



*Welkom bij
D'n Dries*

Bierkaart

BIEREN VAN DE TAP



DUBBEL D - 4,2

Dubbel - Volmondig, kruidig donker bier. Zoetig, licht met toetsen van kaneel. 6,5%



BLONDE DOLLY - 4,2

Blond - Fruitige smaak en evenwichtig zoet in combinatie met een licht bitter. 6,7%



THOMS TRIPEL - 4,4

Tripel - Bitterzoet, pittig, uiterst volronde smaak met een warme afdronk. 9,0%



ONZE WITTE - 4,2

Witbier - Frisse, fruitige tonen van geel fruit, kruidnagel en koriander. 6,5%



GROLSCH PILSNER - 2,8 - 5,1

Pilsner - Vol van smaak met een aangename bitterheid en een rijke afdronk. 5,0%



GROLSCH WEIZEN - 4

Weizen - Volfrisse weizen smaak en de karakteristieke geuren van fruit en kruidnagel. 5,1%



ERDINGER WEISSBIER - 4,5 - 6,9

Hefe Weizen - Vol fruitige aroma's van onder meer banaan is het genieten van deze Duitse bierspecialiteit. 5,3%

WISSELTAP

Vraag naar de wisseltap voor dit biertje

BIEREN OP DE FLES



TRIPEL KANUNNIK - 5

Tripel - Zoetmoutig en kruidig. De afdronk is zacht, licht hopperig en kruidig. 8,2%



ST. FEUILLIEN GRAND CRU - 4,8

Blond - Bleek blonde kleur met fruitige smaak met tonen van caramel en een hoppig aroma. 9,5%



WITTEKERKE ROSE - 4

Fruitbier - Met puur frambozensap en op eikenhout gerijpt bier, 4,3%



DUVEL - 5

Zwaar blond - Lichtbittere smaak, heeft een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. 8,5%



LIEFMANS FRUITESSE - 4

Fruitbier - Licht zoet en bevat accenten van aardbei, framboos, kers, bosbes en vlierbes, 3,8%



GROLSCH RADLER - 3,8

Blend - Bier met een mix van echt vruchtensap. Verfrissende smaak van ctiroen. 2,0%



LOWLANDER - 4,5

Wit - Licht, wit biertje. Botanicals zijn er aan toegevoegd dat zijn: curacao, vlierbloesem en kamille. Hierdoor is dit verfrissend bier extra bloemig en fruitig!



TRIPEL KARMELIET - 5,5

Tripel - Een prachtige harmonie van gerst, haver en tarwe met zachte, fruitige tonen. 8,4%



ZUNDERT 8 - 5,8

Trappist - Niet te zwaar en niet te donker bier. Het heeft een kruidige smaak. 8%



ZUNDERT 10 - 5,9

Trappist - De geur heeft van gedroogde zuidvruchten, zwoele kruiden, drop en chocolade. De smaak is vol en zacht. 10%



BROEDER JACOB - 5,8

Dubbel/blend - Bier waar port aan toe is gevoegd. Te proeven in de smaak zijn amandel, pruimen en eiken. 9,0%



KWAREMONT - 4,1

Blond - krachtig blond bier. Aroma's van tropisch fruit en een pittige afdronk. 6,6%

ALCOHOLVRIJ BIER

Grolsch malt - 3,5

Grolsch weizen - 3,8

Grolsch radler - 3,8

Lowlander - 4,5

DRANKEN KOUD | WARM

Pepsi cola | max - 2,7
Lipton ice tea | green | peach - 2,8
Sourcy blauw | rood - 2,7
Sisi orange - 2,7
7 Up - 2,7
Bitter lemon - 2,8
Cassis - 2,8
Tonic - 2,8
Rivella - 2,8
Ginger ale - 2,8
Jus d'orange - 2,8
Fristi - 2,8
Chocomel - 2,8
Appelsap - 2,8
Ranja - 1,3
Melk - 2,8

Fles 0,75 liter | Sourcy blauw | rood - 8,5

Dorstige Dries - 3,8

cassis | spa rood | sinaasappel | munt

Koffie - 2,5
Cappuccino - 2,8
Koffie verkeerd - 2,8
Latte macchiato - 3,2
Chai tea latte - 3,4
Espresso - 2,8
Dubbele espresso - 3,4
Décafé - 2,8
Thee (diverse soorten) - 2,5
Verse munt thee - 3,2
Verse gember thee - 3,2
Kruiden thee - 3,2
Warme chocomel - 3
Warme chocomel met slagroom - 3,6
Iced latte - 3,3
Iced latte caramel - 3,6

Dorstig Paard - 3,8

ginger ale | limoen | munt

VOOR BIJ DE KOFFIE

Grootmoeders appeltaart - 3,1
Aardbeivlaaitje (seizoen) - 3,3
Herfstcake - 2,1
Chocoladebol - 3,5
Ijsnougatine - 3,3
Worstenbroodje - 2,4
Slagroom - 0,6

