

Allereerst: Leuk dat u er bent, WELKOM!

Ons laagdrempelige restaurant is gevestigd in het Doesburgse Moppen pand, recht tegenover het oude stadhuis midden in het hart van de Hanzestad. Het pand stamt uit het jaar 1500 en is een rijksmonument

In een informele setting bieden wij voor elk wat wils op onze uitgebreide menukaart. Bladert u er maar eens rustig doorheen of laat u adviseren door onze medewerkers.

Gastvrije groet,
Jurgen, Mariëlle en team



**LET OP: HET SPLITSEN VAN DE REKENING IS NIET MOGELIJK.
PER TAFEL DUS 1 AFREKENPUNT.**

LUNCH

TOT 16.30 UUR

LUNCH DE STADSTUIN

14,50

kleintje soep, bolletje vleessalade,
Bourgondiër vleeskroket, oerbrood,
kaas en vleeswaren
(ook vegetarisch mogelijk)



ONZE TIP!

SPECIALS



Stoofpotje
van rundvlees, specerijen en La Trappe bier 13,50

 Quiche
geitenkaas, honing, pittenmelange en rucola 11,90

Albondigas 13,50
Spaanse gehaktballetjes in tomatenaus

SANDWICHES

Op donker of wit oerbrood en frisse salade

Japanse kip 13,50
teriyakisaus, sesam en crispy uitjes

Rundercarpaccio 13,50
oude kaas, pittenmix en truffelmayonaise

Tonijnsalade huisgemaakt 11,90
augurk, kappertjes en rode ui

 Hummus en gegrilde groenten 11,50

Gezond 10,50
achterham, jonge kaas en rundvleessalade

 Brie, honing en walnoten 11,50

 Oude kaas en Doesburgse mosterd 9,50

 Jonge kaas en Doesburgse mosterd 9,00

KROKETTEN

2 stuks op donker of wit oerbrood
en Doesburgse mosterd

Bourgondiër vleeskroketten 11,50

 Kaaskroketten 10,90

 Groentenkroketten 10,90



MOSTERDSOEP

Doesburgse mosterdsoep

• met spekjes en bosui 7,30

• met gerookte zalmfilet en bosui 7,30

• vegetarisch 6,90



SALADES

Salade gerookte zalmfilet 15,00
limoen mayo, komkommer en rode ui

Japanse kip 15,00
teriyakisaus, sesam en crispy uitjes

 Brie, peer, honing en walnoten 15,00



FLAMMKUCHEN

Onze specialiteit, krokant
gebakken uit de pizza oven.

Italiaanse kip pesto 14,90
met rucola en rode uitjes

Klassiek met spek en rode ui 13,90

Parmaham 14,90
met rucola en rode uitjes

Gerookte zalm 14,90
met rucola en rode uitjes

Brie 14,50
met rucola, peer en walnoten



 Seizoensgroenten en kaas 13,90
met rucola

Ham en Kaas 12,90





DINER



Vraag naar ons wisselende hoofdgerecht of
kijk op de spiegel.

VOORGERECHTEN



Rundercarpaccio 13,50
oude kaas, pittenmix en truffelmayo

 Quiche 11,90
Geitenkaas, honing, pittenmelange en rucola

Gamba's in knoflookolie 11,00

Salade gerookte zalmfilet 11,00
met limoenmayonaise, rode ui en komkommer

 Salade brie 11,00
met honing, peer en walnoten

 Brood met dips 5,50

 Uienringen met knoflooksaus 7,50

 Nachos 9,00
kaas, salsa, guacamole en crème fraîche

Doesburgse mosterdsoep 7,30
• met spekjes en bosui

• met gerookte zalmfilet en bosui 7,30

 • vegetarisch 6,90

PASTA

Pasta gerookte zalmfilet 18,90

Pasta kip pesto 18,90

Pasta knoflookgamba's 18,90



HOOFDGERECHTEN

*Alle hoofdgerechten worden
geserveerd met oerfriet,
aardappelgratin of rijst en salade*



Kogelbiefstuk 24,50
met pepersaus

Zalmfilet 24,50
met een citroenroomsaus

Italiaanse kip 23,50
kippendijtes in pesto gegratineerd
met kaas uit de oven

Stoofpotje 23,50
runder stoofpotje in La Trappe bier

Saté van varkenshaas 23,50
met atjar, krokante uitjes, satésaus en
kroepoek

Albondigas 22,50
Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Fish and chips 22,50
heekfilet in een krokant jasje van
La Trappe bier met remouladesaus

