRINK THEE

ROZE BUNKER LIMONADEN:

CITRUS MOVEMENT 4.50

MADAME INGWER 4.50

VERRÜCKTE BEEREN 4.50

wahlweise mit stillem Wasser oder Sprudel

COCA COLA / ZERO 3.20

FANTA 3.20

SPRITE 3.20

FUZE TEA GREEN / SPARKLING 3.35

BITTER LEMON 3.35

GINGER ALE 3.35

GINGER BEER 3.35

TONIC 3.35

RIVELLA 3.35

CHAUDFONTAINE ROT / BLAU 3.20

CHAUDFONTAINE 0,75L 7

APFELSAFT 3.60

CHOCOMEL 3.10

APFELSCHORLE 6.40

0,45 LITER

FRISCHER ORANGENSAFT 3.50 / XL 6

SMOOTHIE 6.20

frag unser Personal nach dem Tagesspecial!

MOCKTAILS

MI-NO-SA 5.50

frischer Orangensaft • Fritz Müller • Sprudelwasser

OLD MULE 6.50

Madame Ingwer • Royal Bliss Ginger Beer • Limette • Minze

FRITZ MÜLLER 5.20 / 25

0.0 % Wein • Rheinhessen, Deutschland
• spritzig • frisch • grüner Apfel • weiße Blüte

SEEDLIP SPICE TONIC 8.50

0 % Seedlip Spice „Gin“ Tonic • Orange • Zimt

FRISCHER TEE 3.75

wahl aus: Minze – Ingwer – Orange – Zitrone – Zimt (Kombinieren ist auch möglich!)

ORANGE BOOST 3.85

heiß! • frischer Orangensaft • Ingwer

FLOWERLY EARL GREY 3.10

dies ist ein echter High-Class-Tee, hergestellt aus chinesischem Schwarztee und aromatisiert mit erstklassigem Bergamotteöl

KAMILLE 3.10

genieße den beruhigenden und entspannenden Geschmack der Kamille. Hergestellt aus getrockneten Kamillenblüten

GOLDEN YUNNAN 3.10

ein süßer, milder Schwarztee aus der chinesischen Provinz Yunnan

GUNPOWDER 3.10

dieser Grüntee verdankt seinen Namen seiner Form – die handgerollten Blätter ähneln stark Schießpulver

KAMINROMANZE 3.10

durch Noten von Apfel, Zimt, Sternanis und Nelke sorgt diese köstliche winterliche Rooibos-Mischung für wohlige Wärme von innen

JUST BERRIES 3.10

die beste Auswahl aus dem Wald: Heidelbeere, Holunderbeere, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Es duftet, als wären sie gerade frisch gepflückt!

DAS ACHTERTUINTJE 3.10

dieser Tee griechischen Ursprungs ist ein wahres Geschmackserlebnis. Lass dich überraschen von Sideritis-Kraut, Orange und Zitronengras

GEBÄCK

FRISCH GEBACKENES & LIMBURGER VLAAIEN

Schau in unsere Vitrine oder frage nach unseren hausgemachten Köstlichkeiten & Vlaaien von der Bäckerei Fleuren!

DRINKS

BIER WEIN

HERTOG JAN PILSENER 3.90 / 7.50
HERTOG JAN WEIZENER 6.50 / 9.95
WISSELTAP
BIER SPECIAL
check het krijtbord!
HERTOG JAN GRAND PRESTIGE 6.75
TRIPEL KARMELIET 7
LEFFE BLOND / BRUIN 6
PAUWEL KWAK 7
PAUWEL KWAK ROUGE 7
KWAREMONT PITTIG BLOND 6.30
HOEGAARDEN RADLER (2%) 4.75
HOEGAARDEN ROSÉ 4.75
IJWIT 6.50
CORONA EXTRA 5.50
bucket? (5 stuks) 25
HERTOG JAN (0,0%) 4.25
HOEGAARDEN RADLER (0,0%) 4.25
CORONA (0,0%) 5.50