SMOOTHIES

Verse jus d'orange - 3,9
Smoothie (seizoen) - 5,9
ananas | mango
Smoothie (seizoen) - 5,9
aardbei | framboos
Ijskoffie (seizoen) - 6,5

Drank en borrelhapjes

VOOR BIJ DE BORREL

Bourgondische bitterballen (8) - 7,5

grove mosterd

Gemengde snacks (8) - 7,8

mayonaise | curry

Mini loempia's (8) - 6,6

chilisaus

Broodplank met warme desembol - 6,6

met diverse smeersels

Kaas / worst plank - 4,6

oude kaas | cervelaat

Luxe kaasplank - 8,8

diverse kazen | appelstroop | vijgenbrood

Nacho's - 6,3

ui | tomaat | cheddar | dips

Hollands plankje - 8,4

kaas | worst | 4 bitterballen | 4 mini frikandellen

Portie olijven - 3,8

WIJNEN

Witte wijn

Vermentino/Chardonnay | Huiswijn

fris | fruitig | sappig

Chardonnay | Reserva

fris | romig | zacht

Sancerre | Riger Champault

bloemig | soepel | mineralig

Pinot Gris | Heim

vettig | rokerig | smaakvol

Moezel | Küfertrunk

zoet | fris | fruitig

Rode wijn

Cabernet sauvignon/Grenache | Huiswijn

fruitig | soepel | licht

Merlot/Cabernet sauvignon | Bosco Del Grillo Governo

krachtig | vol | sappig

Carmenere | Montes Alpha

zwoel | smaakvol | zachte tannine

Pinot Noir | Bergdolt

vol | droog | elegant

Rosé wijn

Grenache/Cinsault | Huiswijn

licht | fris | sappig

Seizoenswijn

Vraag de bediening naar deze wijn

Prosecco | 200 ml | 7,50

Glas Fles

4,3 22,5

4,8 25,5

5,8 32,5

5,8 32,5

3,3 16,5

4,3 22,5

4,8 25,5

5,8 32,5

6,3 34,5

4,3 22,5

BORRELS | LIKEUREN

Ketel 1 Jonge Jenever - 3

Johnnie Walker Red Label - 4,3

Remy Martin VSOP - 5,5

Glenfiddich - 5,5

Schrobbelèr - 3

Jägermeister - 3

Bacardi - 4

Tia Maria - 4,8

Amaretto - 4,8

Baileys - 4,8

Licor 43 - 4,8

Grand Marnier - 4,8

Aperol Spritz - 5

Gin Tonic - 6,8

TOT 16:30

BELEGDE BROODJES

Keuze uit:

- Duinbrood wit | bruin
- Pistolet
- Waldkorn

Gezond - 7,5

boerenham | kaas | rauwkost | ei

Rundercarpaccio - 9,3

truffelcrème | grana padano | pijnboompitjes

Gerookte zalm - 9,3

rode ui | kappertjes | mosterd - dillesaus

Clubsandwich gerookte kip - 9,3

bacon | cocktailsaus

Clubsandwich gerookte zalm - 9,8

rode ui | kappertjes | mosterd - dillesaus

Ossenhaaspuntjes - 10

Oosterse wijze | ui | champignon

Pittige kip - 8,8

stukjes gebakken kipfilet | taugé | pikante saus

Tonijnsalade - 8,3

Warm vlees - 8,2

satésaus | krokante uitjes

Twee rundvlees kroketten - 7,9

grove mosterd

Twee groente kroketten - 7,9

grove mosterd

Brie - 7,3

noten | aceto balsamico stroop

Caprese pistolet | waldkorn - 7,4

mozzarella | tomaat | pesto

Lauwarme geitenkaas - 8,3

noten | appelstroop | honing

Broodje van de maand - 8,8

TOSTI'S | HAMBURGERS

Tosti ham | kaas - 4,9

tostisauis

Tosti D'n Dries - 6,9

ham | kaas | gebakken champignons | ui

Tosti Hawaiï - 6,9

tostisauis | kaas | ham | ananas

Tosti Speciaal - 6,9

tostisauis | brie | pesto | tomaat

American Burger - 9,8

gebakken ui

Cheeseburger - 10,3

gebakken ui | cheddar

Groenten Burger - 10,3

gebakken ui | cheddar

Royal Burger - 10,8

gebakken ui | cheddar | bacon

UITSMIJTERS | SOEPEN

Boerenham of kaas of spek - 8

extra beleg + 0,5

D'n Dries - 10

3 eieren | spek | huzarensalade | kroket

Twaalf uurtje - 10,4

2 eieren | ham | kaas | kroket | soep

Omelet - 8,5

champignon | ui

Tomatensoep - 5,8

gehaktballetjes

Uiensoep - 5,8

kaascrouton

Seizoenssoep - 5,8

Alle soepen zijn ook
vegetarisch te bestellen

In onze gerechten kunnen 1 of meerdere allergenen
voorkomen. Bij een voedselallergie kunnen wij in
overleg met de keuken de gerechten indien mogelijk
aanpassen

