



## BIEREN VAN HET FUST



<b>Heineken</b> Premium pilsener van lage gisting (5%-NL) Fluitje 22cl   Vaasje 25cl   Halve liter 50cl	2.40   2.60   5.00
<b>Heineken H41</b> Speciaalpils, vol, kruidig, frisse ondertoon (5.3%-NL-25cl)	3.80
<b>Affligem Blond</b> Moutig, licht fruitig, halfdroge sappige afdronk (6.8%-BE-30cl)	3.90
<b>Affligem Dubbel</b> Licht zoete moutismaak, licht bitter en fruitig. (6% - BE- 30 cl)	4.10
<b>Affligem Tripel</b> Smaken van scherpe kruiden en licht fruit (9%-BE-30cl)	4.30

<b>Brand IPA</b> Citrus hop, medium bitter, licht zoete afdronk (7%-NL-30cl)	4.00
<b>Brand Weizen</b> Verfrissend tarwebier met een zachte afdronk (5.1%-NL). glas 30cl   glas 50cl	3.80   6.30
<b>Brand Saison</b> Kruidige en bloemige tonen, lichte Citrusmaak. (6.5% - NL - 30 cl)	3.50
<b>La Chouffe</b> Fruitig, gekruid met koriander, lichte hopsmaak. (8%-BE-33cl)	4.75
<b>Lagunitas IPA</b> Zoete IPA met smaken van grapefruit, den en citrus, nootige afdronk (6.2%-USA-30cl)	4.30

<b>Wieckse Witte</b> Smaak van tarwemouten met sinaasappel en citroen. (5%-NL). glas 25cl   glas 40cl	3.80   5.25
<b>Wieckse Rose</b> Zoet fruitig, mix van aardbei en framboos (4%-NL-25cl)	3.50
<b>Mort Subite Kriek</b> Dominante kersmaak, licht kruidig (4.5%-BE-25cl)	3.50
<b>Jillz Original</b> Sprankelende appelcider (5%-NL-18cl)	3.75
<b>Mort Subite Witte Lambic</b> Een fruitige frisse jonge Lambic. (5.5% -BE- 25 cl)	3.80



## BIEREN OP FLES

<b>Brand Emperor</b> Zoete moutismaak, licht bittere afdronk (6.5%-NL-30cl)	3.90
<b>Brand Zwaar Blond</b> Licht fruitig met smaak van perzik en abrikoos (8.5%-NL-30cl)	3.90
<b>Brouwerij 'T IJ Natte</b> Een biologische dubbel, zachtbitter met tonen van bruine suiker, noten en pruimen (6.5%-NL-33cl)	4.50
<b>Brouwerij 'T IJ Zatte</b> Een biologische tripel, lichte gist en hopsmaak, tonen van abrikoos, sinaasappel en kruidnagel. (8%-NL-33cl)	4.50
<b>Brouwerij 'T IJ IJwit</b> Tinten van banaan en citrus, een licht zoete afdronk. (6.5%-NL-33cl)	4.50
<b>Brouwerij 'T IJ IPA</b> Zoete mouten gemengd met karamel tonen, lichte accenten van bloemen, grapefruit en citrus. (7%-NL-33cl)	5.25



<b>Duvel</b> Bitterzacht fijn aroma, uitgesproken hopsmaak (8.5%-BE-33cl)	4.75
<b>Duvel Tripel Hop</b> Zoete honingachtige fruitige smaak en een licht bittere en halfdroge afdronk (9.5%-BE-33cl)	5.50
<b>Heineken 0.0%</b> Frisse moutismaak, fruitige hopsmaak en licht bitter van karakter	3.30
<b>La Trappe Blond</b> Licht moutig en licht zoet, zacht bitter (6.5%-NL-33cl)	4.30
<b>La Trappe Dubbel</b> Rijke hopsmaak met tonen van pruim en rozijn (7%-NL-33cl)	4.30
<b>La Trappe Tripel</b> Kruidig en bitterzoet, fruitige tonen en koriander. (8%-NL-33cl)	4.70
<b>La Trappe Quadrupel</b> Moutig zoet, tonen van framboos, bramen en karamel (10%-NL-33cl)	4.70

