

# DEBIER KANTINE

## BITES

### **Beef Brisket Nachos | 16,5**

overloaded nachos | brisket barbacoa | guacamole | sour cream | cheddar | jalapeño | pickled rode kool  
*ook vegetarisch mogelijk*

### **Chickenwings | 8**

sriracha-honey glaze

### **Brood & Dip (v) | 6**

steenoven gebakken zuurdesem | knoflook | vegan gerookte aioli

### **Bitterballen | 8**

mosterdmayo

### **Kaassouffleetjes (v) | 8**

chili-jam

## STARTERS

### **Gebrande Aubergine (v) | 10**

koolrabi | tahinmayo | dukkâh

### **Sticky Porkbelly Burnt Ends | 9**

hoisin | ananas

### **Corn Ribs Eloté (v) | 12**

chipotle mayo | limoen | feta | koriander

### **BBQ Bites Platter | 26**

sriracha wings | baby back ribs | sticky porkbelly burnt ends | beef brisket barbacoa | corn ribs eloté | green slaw | baked beans

## ABOUT US

Bij De Bierkantine hebben we niet alleen maar bier. In onze keuken maken onze chefs onvergetelijke BBQ-gerechten. Vuur zit in ons hart, rook in ons bloed. Of je nou een lekkere, juicy ribeye van de Mibrasa houtskooloven voor je hebt, crispy buikspek van de open fire pit, of een sparerib vers van de smoker. Nagenoeg alles heeft vuur of rook gezien voor het op je bord ligt!

# DEBIER KANTINE

## STEAKS

Kies je steak, gewicht & saus en onze chef vlamt jouw steak tot perfectie in onze MiBrasa houtskooloven.

### **Côte de Boeuf (1200gr) | 90**

Komt van de voorkant van de rug en is erg zacht en smaakvol. Lekker om te delen! Maar dat hoeft natuurlijk niet.

*Geserveerd met twee sauzen en twee sides naar keuze.*

### **Ribeye (300gr) | 38 | Per 100gr extra | 9**

Wordt gesneden uit het smalle deel van het ribstuk van het rund en is één van de sappigste steaks die er zijn.

### **Bavette (200gr) | 24 | Per 100gr extra | 9**

Komt uit de flank van het rund en is hierdoor magerder en heerlijk mals.

## SAUS

**Béarnaise** | romig | friszuur | dragon

**Chimichurri** | zuurtje | groene kruiden | licht pittig | knoflook

**Peterselieboter** | gerookt | kruidig | knoflook

## SIDES

**Verse Frites (v)** | mayonaise 4,5

**Green Slaw (v)** | spitskool | granny smith | jalapeño | groene kruiden | yoghurt 4

**Bloemkoolgratin (v)** | oude kaas | bechamel 6

**Mac 'n Cheese (v)** | uit de oven | gegratineerde pasta 6

**Bospeen met Salsa Verde (v)** | MiBrasa-gegrild | groene kruiden 6

**Baked Beans (v)** | zoet | licht pikant | bonenstoof 5

# DEBIER KANTINE

## MAINS

**Miso Braised Shortrib | 25**  
miso-boterjus | ingelegde groente

**Chicken Mole | 18**  
gepekeld kippenbout | huisgemaakte mole | guacamole | totopos

**Pompoen Massaman (v) | 18**  
houtskool gegrild | massaman curry- saus | kokos | ingelegde rozijn  
| zwarte bonen | chili

**Catch Of The Day | ?**  
seizoensgebonden visgerecht

**Baby Back Ribs | 300gr | 13 | 600 gr | 24**  
duroc varken | gerookt | bourbon wetstyle

## BURGERS

Al onze burgers worden geserveerd met green slaw, verse frites & mayonaise

**Au Jus Burger | 24**  
MRIJ beef patty | brioche bun | cheddar | uien- & beerrelish |  
candied bacon | Amerikaanse mosterd | gravy

**King Prawn Burger | 25**  
Prawn and fish patty | brioche bun | smoked paprika aioli | mango  
habanero pico | little gem

**Korean Kimchi Burger (vegan) | 23**  
kimchi patty | vegan brioche | gochujangmayo | krulsla | Koreaanse  
komkommer-salade | huisgemaakte kimchi

## SWEETS

**Deep Pan Chocolate Chip Cookie | 8**  
halfbaked "cookie" | pindakaas roomijs

**Oatmeal Stout Panna Cotta | 8**  
Oproer Oatmeal Stout | sinaasappelschuim | tonka