

LUNCH 12.00-15.00



BROODJES *Handgesneden brood van Stadsbakkerij As*

 Uitsmijter Ham/Kaas Met spek en/of tomaat + €2,- per topping <i>Biersuggestie: Wildt Hoppy Weizen</i>	€12,00
 Gepocheerd Ei op Brioche Met avocadocrème, chilivlokken & hollandaisesaus Met zalm + €3,- <i>Biersuggestie: Wildt Hoppy Weizen</i>	€9,00
Chicken Melt Met roomkaas, rode ui & gesmolten Beemster kaas <i>Biersuggestie: Marle Blond</i>	€9,00
 Loaded Kater Hot Dog – Vega mogelijk Met gefrituurde uit ui, jalapeño, koolsla, augurk, lente ui & P&K saus <i>Biersuggestie: Smuling IPA</i>	€12,50
Grillworst Met cheddar, Sriracha mayonaise & rode ui <i>Biersuggestie: Kaintz Triple</i>	€9,50
 Artisjoktapenade & Burrata – Vegan mogelijk Met little gem, kappertjes & gehakte hazelnoot <i>Biersuggestie: Hilly Hoppy Sour</i>	€9,50
 Tosti Met ham en/of kaas <i>Biersuggestie: Meyer Hazy IPA</i>	€7,00

ZOET

Appeltaart	€5,50
Brownie Met vanille ijs	€5,50
Carrotcake	€5,50
Raketje	€1,75

BITES

 Knoflook Olijven	€5,50
 Notenmix	€4,50
Truffelchips	€2,50
Turks Brood Met hummus en aioli	€6,00
Blok Beemster Overjarig Met mosterd	€8,50

BORREL 12.00-22.00

Tataki van Zalm & Tonijn Met wakame, furikake, sojasaus & wasabi <i>Biersuggestie: Hilly Hoppy Sour</i>	€18,50
 Mediterrane Borrelplank Met artisjok tapenade, tzatziki, hummus, tomatensalsa, olijven, nootjes & platbrood <i>Biersuggestie: Wildt Hoppy Weizen</i>	€19,00
Hollandse Charcuterie Plank Met osseworst, grillworst met cheddar, leverworst, Amsterdams zuur & mosterd <i>Biersuggestie: PoKa Pils</i>	€22,50
 Camembert uit de Oven Met crispy chili olie en brood <i>Biersuggestie: Kaintz Triple</i>	€16,50
 Holy Guacemoly Nacho's Met jalapeño's, zure room, tomaten salsa en biologische Guacamole van Holy Guacemoly <i>Biersuggestie: Meyer Hazy IPA</i>	€13,50
 Loaded Zoete Aardappel Friet Met truffel mayonaise & Parmezaanse kaas <i>Biersuggestie: Marle Blond</i>	€6,50
 Loaded Kater Hot Dog – Vega mogelijk Met gefrituurde uit ui, jalapeño, koolsla, augurk, lente ui & P&K saus <i>Biersuggestie: Smuling IPA</i>	€12,50

OESTERS

Elke vrijdag, zaterdag & zondag
Met Extra Stout of Sjalotvinegrette
€3,75 p.s

SNACKS 12.00-22.00

Rundvlees Bitterballen Met mosterd <i>Biersuggestie: Little Smuling Session IPA</i>	€8,00
 Vegan Bitterballen Met truffelmayo <i>Biersuggestie: Little Smuling Session IPA</i>	€8,50
 Kaasstengels Met chilisaus <i>Biersuggestie: Marle Blond</i>	€8,00
Kip Kara Met sriracha saus <i>Biersuggestie: Dos Burros Mexican Blond Ale</i>	€8,50
Calamaris Bites Met Aioli <i>Biersuggestie: PoKa Pils</i>	€8,50
 Mini Loempia's (vegan) Met chili saus <i>Biersuggestie: Wildt Hoppy Weizen</i>	€7,00
Mix Bittergarnituur – Vega mogelijk Met chili saus & mosterd	€15,00

DINER 17.00-22.00

HOOFDGERECHTEN

 P&K Hamburger – Vega(n) mogelijk Met little gem, Beemsterkaas, spek, tomaat, augurk, rode ui & P&K saus <i>Biersuggestie: Smuling IPA</i>	€16,50
 Flatbread met Vegan Kebab Met tzatziki, tomatensalsa, little gem & wortel <i>Biersuggestie: Hilly Hoppy Sour</i>	€18,50
Boneless Ribs Met Kaintz BBQ saus, paksoi, taugé, lente ui, sesamzaad & rode peper <i>Biersuggestie: Meyer Hazy IPA</i>	€21,00
Rib Eye Met chimichurri <i>Biersuggestie: Little Smuling Session IPA</i>	€20,00
 Ravioli Ricotta-spinazie ravioli met truffelsaus & rucola <i>Biersuggestie: Wildt Hoppy Weizen</i>	€18,00
Soft Mais Wraps Met kip, avocado, tomatensalsa, zure room, lente ui & rode peper <i>Biersuggestie: Dos Burros Mexican Blond Ale</i>	€17,50
Weekspecial Informeer bij een van onze medewerkers. Elke week een nieuwe specialiteit van onze chef!	
Côte de Boeuf – Op Reservering (24 uur) Met chimichurri <i>Biersuggestie: Little Smuling Session IPA</i>	€80,00

SALADE & SOEP *Ook verkrijgbaar tijdens lunch*

Tom Kha Kai Met kip, taugé, shiitake, lente ui & rode peper <i>Biersuggestie: Hilly Hoppy Sour</i>	€8,50
 Ceasar Salade – Vega mogelijk Met little gem, (vega) kip, ei, ansjovis, croutons & parmezaanse kaas <i>Biersuggestie: PoKa Pils</i>	€13,00

BIJGERECHTEN *Ook verkrijgbaar tijdens lunch*

Portie Verse Frites	€5,00
Zoete Aardappel Frites	€5,50
Seizoensgroenten	€6,00
Groene Salade	€5,00

-  Vegetarisch
-  Vegan

Allergie? Vraag naar de allergenenlijst!