<b>La Trappe Witte Trappist</b> Zoete tarwemouten met een citroen-sinaasappelsmaak (5.5%-NL-33cl)	4.50
<b>Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale</b> Graanachtig, geroosterde mouten, mooie combinatie van tropisch fruit (7.5%-VS-33.5cl)	5.50
<b>Lagunitas Sucks</b> Een strong ale, zoet karamel en moutig karakter. (8%-VS-33.5cl)	5.50
<b>Murphy's Irish Red</b> Rood bier, tonen van chocolade, karamel en koffie, rokerige afdronk (5%-IE-33cl)	3.80
<b>Newcastle Brown Ale</b> Donker bier, lichtzoet met karamel en noten op de achtergrond (4.7%-GB-33cl)	3.80

## FRUITBIEREN

<b>Amstel Radler 0.0 %</b> Zoet van suiker met smaak van citroen (0.0%-NL-30cl)	3.25
<b>Amstel Radler 2.0 %</b> Zoet van suiker met smaak van citroen (2.0%-NL-30cl)	3.25

## LONGNECK

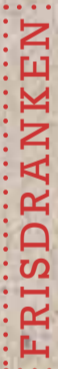
<b>Desperados</b> Zoete tinten van ananas en appel, tequila flavoured (5.9%-FR-33cl)	4.75
<b>Sol</b> Zoet, licht bitter, bittere afdronk (4.5%-MX-33cl)	4.75
<b>Parbo Chiller</b> Surinaams bier, met een vrij zoete smaak van limoen met een vleugje mout (5%-SR-27,5cl)	4.25

## CIDER

<b>Jillz Raspberry</b> Sprankelende appelcider met kers en framboos. (5%-NL-23cl)	3.75
<b>Apple Bandit Crisp Apple</b> Verfrissende licht zoete appel cider (4.5%-NL-30cl)	3.95
<b>Apple Bandit Juicy Pear</b> Verfrissende licht zoete appel cider met peer (4.5%-NL-30cl)	3.95

## WARME DRANKEN ILLY KOFFIE

<b>Espresso</b>	2.20	<b>Special Coffee</b>	6.50
<b>Koffie</b>	2.30	Koffie, likeurtje, slagroom (Amaretto, Baileys, D.O.M. Benedictine, Frangelico, Grand Marnier, Jameson, Kahlua, Licor 43, Tia Maria)	
<b>Cappuccino</b>	2.50	<b>Warme Chocolademelk</b>	2.70
<b>Koffie Verkeerd</b>	2.60	<b>Warme Chocolademelk met Slagroom</b>	3.00
<b>Latte Macchiato</b>	2.80	<b>Thee</b>	2.20
<b>Dubbele Espresso</b>	3.00	Rooibos, Ceylon, Lemon, Bosvruchten, White Rose, English Breakfast, Green Tea, Earl Grey	
<b>Verse Muntthee met honing</b>	2.80		



<b>COCA COLA • COCA COLA LIGHT • COKE ZERO • ICE TEA • GREEN TEA • BITTER LEMON • GINGER ALE • RIVELLA • FANTA ORANGE • SPRITE • CASSIS • TONIC</b>	2.50	<b>Red Bull</b>	3.75
<b>Fristi Chocomel</b>	2.70	<b>Chaudfontaine Blauw</b>	2.50
	2.70	<b>Chaudfontaine Blauw 50cl</b>	4.50
<b>Verse Jus d'Orange</b>	3.50	<b>Chaudfontaine Rood</b>	2.50
<b>Jus d'Orange Appelsap Tomatensap</b>	2.50	<b>Chaudfontaine Rood 50cl</b>	4.50
	2.50		
	2.50	<b>INNOCENT SMOOTHIES:</b>	
	2.50	<b>Strawberries &amp; Bananas</b>	3.95
	2.50	<b>Mangoes &amp; Passion Fruits</b>	3.95

## WIJNEN

### HUISWIJNEN

<b>Monterre Sauvignon, Frankrijk (wit)</b> Droge frisse witte wijn, aroma's van limoen, passievrucht & grapefruit	3.95   12.75
<b>Monterre Chardonnay, Frankrijk (wit)</b> Frisse witte wijn, ronde afdronk, appel, peer & citrus in de geur en smaak	3.95   12.75
<b>Winzerkrone Zoet, Duitsland (wit)</b> Lichte, helderwitte wijn met fruitige aroma's	3.95   12.75
<b>Springbok Rosé (rosé)</b> Lichtroze rosé met fris rood fruit als aardbeien en frambozen	3.95   12.75
<b>Springbok Rood (rood)</b> Volle rijke, donkerrode wijn met aroma's van bramen en kersen	3.95   12.75