Lunch

LUNCH & DINER

MAALTIJDSALADES

Rundercarpaccio - 15,3

truffelcrème | grana padano | pijnboompitjes

Vis - 15,3

diverse vissoorten | mosterd - dillesaus

Gamba's - 15,5

in knoflook gebakken | taugé

Ossenhaaspuntjes - 15,5

ui | Oosterse wijze | champignons

Gebakken kipfilet - 14,8

ui | champignons

Lauwwarme geitenkaas - 14,3

noten | honing | appelstroop

Gebakken groenten - 13,3

pesto | grana padano | noten

Salade van de dag - 14,5

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met brood en kruidenboter

In onze gerechten kunnen 1 of meerdere allergenen voorkomen. Bij een voedselallergie kunnen wij in overleg met de keuken de gerechten indien mogelijk aanpassen

VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio - 10

truffelcrème | grana padano | pijnboompitjes

Gemarineerde tonijn - 10,8

Oosterse wijze | wasabimayonaise | zoetzure rettich

Kalfsrosbief - 10,8

bruchetta | tomatensalsa

Gemarineerde zalm - 10,8

limoenmayonaise

Zeevruchtencocktail - 9,5

diverse vissoorten | mosterd - dillesaus

Broodplank - 6,6

warme desembol | diverse smeersels

SOEPEN

Tomatensoep - 5,8

gehaktballetjes

Uiensoep - 5,8

kaascrouton

Seizoenssoep - 5,8

Alle soepen zijn ook vegetarisch te bestellen

HOOFDGERECHTEN

Kogelbiefstuk - 23,5

pepersaus | champignonsaus | gebakken champignons

Spareribs - 20,5

knoflooksaus

Mixed grill - 22,

rund | varken | kip | 2 sausjes

Schnitzel - 19,5

gebakken champignons | spek | ui

Kipsaté - 20,5

atjar | kroepoek

Royale zeetong - dagprijs

remouladesaus

Moot zalm - 21,5

kruidenolie

Loempia's - 17,5

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

TAFELWATER - 2,5

Bij elke karaf tafelwater doneren wij de helft aan stichting dierenlot.

À la carte mogelijk tot maximaal 10 personen

In onze gerechten kunnen 1 of meerdere allergenen voorkomen. Bij een voedselallergie kunnen wij in overleg met de keuken de gerechten indien mogelijk aanpassen

Diner & Dessert

DESSERTS

Coupe Romanoff - 7

verse aardbeien | vanille ijs | Romanoff saus

Choco mouse - 6,8

pure chocolade

Crème brûlée - 6,8

sorbert ijs

Luxe kaasplank - 9,5

diverse kazen - appelstroop - vijgenbrood

Limoncello parfait - 8,5

pistache | Limoncello

Ijskoffie - 6,5

WARME DRANKEN

Koffie - 2,5

Cappuccino - 2,8

Koffie verkeerd - 2,8

Latte macchiato - 3,2

Chai tea latte - 3,4

Espresso - 2,8

Dubbele espresso - 3,4

Décafé - 2,8

Thee (diverse soorten) - 2,5

Verse munt thee - 3,2

Verse gember thee - 3,2

Kruidenthee - 3,2

Warme chocomel - 3

Warme chocomel met slagroom - 3,6

Iced latte - 3,3

Iced latte caramel - 3,6

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee - 6,5

Whiskey

Spanish coffee - 6,5

Tia Maria

Italian coffee - 6,5

Amaretto

Dutch coffee - 6,5

Schrobbeleer

French coffee - 6,5

Grand Manier

Baileys coffee - 6,5

Baileys

43 coffee - 6,5

Licor 43

Koffie D'n Dries - 6,8

Tia maria | Malibu | Licor 43

SEIZOENSMENU

VOORGERECHTEN

Gebakken mosselen

knoflookolie | taugé

Mosterdsoep

lichtgebonden | mosselen

HOOFDGERECHTEN

Mosselen

gekookt in wijn

Mosselen

gekookt in bier

DESSERTS

Mango bavarois

rood fruit

Kaasplankje

diverse soorten kaas | appelstroop



€ 29,5
P.P

Alle gerechten uit het seizoensmenu zijn ook los te bestellen.

In onze gerechten kunnen 1 of meerdere allergenen voorkomen.
Bij een voedselallergie kunnen wij in overleg met de keuken de
gerechten indien mogelijk aanpassen

À la carte mogelijk tot maximaal 10 personen

Seizoensmenu

