



## MIJN BROODJES

- BOTERHAM** van zuurdesembrood met 2 soorten Mijn Jam, Mijn Stroop, boerenkaas, oud of jong en roomboter **4.50** ✓
- CLUBSANDWICH** op wit zuurdesembrood, eiersalade, Limburgse beenham en tomaat **7.50**
- GEROOKTE ZALM** op wit zuurdesembrood met yoghurt en komkommer **7.50**
- TRUFFELWORST** van het Limburgs varken met zuurkoolsalade en knolselderij crème op een bruine bol **8.00**
- CAMEMBERT** op bruin zuurdesembrood met Mijn Stroop van appels en peren uit eigen tuin **6.50** ✓
- TOAST MET SERRANOHAM** spinazie, zacht gekookt ei en Hollandaise saus **8.50**

### LUNCHPLANK

met bruin en wit boerenbrood, 4 soorten beleg (Mijn Jam, Mijn Stroop, kaas, gekookte ham), rundvleeskroketje en kleine paprikasoep. Geserveerd met een glas appel/perensap uit eigen tuin.

**11.00**

### LUNCHMENU VAN DE DAG

SAMENGESTELD DOOR ONZE CHEF;

voorgerecht, hoofdgerecht en een kopje koffie of thee na. Indien gewenst binnen één uur geserveerd tussen 11.00 en 16.00 uur.

**18.50**

## MIJN SOEPEN

- ROMIGE SOEP VAN KRAB** met gamba's en verse kruiden **8.50**
- SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA** met olie van lavas **6.00** ✓

## MIJN SALADES

Salades worden geserveerd met boerenbrood van Bakkerij Brokel, tapenade en olijfolie.

- SALADE MET GEROOSTERDE BIET**, gesuikerde walnoten, haricots verts, peer en blauwe kaas **13.50** ✓
- SALADE MET GEDROOGDE EN GEPEPERDE VARKENLENDE** uit Andalusië, zoet zure bloemkool, Sugar snaps en krokante spiering met een crème van bieslook **14.50**

## MIJN VOORGERECHTEN

Voorgerechten worden geserveerd met boerenbrood van Bakkerij Brokel, tapenade en olijfolie

- CÉVICHE VAN KABELJAUW** geserveerd met een crème van wortel, bergamot en kruidensalade **12.50**
- TARTAR VAN KALF** uit Margraten (rauw geserveerd) met artisjok, gedroogde olijven, krokante spiering en een ansjovis-vinaigrette **14.50**
- KROKANTE VERSE TONIJS** met salade van witte kool, wasabi en sojadressing **13.00**
- PARELCOUSCOUS MET RODE BIET**, gekarameliseerde geitenkaas en olie van rode biet **11.00** ✓
- PROEVERIJ VAN BLOEMKOOL**, ricotta, camembert en kruidensla **9.50** ✓
- GEMARINEERD LIMBURGS BUIKSPEK** met sojabonen, spitskoolsalade en een vinaigrette van Tim's honing en sesam **11.00**

## MIJN HOOFDGERECHTEN

- ROULEAU VAN LIMBURGSE HOENDER**, truffel en pancetta, met een kroketje van polenta, zijn eigen jus en een puree van mais **16.00**
- RUNDERLENDE VAN HET BLANC BLEU BELGE** rund uit Margraten, seizoensgroenten, saus van druivenmost en een gepofte ui met blauwe kaas **21.50**
- KABELJAUWFILET** met een kruidenkorst, beurre blanc en een crème van aardappel **18.00**
- PASTA MET GAMBA'S** en een saus van geroosterde paprika, spinazie en ricotta **17.00**
- RAVIOLI VAN BLOEMKOOL** met Parmezaanse kaas, beurre noisette met kappertjes en amandelen **14.00**
- SUPPLEMENT** frites met mayonaise **3.00**
- SUPPLEMENT** frisse salade **3.00**

### MIJN KLASSIEKERS

#### MIJN HAMBURGER

100% rund uit Limburg (180gram), krokante pancetta, pickles van augurk en rode ui met bbq-saus, geserveerd met frites en salade

**16.00**

#### GAMBA BURGER

burger van gamba's, dragon en wakamé, spitskoolsalade en citroenmayo geserveerd met frites en salade

**16.00**

#### HUISGEMAAKTE BOEUF BOURGUIGNON

met frites en salade

**16.00**

## MIJN DESSERTS

- CHEESECAKE MET BLAUWE BES**, saus van blauwe bes en oreo-koekjes **6.50**
- PROEVERIJ VAN CHOCOLADE** met banaan, chocolademousse en stracciatella roomijs **7.00**
- CRÊPES SUZETTE** met ijsparfait van vanille en sinaasappelsaus **7.50**
- 3 KAZEN** met Voerense appelstroop en notenbrood **8.50**

### MIJN MENU EN SPECIALS

**2 GANGEN 22.50**  
**3 GANGEN 28.50**  
**4 GANGEN 32.50**

Zie onze specialkaart voor ons maandelijks wisselend Menu.

Voor gezelschappen vanaf 10 personen of meer serveren we een aangepast Menu.

## MIJN KINDEREN

Ook voor de kleinsten onder ons kookt onze kok met veel liefde en plezier! Alle gerechten van de kaart zijn in een kinderversie (portie) te bestellen en natuurlijk houden we rekening met speciale wensen. Een boevenbord om eten van papa of mama te stelen is gratis! Voor baby's maken we met veel liefde een babyhapje van verse groenten. Opwarmen van melk is zo gepiept!

Brasserie Mijn Streek is een plek voor jong en oud, we zijn kindvriendelijk, maar geen pretpark waar kinderen mogen rennen en schreeuwen. We vertrouwen erop dat Mijn Ouders hier rekening mee houden.

## MIJN BORRELHAPPEN

- ZUURDESEMBROOD** ✓ met boter en tapenade **2.50**
- HUISGEMARINEERDE OLIJVEN** ✓ **2.50**
- GEROOSTERDE GROENE PEPERS** met zeezout **4.00** ✓
- DUNGESNEDEN SERRANOHAM** (60 gram) **4.75**
- MINI CAMEMBERT UIT DE OVEN** met tijm, Tim's honing en zuurdesembrood **6.50**
- BIOLOGISCHE BITTERBALLEN** (8 stuks) **5.00**
- VEGETARISCHE BITTERBALLEN VAN RODE BIET** (6 stuks) ✓ **5.00**
- HANDGEMAAKTE MINI LOEMPIA'S** met zoetzure saus (6 stuks) **5.50**
- KROKANTE GAMBA'S IN EEN JASJE VAN AARDAPPEL** (4 stuks) **5.00**
- MIJN BORRELPLANKJE** bestaande uit: **7.50 P.P.**  
boerenkaas, gemarineerde olijf, geroosterde pepers, dungsnesden Serranoham, krokante gamba, rundvleesbitterbal en mini-loempia

VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT MIJN TEAM!