### MIXED DRINKS

<b>Bombay Gin &amp; Tonic</b> Met limoen, munt en veel ijs	7.00	<b>Martini Bellini Royale</b> Verfrissende sparkling cocktail op basis van witte perziken en prosecco	4.95
<b>Bombay East &amp; Tonic</b> Met citroen, versgemalen zwarte peper en veel ijs	8.50	<b>Martini Bianco &amp; Tonic</b> Con lime e ghiaccio	7.00
<b>Star of Bombay &amp; Tonic</b> Met sinaasappel, sinaasappelzeste en veel ijs	9.50	<b>Bacardi Cuba Libre</b> Bacardi Carta Oro met Coca-cola en limoen	7.50
<b>Martini Bianco Royale</b> 50ml Martini Prosecco, 50ml Martini bianco met veel ijs, munt en limoen	4.95	<b>Dewars Ginger Ale</b> Dewars 12YO met schweppers gingerale en limoen	8.50
<b>Martini Rosato Royale</b> 50ml Martini Prosecco, 50ml Martini Rosato met veel ijs en een sinaasappelschijfje	4.95	<b>Tequila Slammer</b> Camino Real Tequila met sprite, munt en limoen	7.00

### WIT

<b>Nebula Verdejo, Spanje</b> Droge, maar toch ook fruitige wijn, aroma's van venkel, ananas en mango	4.25   22.50
<b>Finca La Linda Viognier, Argentinië</b> Florale tonen en perzik in de geur. De smaak is ietsjes vetzig, full-bodied en heeft een droge afdronk	4.25   22.50
<b>Fleur Du Cap Chardonnay, Zuid Afrika</b> Een droge, milde, volle Chardonnay met kenmerkende aroma's van mango en fris citrusfruit. Tonen van karamel, kokos en noten zijn afkomstig van het houten vat waarop de wijn heeft gelegen	24.50
<b>Allram Grüner Veltliner, Oostenrijk</b> Droog, sappig en lekker verfrissend met de fruitige smaak van citrus. Het pittige vleugje peper is kenmerkend voor de Grüner Veltliner	26.50
<b>Ruffino, Pinot Grigio, Italië</b> Verfrissend, verfrind en op lekkere manier licht. Met florale, fruitige en nootachtige aroma's en sappige, droge afdronk	29.00

### ALCOHOL VRIJ

<b>Appalina, Frankrijk</b> Dit is een alcoholvrije wijn met een licht strogele kleur. In de neus frisse, fruitige tonen en in de mond een soepele en aangenaam frisse smaak	17.45
<b>Martini Prosecco Piccolo, Italië</b> 2 glaasjes bubbels met frisse smaken van appel en peer	7.95
<b>Martini Prosecco, Italië</b> Deze prosecco heeft een heerlijk gebalanceerd smaakpalet, mandarijn, wit fruit, appel, peer en citroenzuren	26.50
<b>MVSA Cava Brut, Spanje</b> Een levendige sprankeling in het glas. In de neus fruitige aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. De afdronk is vol, elegant en fruitig	23.50

### BUBBELS

### ROOD

<b>Finca La Linda Malbec, Argentinië</b> Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar	4.25   22.50
<b>Castillo de Molina Carmenere Reserva, Chili</b> Deze Carmenere heeft de karakteristieke diepe paarse kleur. De smaak is rond en vol met een goed evenwicht en een mooie afdronk	5.00   24.50
<b>Pasqua Passimento Rosso, Italië</b> Intense rode wijn met rood fruit en kruidige aroma's. Zachte en ronde afdronk	26.50
<b>Fleur du Cap Shiraz, Zuid Afrika</b> Een geurige, fruitige, kruidige wijn die krachtig en soepel overkomt	26.50
<b>Luigi Bosca La Linda Malbec Rose, Argentinië</b> Een volfruitige, krachtige rosé met een frisse, milde afdronk	4.25   22.50
<b>Chateau de Valcombe Syrah Viognier, Frankrijk</b> Lichtroze rosé met aroma's van rode bessen, exotisch fruit, abrikoos en honing. De smaak is fruitig, fris en mooi in balans	4.25   22.50
<b>Chateau Gassier Esprit de Gassier, Frankrijk</b> In de geur rood fruit, peredrupps en lychee aroma's. De smaak is fris en droog	26.50