BROUWERIJ Poesiat & Kater

MENUKAART

KOFFIE & THEE

Koffie	€3,25
Espresso	€3,15
Cappuccino	€3,90
Koffie Verkeerd	€3,95
Latte Macchiato	€3,95
Flat White	€4,60
Dubbele Espresso	€4,10
Ijskoffie	€4,50
Keuze uit koe -of havermelk	
Clipper Thee	€3,70
Groen / Earl Grey / Rooibos / Zen Again	
Verse Thee	€4,00
Munt / Gember	
Warme Chocomel	€3,95
+ slagroom	€0,50
Irish Coffee	€9,35

FRIS & SAP

Huisgemaakte Limonades van Saru Soda (0,5L)	€4,35
Ginger Lime / Cranberry Rose / Vlierbloesem	
Kinderlimonade	€1,50
Versgeperste Jus d'orange	€3,50 / €4,75
Appelsap	€3,85
Appel & Gember sap	€4,15
Big Tom Tomatensap	€4,65
Chocomel	€3,80

Coca Cola	€3,95
Coca Cola Zero	€3,95
Aranciata	€4,15
Pompelmo Rosso	€4,15
Fuze Tea - Green / Sparkling	€3,95
Tonic	€3,95
Ginger Beer	€3,95
Chaudfontaine - Blauw / Rood 0,25 cl	€3,50
Chaudfontaine - Blauw / Rood 0,75 cl	€6,50

WIJN WIT

Verdejo	€5,95 / €32
Amelinda, Bodega Del Segura, Alicante, Spanje	

Viognier	€6,75 / €37
Les Vignerons de Florensac, Languedoc, Frankrijk	

Pouilly-Fuissé	€55
Domaine Croix Senaillet, Bourgogne, Frankrijk	

WIJN ROOD

Vinha do Conde Tinto	€5,95 / €32
Encosta de Guadiana, Alentejo, Portugal	

Dão, F'oz	€6,75 / €37
Sociedad de Falua, Dão, Portugal	

Chinon Les Terrasses (bio)	€45
Domaine Pascal & Beatrice Lambert, Loire, Frankrijk	

MOUSSEREND

Crémant de Loire	€7,00 / €35
Domaine Cady, Loire, Frankrijk	

JENEVER

van Wynand Fockink

Jonge Jenever	€4,50
Oude Jenever	€4,95
Superior Jenever 3Y0	€5,25
Superior Jenever 5Y0	€5,50
Superior Jenever 11Y0	€7,00
Kopstootje (Jonge Jenever & Pils)	€7,50

BEER & BUBBLES BRUNCH

€32,50

Elke zondag tussen 12:00 en 15:00

Uitgebreid brunchen met 3 uur lang
onbeperkt Wild(t)e Mimosa's of
proefglasjes (speciaal)bier!*

* zonder onbeperkt drinken €18,50

COCKTAILS

Stoute Espresso Martini	€10,95
Loka Wodka, Kahlua, Dubbele Espresso & Extra Stout	

Pornstar Martini	€12,95
Vanille Wodka, Passoa, Passievruchtpuree, Limoensap, Eiwit	

Dark & Stormy	€10,95
Brugal Anejo Rum, Ginger Beer, Bitters, Limoen	

Loka Wodka Mule	€10,95
Loka Wodka, Royal Bliss Ginger Beer, Bitters, Limoen	

Lokale Gin & Tonic	€10,95
De Lokaliteit Gin, Tonic, Citroen	

Mojito	€10,95
De Lokaliteit Rum, Rietsuiker, Limoen, Munt, Bruiswater, Bitters	

Aperol Spritz - ook 0,0 verkrijgbaar	€10,95/€6,95
Aperol, Cava, Bruiswater, Sinaasappel	

Paloma	€11,95
Tequilla, Pompelmo Rosso, Limoen	

Cocktail van de Maand
Informeer bij één van onze medewerkers!

PITCHERS

Lokale Gin & Tonic	€42,-
Aperol Spritz	€39,95
Loka Wodka Mule	€42,-
Dark & Stormy	€42,-

STERK

Likeur van Wynand Fockink	€4,95
Anijs / Bitterkoekjes / Sinaasappel	

Brandewijn van Wynand Fockink	€4,95
Citroen / Passievrucht / Zwartebees	

Schrobbele (Tessa's favoriet)	€4,25
-------------------------------	-------

Salmari	€4,25
---------	-------

Meloncello van Pico Cello's	€4,95
-----------------------------	-------

Jägermeister	€4,25
--------------	-------

Tequila	€4,95
---------	-------

De Lokaliteit - Wodka / Witte Rum / Gin	€4,25
---	-------

Whiskey Monkey Shoulder Blended Malt	€5,25
--------------------------------------	-------

Jägerbomb	€5,25
-----------	-------

Bruine Rum Brugal Anejo	€4,95
-------------------------	-------