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 9
HOT APEROL 10
HOT APPLE CARAMEL TODDY 11
Whiskey • Apfel • Karamell • Orange
LIMONCELLO SPRITZ 9
MIMOSA 7.50
frischer Orangensaft • Cava
ESPRESSO MARTINI 10.50
Wodka • Kahlua • frischer Espresso • Vanille
PUMPKIN SPICE ESPRESSO MARTINI
10.50
Wodka • Kahlua • frischer Espresso • Pumpkin Spice
MOSCOW MULE 10.50
Wodka • Royal Bliss Ginger Beer • Angostura Bitter • Limette
RED RHUBARB 9.50
Limburger Likör von De IJsvogel • Cava • Sprudelwasser • rote Früchte
HENDRICK'S 10.50
Hendrick's Gin • Royal Bliss Tonic • Gurke
GIN TONIC 9
Bombay Sapphire Gin • Royal Bliss Tonic • Limette
PINK GIN 9.50
Bombay Sapphire Gin • rote Früchte • Royal Bliss Aromatic Berry Tonic

SEKT - CAVA RESERVA 5.50 / 26.50
Penedès, Spanien • prickelnd • lebendig • grüner Apfel • fruchtig • verspielt • Bio • vegan

SEKT - PÉTILLANT NATUREL 36.50
Bergerac, Frankreich • „Pét-Nat“ • biologisch & natürlich prickelnd • grüner Apfel • Birne • Nektarine

WEISS - VERDEJO 5.20 / 25
La Mancha, Spanien • pur • frisch • Zitrus • Pfirsich • Bio

WEISS - CHARDONNAY 5.50 / 27
Pays d'Oc, Frankreich • kraftvoll • Birne • Vanille • Pfirsich • Bio

WEISS - CLAIRETTE BLANC 34
Languedoc, Frankreich • Gérard Bertrand • frisch • elegant • weiße Blüten • Zitrus

WEISS - PINOT GRIGIO 27.50
Sizilien • kraftvoll • Birne • Apfel • würzig

WEISS - TORRONTES NATURAL

SWEET 5.20 / 25
Calchaqui-Tal, Argentinien • süß • Rosenblätter • Blüten • tropische Früchte

WEISS - FRITZ MÜLLER (0,0%) 5.20 / 25
alkoholfrei • Rheinhessen, Deutschland • spritzig • frisch • grüner Apfel • weiße Blüten

ROSÉ - SEEBLICK 5.50 / 27
Burgenland, Österreich • saftig • Erdbeere • Zitrus

ROSÉ - CHATEAU GASSIER 36.50
Côtes de Provence, Frankreich • elegant • geschmackvoll • rote Früchte • frisch • trocken • Bio

ROT - SYRAH GRENACHE 5.20 / 25
Saint-Guilhem-le-Désert, Frankreich • charaktervoll • kleine rote Früchte • Kräuter

ROT - MALBEC RESERVE 26.50
Mendoza, Argentinien • komplex • frisch • reife Pflaumen • Veilchen • Eichenholz

ROT - ENCANTADO MOONLIGHT 30
Alentejo, Süd-Portugal • Cabernet Sauvignon • reife Beeren • Pflaumen • würzig

**** GLÜHWEIN ****
7.-

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK

bis 11:30

- ✓ **FRÜHSTÜKSPLATTE 16.50**
frischer Orangensaft • Kaffee oder Tee • Croissant belegt mit Avocado, Frischkäse & Omelett • Mini-Joghurt-Bowl • Pfannkuchen mit Puderzucker

TIPP!
extra Bacon 1.50
extra Kochschinken 1.50
extra alter Käse 1.50

- OCHTENDGLOREN 15.50**
frischer Orangensaft • Kaffee oder Tee • Croissant • Brot • Kochschinken • alter Käse • Omelett • Gurke • Tomate • Salat • Nutella • Butter

- ✓/+ **KICK START 10**
frischer Orangensaft • Mini-Joghurt-Bowl • Croissant mit Nutella oder roter Fruchtkompott

- ✓ **BLIJ EI 10**
Brot • Omelett • Frischkäse • alter Käse • Rucola • Gurke • Tomate

TIPP!
extra Bacon 1.5
extra Kochschinken 1.5
extra Avocado 2.5

- ✓ **CILBIR 11**
„Türkische Eier“ • würziger Joghurt • 2 pochierte Eier • knuspriges Chiliöl • Pita

- ✓/+ **JOGHURT BOWL 9.50**
wähle zwischen griechischem Joghurt oder Sojajoghurt • frisches Obst • Granola • Chiasamen

TIPP!
extra rote Fruchtkompott 1.-

- ✓/+ **APPLE BOWL 9.50**
wähle zwischen griechischem Joghurt oder Sojajoghurt • karamellisierte Äpfel mit Zimt • Granola • Rosinen • Pekan- & Walnüsse