<b>Piper Heidsieck Brut, Frankrijk</b> De smaak is levendig en fris en heeft een karakteristieke afdronk met een Oosterse smaak	65.00
<b>Taittinger Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Frankrijk</b> De Taittinger Nocturne is een uitzonderlijke sec champagne. Door het lichte zoetje is het een uitermate toegankelijke champagne. De body is krachtig en de afdronk strelend zacht	85.00

## LUNCH TOT 16 HRS

<b>Soep</b> Romige tomaten paprika soep - brood	5.50
<b>Beurssandwich</b> Smoked chicken - tomaat - komkommer - bacon - kaas - ei - kruidenmayo - frites	9.50
<b>Tosti ham/kaas XL</b>	5.50
<b>Beurs melted</b> Tosti pulled pork - cheddar - Smokey bbq saus	7.50
<b>Kroketten</b> 2 kroketten - witbrood - mosterd	6.50
<b>Broodje gerookte carpaccio</b> Smoked on the Turnpike smoker - gefrituurde kappertjes - Grana Padano - ui - truffeldressing - geroosterde pitten	7.50
<b>Geitenkaas</b> Zacht kaasje - brood - honing - Jospers Grilled	7.50

<b>Beurs Eggs Jospers</b> 2 eieren - bospaddestoelen - bieslook - kaas - brood	6.50
<b>Broodje makreel</b> zoetzure ui - mosterd - gefrituurde kappertjes - dillemayo	7.50
<b>Beursburger</b> Angus Beefburger - bacon - cheddar - tomaat - ui - beurssaas - frites - Jospers Grilled	13.00
<b>Steak sandwich</b> Steak Jospers Grilled - dragon - basilicumboter	8.50
<b>The Pitmasters bun</b> Aberdeen Angus Brisket - 16hrs smoked on the Turnpike smoker - injected with La Trappe Quadrupel - gekarameliseerde uien - brioche bun	12.50

LUNCH SALADS  
MET BROOD

<b>Healthy salad (V)</b> Quinoa - gepofte paprika - zoete aardappel - edamameboontjes - notenrunch - basilicum vinaigrette	13.00
<b>Caesar salad</b> Smoked chicken - bacon - little gem - ei - parmezaan - caesardressing	13.00
<b>Gamba salad (4st.)</b> avocadocrème - watermeloen - noodles - furikake - sesam dressing	13.00



## STARTERS &amp; BITES ALL DAY

<b>Brood met dips</b>	4.50
<b>Gemarineerde Olijven</b>	3.50
<b>Chickenwings</b> From the Turnpike Smoker - Alabama white saus	6.50
<b>Huisgerookte zalm</b> Op beukenhout koud gerookte zalm met toast - gepofte biet - limoenmayo	8.50

<b>Carpaccio</b> Gerookte rundercarpaccio uit de Turnpike smoker - grana Padano - truffelmayo - rode ui - kappertjes - geroosterde pijnboompitten	9.50
<b>Geitenkaas grilled</b> Zacht kaasje - brood - honing - Jospers Grilled	7.50
<b>Grilled Nachos</b> Kaas - tomatensalsa - guacamole - jalapeno's - Jospers Grilled	7.50
<b>Huisgemaakte frites met kimchimayo</b>	3.75

<b>Calamares - limoenmayo</b>	6.50
<b>Bitterballen</b>	5.50
<b>Vlammetjes</b>	6.50
<b>Kaastengels</b>	6.50
<b>Loempia's (V)</b>	4.50
<b>Mixed platter (20st)</b> bitterballen - vlammetjes - kaastengels - loempia's	16.50

## CHARCOAL GRILLED BURGERS DINER VANAF 17 HRS

<b>Badass burger</b> Dry-aged meat - Pancetta - truffelmayo - augurk - gegrilde paprika - boerenkaas	15.50
<b>Charcoal &amp; Beer Bun Pulled Pork</b> , 14 hrs from the Turnpike smoker - Lagunitas IPA - koolsla - tomaat - bbq saus	13.00

<b>Beursburger</b> Angus Beefburger - bacon - cheddar - tomaat - ui - beurssaas	13.00
<b>Vega burger (V)</b> Falafelburger - ingelegde rode ui - guacamole - gegrilde paprika	13.50