 Gevulde portobello 21,90
met roomkaas, tomatensalsa, groene
kruiden en kaas

SUPPLEMENT



Schaaltje warme seizoensgroenten 3,50

KIDS MENU



Frikandel of Bourgondiër 8,00
vleeskroket
met oerfrietjes, mayonaise en salade

Pasta Bambino 9,50
gehaktballetjes en tomatensaus

KOFFIE & DESSERTS



NAGERECHTEN

Tiramisu 8,50



Snickers ijscoupe 7,90
met karamel, krokante pinda en slagroom

Dame blanche 7,90

Advocaat ijscoupe 7,90



Affogato 7,50
vanille ijs met amaretto, slagroom en espresso

Lavataartje 8,50
warm chocoladetaartje met slagroom

SPECIAL KOFFIES

Irish coffee (whiskey) 7,50

Italian coffee (Amaretto) 7,50

Spanish coffee 7,50
(Tia Maria of Licor 43)



French coffee (Grand Marnier) 7,50

American coffee (Bailey's) 7,50

Karamel koffie (alcoholvrij) 5,00

Hazelnoot koffie (alcoholvrij) 5,00

LIKEUREN 4,50

Limoncello huisgemaakt



Licor 43 Frangelico

Tia Maria Sambuca

Baileys DOM Benedictine

Amaretto Grand Marnier

Cointreau Grappa

Advocaat met slagroom

WARME DRANKEN

Onze koffie wordt gebrand door
Blanche Dael uit Maastricht.



Koffie 3,20

Espresso 3,20

Cappuccino 3,50

Latte macchiato 4,20

Koffie verkeerd 3,50

Chai latte 4,70

Warme chocolademelk 3,50

Warme chocolademelk met
slagroom 4,25

Warme chocolademelk met rum
en slagroom 7,50

Kannetje thee 3,35

Kannetje gember thee 4,00

Kannetje verse munt thee 4,00

Kannetje "kruidentuin"
gember, munt en citroen 4,50

Decaffeïne +0,40

Havermelk +0,50

Extra shot espresso +1,80



BIJ DE KOFFIE

Bourgondische appeltaart 4,50
met slagroom





WIJN

WITTE WIJN

Sauvignon blanc

Licht, fris zuurtje van appel en citrus

Chardonnay (Chili)

romig en vol. Gele intense kleur door rijping op eikenhout

Pinot Grigio (Italië)

knisperende wijn met tonen van citrus

Grüner Veltliner (Oostenrijk)

frisse wijn met een "pepertje"

Mosel, zoete wijn (Duitsland)



5,25

26,00

5,75

28,50

5,75

28,50

6,25

31,00

5,25

26,00

ROSÉ

Cinsault rosé (Frankrijk - Provence)

5,50

28,50



BUBBELS

Vallformosa Cava Brut (Spanje)



6,50

32,50

RODE WIJN

Red blend (Zuid Afrika)

soepele blend van merlot druif met zachte afdronk

5,25

26,00

Primitivo (Italië)

volle krachtige wijn van rijp fruit met een bite

6,00

29,50

Rioja Crianza (Spanje)

zachte warme wijn met lange afdronk

6,50

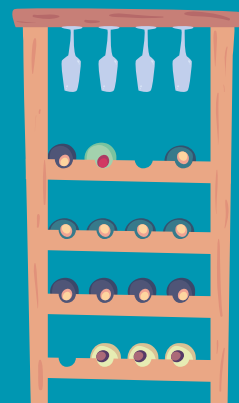
32,50



GLÜHWEIN

Met sinaasappel

4,50



WIJNPROEVERIJ

Proeverij van drie wijnen met bijpassende hapjes.
14,50 per persoon



BIEREN VAN DE TAP



La Trappe Puur 4.5%

Biologisch bovengistend trappistenbier met een stevige schuimkraag. Blond van kleur en licht troebel. Fruitig en hoppig bier met een aangename bitterheid.

La Trappe Witte Trappist 5.5%

Het eerste trappistenwitbier van de wereld. Doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.

La Trappe Blond 6.5%

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.



La Trappe Dubbel 7.0%

Klassiek donkerbruin trappistenbier met een ivoorkleurige schuim. Vol, moutige en karamelzoete smaak met een subtiele invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

La Trappe Bockbier 7.5%

Het enige trappistenbockbier ter wereld. Een uniek seizoensbier met een gebrande, kruidige smaak en een bitterheid die samensmelt met een toon van zoethout.