PANCAKES

bis 16:00

- STICKY PANCAKES 14**
American Pancakes • knuspriges Hähnchen • Bacon • Ahornsirup • Sriracha-Mayo

- ✓ **FLUFFY PANCAKES 12**
American Pancakes • Puderzucker • rote Fruchtkompott • frisches Obst • Ahornsirup • Mascarponecreme

- ✓ **Apple Piecakes 14**
American Pancakes • karamellisierte Äpfel mit Zimt • Pekan- & Walnuss-Mix • Ahornsirup • Mascarponecreme

CROISSANT

bis 11:30

- ✓ **BRIE & FEIGE 8**
aus dem Ofen • Brie • Feigenchutney • Pekan- & Walnüsse • Rucola

- BACON & CHEESE 5**
aus dem Ofen • Speck • alter Käse

- ✓ **KÄSE 3.50**
alter Käse

- SCHINKEN/KÄSE 4**
alter Käse • Kochschinken

- ✓ **NUTELLA 3.50**

- ✓ **ROTE FRUCHTKOMPOTT 3.50**

- ✓ **CROISSANT 3**
naturell

KUCHEN

all day

HAUSGEMACHTER TORTEN & LIMBURGISCHE KUCHEN

Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine oder fragen Sie nach unseren hausgemachten Köstlichkeiten & Torten von der Bäckerei Fleuren!

V = VEGETARISCH V+ = VEGAN V/+ = VEGAN MOGELIJK

Für ausführliche Allergieinformationen können Sie die Allergienkarte bei unserem Personal anfragen.

LUNCH

BROT

von 11:30 bis 16:00

V+ OESTERZWAM SHOARMA 11.5

Brot • Austernpilz-Shoarma • Hummus • karamellisierte Schalotte • Spinat • Avocado • geröstete Saubohnen • Sprossen

V STICKY BRIE 11

Brot • Brie aus dem Ofen • Feigen • Chili-Honig • Pekan- & Walnüsse • Rucola • Balsamico-Creme

TIPP! + extra Prosciutto 2.50

PC MELT 14.5

Brot • Pulled Chicken mit Käse aus dem Ofen • Spinat • Tortilla-Chips • rote Zwiebel • Sprossen

V BLIJ EI 10

Brot • Omelett • Frischkäse • alter Käse • Rucola • Gurke • Tomate

TIPP!

extra Bacon 1.5
extra Kochschinken 1.5
extra Avocado 2.5

KIDS

all day

V PANCAKES 4

mit Puderzucker

TOSTI 5

Käse oder Schinken & Käse • Ketchup

V+ FRUCHTGARTEN 5

Saisonales Obst

V+ SÜPPCHEN 3.50

kleine Suppe des Tages

SUPPE

all day

V+ TAGESSUPPE 7

Schau auf die Tafel nach der Suppe des Tages oder frage unser Personal!
• Brot

V+ SÜPPCHEN 3.50

eine Mini-Tagessuppe

SALAT

all day

V+ WINTERGARTEN 14

Salat • Perl Couscous • Austernpilz-Shoarma • Hummus • geröstete Pekan- & Walnüsse • Edamame-Bohnen • Gurke • rote Zwiebel • Avocado • Granatapfelkerne • geröstete Saubohnen

TIPP! + extra Yakitori-Hähnchen 4,-

V HALLOUMI SALAT 14.5

Salat • gegrillter Halloumi • Feigen • Pesto • Avocado • Edamame-Bohnen • geröstete Pekan- & Walnüsse • Gurke • rote Zwiebel • Balsamico-Creme

TUIN IN JE BOWL

wechselnder Salat • frage unser Personal oder schau auf die Tafel

PITA

von 11:30 bis 16:00

HIPPE KIP 13

Pita • Frischkäse • knusprige Chicken Bites • Krautsalat • Sriracha-Mayo • Spinat

PITA GAMBA 14

Pita • Frischkäse • 5 Garnelen • Avocado • Edamame-Bohnen • Kapern • Frühlingszwiebel • Granatapfelkerne • Spinat

V PITA HALLOUMI 11.5

Pita • Muhammara • Spinat • gegrillter Halloumi • Avocado • Tomate • Minze • rote Zwiebel • Granatapfelkerne

V CILBIR 11

Pita • „Türkische Eier“ • würziger Joghurt • knuspriges Chiliöl • 2 pochierte Eier

“LUNCH SPECIAL”

Schau auf die Tafel nach dem Special des Tages!

