

BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Geniet deze Herfst van onze heerlijk bokbieren van de tap



Hertog Jan bockbier, met een alcoholpercentage van 6,5%, is een koppig herfstbier met een volle, romige maar ook karamelachtige smaak. Het bier wordt gebrouwen in de Hertog Jan Brouwerij, te Arcen. Het is een robijnrood bier, type herfstbok.

€ 3,70

Chouffe Bok 6666, met een alcoholpercentage van 6,7%, is speciaal gebrouwen voor de Nederlandse markt. Dit bokbier onderscheidt zich door zijn frisse en vooral ook fruitige smaak. Het beetje bitterheid bespeur je aan het eind.

€ 3,85



Hét bokbier, met een alcoholpercentage van 6,5%, dat elk jaar de herfst inluidt. Donker en stevig, maar minder zoet dan je misschien zou verwachten. De afdronk is prettig droog.

€ 3,85



BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Soepen

Alle huisgemaakte soepen worden geserveerd met wit- of bruinbrood en met huisgemaakte kruidenboter.

Pomodori soep 

Gemaakt van geroosterde tomaten, mascarpone en verse basilicumroom. € 5,75

Gegratineerde Uiensoep 

Een goed gevulde uiensoep, gratineerd met kaas. € 6,00

Erwtensoep

Stevige erwtensoep met roggebrood. € 6,50

Soep van de dag

Een seizoensgebonden soep naar keuze van de chef. € 6,50

Tosti's

Onze tosti's worden gemaakt van stevige plakken desembrood van onze huisbakker. U heeft de keuze uit wit- of bruinbrood.

Tosti Klassiek 

Ham en/of kaas. € 5,25


Tosti Hawaï 

Ham, kaas en ananas. € 6,00

Tosti Brie Zalm

Gerookte zalm, Brie en honing. € 6,75

 = mogelijk om vegetarisch te serveren.

 = een vegetarisch gerecht.

Voor de volledige allergenenlijst kunt u terecht bij onze collega's van de bediening.

BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Broodjes

De broden die wij gebruiken worden in een steenoven gebakken en zijn rustiek en vol van smaak. U heeft de keuze tussen wit- of bruinbrood.

Broodje ham en/of kaas

Keuze uit ham en/of kaas, geserveerd met een salade garnituur. € 6,00

Broodje Santé

Ham, 30+ kaas, frisse salade, rauwkost en een kruidige yoghurt dip. € 7,25

Broodje Beenham

Lauwarme beenham geserveerd met een zachte Limburgse mosterdsaus. € 7,50

Broodje Beef Teriyaki

Sappige stukjes bief met gewokte groenten die zijn afgeblust met een teriyakisaus. € 8,50


Broodje BLT

Bacon, Lettuce, Tomato. Oftewel, een broodje belegd met uitgebakken spek, salade en tomaat, met daarbij een mayonaise van limoen. € 8,00

Broodje Krokante Kip

Onze huisgemaakte krokante kip geserveerd met sla, tomaat, komkommer en onze huisgemaakte BBQ-saus. € 8,75

 = mogelijk om vegetarisch te serveren.

 = een vegetarisch gerecht.

Voor de volledige allergenenlijst kunt u terecht bij onze collega's van de bediening.

BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Broodjes

De broden die wij gebruiken worden in een steenoven gebakken en zijn rustiek en vol van smaak. U heeft de keuze tussen wit- of bruinbrood.

Broodje Geitenkaas

Zacht lauwwarm geitenkaasje met (of zonder) spek, appel, notenmix en honing.
€ 8,75

Broodje Carpaccio

Dun gesneden runderlende, geserveerd met witte truffelmayo, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten. € 10,50

Broodje Tonijn

Een rijkelijk belegd broodje met huisgemaakte tonijnsalade, paprika, uitjes, augurk, ei en salade. € 7,50

Broodje Vijverpark

Gebakken zalmfilet, gerookte zalm en gemarineerde garnalen, geserveerd met salade en een frisse limoenmayonaise. € 8,75

Club Sandwich

Klassieke club sandwich, kipfilet gebakken in limoensap, spek, onze huisgemaakte limoenmayonaise, sla, tomaat, komkommer en rode ui. € 10,75


Club Brikke

Vegetarische club sandwich met onze huisgemaakte avocado-mango spread, tomaat, komkommer, rode ui, pijnboompitten en rucola. € 11,25

Brikke Burger

Een licht geroosterd burgerbroodje, belegd met een runderburger, BBQ-saus, salade, spek, ui, spiegelei en overbakken met kaas. € 11,75

 = mogelijk om vegetarisch te serveren.

 = een vegetarisch gerecht.

Voor de volledige allergenenlijst kunt u terecht bij onze collega's van de bediening.

BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Warme lunchgerechten

Voor de volgende warme lunchgerechten: uitsmijter, kroketten en lunch lindeplein, worden stevige plakken desembrood gebruikt van onze huis bakker. U heeft de keuze uit wit- of bruinbrood.

Uitsmijter

Drie gebakken eieren “sunny side up” met ham en/of kaas, geserveerd met een uitgebreid garnituur van salade en aardappelsalade. € 7,95

Kroketten

Twee ambachtelijke, goed gevulde kroketten van familie de Jong, geserveerd op desembrood en met Limburgse mosterd. € 7,95

Lunch Lindeplein

Een complete lunch met een soepje van de dag, een snee desembrood belegd met ham, kaas en een spiegelei, een snee desembrood belegd met een kroket en Limburgse mosterd en een frisse salade. € 9,95

Vega Lunch Lindenplein

De vegetarische versie van onze lunch Lindenplein met een soepje, een snee desembrood belegd met hummus, zongedroogde tomaatjes, komkommer en rucola, een snee desembrood belegd met een vegetarisch paddenstoelenkroketje en een frisse salade. € 11,00


Limburgs bordje

Bloedworst met spek, ui, appel en stroop, geserveerd met brood. € 9,25

Kippenragout

Een bouchée gevuld met huisgemaakte kippenragout en champignons, geserveerd met een frisse salade. € 8,75

 = mogelijk om vegetarisch te serveren.

 = een vegetarisch gerecht.

Voor de volledige allergenenlijst kunt u terecht bij onze collega's van de bediening.

BrikkeOave

Cultureel Centrum & Grandcafé

Salades

Onze salades bestaan uit onze huis slamix en dressing.

Alle salades worden geserveerd met wit- of bruinbrood en met huisgemaakte kruidenboter.

Salade krokante kip

Onze huisgemaakte krokante kip, geserveerd met BBQ-saus. € 13,00

Salade Geitenkaas

Zacht lauwwarm geitenkaasje met (of zonder) spek, appel, notenmix en honing.
€ 14,00


Salade Vijverpark

Gebakken zalm, gerookte zalm en gemarineerde garnalen, geserveerd met een frisse limoenmayonaise. € 14,00

Salade Avocado

Avocado met (of zonder) spek, ei, croutons en stukjes mango. € 14,00

 = mogelijk om vegetarisch te serveren.

 = een vegetarisch gerecht.

Voor de volledige allergenenlijst kunt u terecht bij onze collega's van de bediening.