La Trappe Isid'or 7.5%

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat dan over in moutige karamel.



La Trappe Tripel 8.0%

Klassiek en krachtig trappistenbier. Goudblond met een witte schuimkraag. Een volle smaak met een kandijzoet en licht moutig karakter.

La Trappe Quadrupel 10.0%

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadels, vijgen en karamel en een lange, zachte afdronk.

Rodenbach Fruitage (fles) 3.9%

Rodenbach FruitAge is een heerlijk fris fruitbier. Een echte dorstlesser gebrouwen met 100% natuurlijke ingrediënten en zónder kunstmatige toevoegingen.

Bavaria Radler (fles) 2.0%

ALCOHOLVRIJE BIEREN OP FLES

La Trappe Nillis

Het eerste alcoholvrije 0,0% trappistenbier in de wereld. Donker, amberkleurig met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk

La Trappe Epos

Fris lichtblond troebel trappistenbier met een royale schuimkraag. Het aroma is fruitig, kruidig en licht hoppig.

Bavaria 0.0%

Bavaria IPA 0.0%

Bavaria Radler 0.0%

BIERPROEVERIJ

Proeverij van drie La Trappe bieren met bijpassende hapjes.
14,50 per persoon



COCKTAILS 8,50



APEROL SPRITZ

Cava, Aperol sodawater en sinaasappel

LIMONCELLO SPRITZ

Cava, limoncello, sodawater en citroen

MOJITO

Rum, limoensap, sodawater en munt

PORNSTAR MARTINI

Vanille wodka, passievrucht likeur, limoen en cava

PINA COLADA

Rum, ananassap en kokosmelk

PINK GIN TONIC

Gordon's gin, Finley tonic en rood fruit

FRESH GIN TONIC

Gordon's gin, Finley tonic, citroen en munt

BALLON 43

Licor 43, citroensap, sodawater en citroen

TINTO DE VERANO ORANGE

Spaans zomerdrankje van rode wijn met sparkling orange en sinaasappel

TINTO DE VERANO LIME

Spaans zomerdrankje van rode wijn, sparkling lime en citroen

VIRGIN COCKTAILS (ALCOHOLVRIJ) 6,50

NOJITO

Munt likeur (0.0%), sodawater, citroensap, munt en citroen

APEROL SPRITZ 0.0

Bloedsinaasappel bitter, sodawater, citroensap en sinaasappel

ELDERFLOWER

Vlierbloesem drankje met munt

AMARETTO SOUR 0.0

Amandel likeur 0.0% met sodawater en citroensap

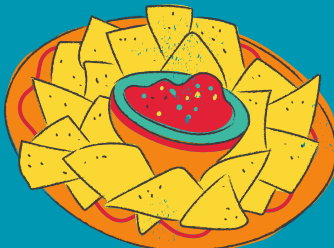
GIN TONIC FRESH 0.0

Gordon's gin 0.0% met tonic, citroen en munt



BIJ DE BORREL



	Borrelplank (2 personen)	16,50	
	Nachos met kaas, salsa, guacamole en crème fraîche	9,00	
	Uienringen met knoflooksaus	7,50	
	Brood met dips	5,50	
	Portie kaas (jong of oud)	6,50	
	Portie olijfjes	4,50	
			
		6 stuks	10 stuks
	Bittergarnituur gemengd	6,00	10,00
	Bourgondiër vlees bitterballen	7,50	12,50
	Stuumpkes (borrelfrikandel)	6,00	10,00
	Loempia's	6,00	10,00
	Kaasstengels	7,50	12,50
	Vlammetjes	7,50	12,50
	Butterfly garnalen	7,50	12,50
	Bami blokjes	7,50	12,50
			

IETS TE VIEREN?



Heeft u iets te vieren? Maar geen zin in rommel in huis en wilt u ook écht zelf kunnen genieten van uw feest? Wij ontzorgen u graag!

Dus voor uw verjaardag, kraamfeest, jubileum, huwelijksfeest, afscheidslunch of bedrijfsborrel kan ons restaurant of besloten binnentuin geheel of gedeeltelijk afgehuurd worden.

Er zijn diverse arrangementen, waarbij u vooraf weet waar u aan toe bent, geen verrassingen achteraf. Uiteraard kunnen we ook meedenken indien u specifieke wensen heeft en een voorstel op maat maken.

Kijk op onze website voor meer informatie over onze arrangementen.

www.stadstuindoesburg.nl