LUNCH

TOAST

SNACKS

von 11:30 bis 16:00

THE BACKYARD 11

Brioche-Brot • Thymian-Senf • Käse • karamellisierte Schalotte • Spinat • Schinken • Bacon • Gewürzgurke • Jalapeño

V BRIE & FEIGE 11.5

Brioche-Brot • Brie • Feigenchutney • Pekan- & Walnüsse • Feigen • Rucola

TOSTI PULLED CHICKEN 14.5

Brioche-Brot • Pulled Chicken • Käse • Frischkäse • Jalapeño • Gewürzgurke • rote Zwiebel • Ketchup

V+ TIPP! + KLEINES SÜPPCHEN 3.50

Mach dein Mittagessen komplett mit einer Mini-Suppe des Tages!

AMERICAN PANCAKES

bis 16:00

STICKY PANCAKES 14

American Pancakes • knuspriges Hähnchen • Bacon • Ahornsirup • Sriracha-Mayo

V FLUFFY PANCAKES 12

American Pancakes • Puderzucker • rote Fruchtkompott • frisches Obst • Ahornsirup • Mascarponecreme

V APPLE PIECAKES 14

American Pancakes • Apfel • Zimt • Pekan- & Walnuss-Mix • Ahornsirup • Mascarponecreme

BOURGONDIËR BITTERBÄLLCHEN 8.50

6 Stück • aus dem Ofen, längere Zubereitungszeit • grober Senf

V+ VEGANE BITTERBÄLLCHEN 8.50

6 Stück • aus dem Ofen, längere Zubereitungszeit • grober Senf

V NACHOS 10

Cheddar • Mozzarella • Avocado • Tomatensalsa • Jalapeño • Gewürzgurke • Sriracha-Mayonnaise • Crème fraîche

TIPP!
extra Bacon 1.50
extra Pulled Chicken 3.50

CRISPY CHICKEN BITES 10

6 Stück • Sriracha-Mayonnaise

V GYOZA 8

6 Stück • Gemüse-Dumpling • Umami-Soße

GAMBAS AL AIOLI 11

V/+ PATATAS BRAVAS 6

Aioli • Paprikasoße

V+ GERÖSTETE NUSSMISCHUNG 5

V+ OLIVEN 4.50

V BROODNODIG 7.50

Brot • Butter der Saison • Überraschungsdip

V QUESO MANCHEGO 8

Harter spanischer Schafskäse • Maldon-Meersalz • Olivenöl

V+ PIMIENTOS DE PADRÓN 6

Grüne Paprika • nicht scharf! • Maldon-Meersalz

CHIPIRONES 9

Kleine Calamares, noch leckerer! • Limette • Aioli

SHARED DINING

– ab 17:00 Uhr –

Bei De Achtertuin lieben wir es zu teilen!
Unsere Gerichte sind etwas kleiner, damit ihr gemeinsam probieren und Teller
tauschen könnt.

Kein Fan vom Teilen? Wähle einfach selbst und stelle dein eigenes Dinner
zusammen.

Wir empfehlen etwa 3 bis 4 Gerichte pro Person.

ÜBERRASCHUNGSTAFEL

Entscheidungsstress?

Mach es dir einfach und lass dich überraschen!
Lehn dich zurück, wir decken den Tisch mit allerlei
Köstlichkeiten.
Ab 2 Personen.
35 € p.P.

FLEISCH

YAKITORI 9

4 Stück • Yakitori-Hähnchen • Umami-
Soße • Frühlingszwiebel • Sesamsamen

MINI-BURGER 12.50

2 Stück • Krautsalat • Spinat • rote
Zwiebel • Tomate • Gewürzgurke •
Jalapeño • Aioli

PULLED CHICKEN 7.50

2 Stück • Mini-Pita • Krautsalat •
Granatapfel • Frischkäse • Spinat •
Gewürzgurke • Jalapeño

FISCH

GAMBA'S AL AIOLI 11

CHIPIRONES 9

Kleine Calamares, noch leckerer!
• Limette • Aioli

SUPPE

V+ TAGESSUPPE 7

Schau auf die Tafel nach der Suppe
des Tages oder frage unser Personal!
• Brot

V+ SÜPPCHEN 3.50

eine Mini-Tagessuppe

VEGA(N)

V+ OESTERZWAM SHOARMA 11

Zum Dippen! • Hummus • Austernpilz-
Shoarma • Pita

V+ LANGSAM GEGARTER KNOLLENSELLERIE 9

Muhammara • geröstete Pekan- &
Walnüsse • Granatapfel • Sprossen

V+ GYOZA 8

6 Stück • Gemüse-Dumpling • Umami-
Soße

V/+ PATATAS BRAVAS 6

Aioli • Paprikasoße

V+ PIMIENTOS DE PADRÓN 6

Grüne Paprika • nicht scharf! • Maldon-
Meersalz

V MINI PITA HALLOUMI 6.50

2 Stück • Spinat • Halloumi • Granatapfel
• Minze • Muhammara • rote Zwiebel •
Gewürzgurke • Jalapeño

V MINI GARTEN-BURGER 12.50

2 Stück • Pilz-Burger • Krautsalat • Aioli •
Rucola • Tomate • Avocado • rote Zwiebel

V+ WINTERGARTEN 13.50

Salat • Perl Couscous • Austernpilz-
Shoarma • Hummus • geröstete Pekan- &
Walnüsse • Edamame-Bohnen • Gurke •
rote Zwiebel • Avocado •
Granatapfelkerne • geröstete Saubohnen

TIPP! + extra Yakitori-Hähnchen 4,-

V HALLOUMI SALAT 14.50

Salat • gegrillter Halloumi • Feigen •
Pesto • Avocado • Edamame-Bohnen •
geröstete Pekan- & Walnüsse • Gurke •
rote Zwiebel • Balsamico-Creme

TUIN IN JE BOWL

wechselnder Salat • frage unser
Personal oder schau auf die Tafel

SHARED DINING

- ab 17:00 Uhr -

SNACKS

BITTERBÄLLCHEN 8.50

6 Stück • aus dem Ofen, längere Zubereitungszeit • grober Senf

V+ VEGANE BITTERBÄLLCHEN 8.50

6 Stück • aus dem Ofen, längere Zubereitungszeit • grober Senf

V NACHOS 10

Cheddar • Mozzarella • Avocado • Tomatensalsa • Jalapeño • Gewürzgurke • Sriracha-Mayonnaise • Crème fraîche

TIPP!

extra Bacon 1.50
extra Pulled Chicken 3.50

CRISPY CHICKEN BITES 10

6 Stück • Sriracha-Mayonnaise

V+ GERÖSTETE NUSSMISCHUNG 5

V+ OLIVEN 4.50

V BROODNODIG 7.50

Brot • Butter der Saison • Überraschungsdip

V QUESO MANCHEGO 8

Harter spanischer Schafskäse • Maldon-Meersalz • Olivenöl

BORRELPLATTE 20

Lass dich überraschen! • für 2 Personen • ab 16:00 Uhr bestellbar

V VEGETARISCHE BORRELPLATTE 20

Lass dich überraschen! • für 2 Personen • ab 16:00 Uhr bestellbar

BORRELFUIF 35

Extra große Borrelplatte • Lass dich überraschen! • ab 16:00 Uhr bestellbar

PINXOS

Eine traditionelle baskische Köstlichkeit: eine Scheibe knuspriges Brot mit verschiedenen Belägen, fixiert mit einem „Pinxos“ (Spießchen).

In Spanien wird es an der Bar serviert. Bei uns in Arcen pro 3 Stück auf einem Teller. Zum Teilen!

V PINXOS MANCHEGO 6

Rucola • Chili-Honig • Feige • Manchego

PINXOS PROSCIUTTO 6

Pesto • Prosciutto • Rucola • Olive • Kürbiskerne • Pinienkerne

V+ PINXOS HUMMUS 6

Hummus • Austernpilz • Edamame-Bohnen • Sprossen

PINXOS GAMBA 6.50

Kapern • Aioli • Limette • Sprossen

PINXOS HOLANDA 7.50

Bitterbällchen • Krautsalat • Spinat • Aioli • kann auch vegetarisch sein!

V PINXOS BRIE 8

Feigenchutney • geröstete Pekan- & Walnüsse • Feige

V+ PINXOS TOMATO 5

Tomate • rote Zwiebel • Basilikum • Pimientos de Padrón

DESSERT

Fragen Sie unser Personal nach den hausgemachten süßen Köstlichkeiten des Tages!