ONZE BURGERS WORDEN  
MEDIUM GEBAKKEN EN  
GESERVEERD MET FRITES EN  
KOOLSLA

## CHARCOAL JOSPER GRILLED OR SMOKED

<b>Flat Iron steak 160gr</b> Juicy grain-fed USA steak. Geserveerd met naar keuze : pepersaus of chimichurri	18.00
<b>Ribeye steak 300gr</b> Irish Shannon grass-fed steak geserveerd met naar keuze : pepersaus of chimichurri	24.50
<b>Picanha steak 225gr</b> Heerlijke steak van het gras gevoerde Irish Shannon rund. Geserveerd met naar keuze : pepersaus of chimichurri	19.95

<b>Saté</b> Gegrilde kippendijen - zoetzuur - sambal-ei - satésaus - cassave	14.50
<b>Smoked Ribs</b> Full rack low and slow (6 hrs) ribs from the Turnpike smoker choose your style sweet ribs or hot ribs	17.50
<b>1/2 Boerderijkip</b> Boerderijkip in lichte rub van the Turnpike smoker voor een ongeëvenaarde smaak - gegrilde mais - krieltjes - kimchimayo- koolsla	12.95

**Côte du Boeuf 900 gr voor 2 personen** 50.00  
Premium Irish Shannon grass-fed beef. 11 Dagen op bot gerijpt voor de echte vleesliefhebber. Geserveerd met naar keuze: pepersaus of chimichurri

DE STEAKS ZIJN STANDAARD  
MEDIUM-GRILLED.  
GESERVEERD MET BIJPASSEND  
GROENTEGARNITUUR EN KEUZE  
UIT FRITES OF AARDAPPEL

## SEAFOOD

<b>Gamba's (7st.)</b> Uit de Jospers oven met saffraan aioli - gegrilde groenten - frites	18.00
--	-------

<b>Surf &amp; Turf Gamba's</b> 4 Gamba's met saffraan aioli & Flat iron steak - Jospers grilled	27.00
--	-------

<b>Ravioli (V)</b> Champignon - truffel ravioli met rucola - basilicumolie - Grana Padano	15.50
--	-------

## DINER SALADS

<b>Healthy salad (V)</b> Quinoa - gepofte paprika - zoete aardappel - edamameboontjes - notenrunch - basilicum vinaigrette	13.00
<b>Caesar salad</b> Smoked chicken - bacon - little gem - ei - parmezaan - caesardressing	13.00
<b>Gamba salad (4st.)</b> avocadocrème - watermeloen - noodles - furikake - sesam dressing	13.00

## CHEFS TABLE VAN DE JOSPER

(vanaf 3 personen 25.50 p.p.)

chicken wings - gamba's - pulled pork - ribs - groenten garnituur - calamares - zalm - geitenkaas - frites - Côte de Boeuf

Pick a stick & maak kennis met wat onze kaart te bieden heeft.

Gezellig om samen te delen.

## SIDES

<b>Frisse groene salade</b>	3.50
<b>Gegrilde groenten</b>	4.00
<b>Huisgemaakte frites</b>	3.50
<b>Pepersaus</b>	2.00
<b>Smokey red Chimichurri</b>	2.00
<b>Jacked potato</b>	2.50
<b>Bourbon bbq saus</b>	2.00

## DESSERTS

<b>Brownie</b> Frambozenijs - crème leche dulce	6.50
<b>Gebakken banaan</b> Gekarameliseerde banaan - bruine rum - oreo ijs - chococrumble - Jospers Grilled	5.50

<b>Meloen sorbet</b> Watermeloen sorbet - gemarineerde meloenbolletjes - munt	5.50
<b>Appeltaart</b> Vol appels en roomboterdeeg	4.50

<b>New york Cheesecake</b> Frisse limoen kvarktaart	5.50
<b>Supplement slagroom</b>	0.50

## JOSPER GRILL

Maak kennis met de unieke smaak die onze nieuwe Jospers grill te bieden heeft!

Onze Jospers grill is een echte Spaanse, houtskool gestookte oven waar geen gas of elektra aan te pas komt.

We stoken hem op tot maar liefst 400 C. Hoogwaardige houtskool en een perfecte te regelen doorstroming van hete lucht zorgen ervoor dat elk stuk vlees, vis, gevogelte en zelfs groentes die in de Jospers bereid worden authentiek, sappig en een heerlijk herkenbare grillmaak hebben.

## TURNPIKE SMOKER

Op deze custom made houtskool gestookte smoker bereiden wij gerechten op een indirecte grillmethode, waarbij de gerechten over een lange periode op lage temperatuur gegaard worden. Dit geeft een unieke rook- en smaakoverdracht en juicy bbq flavour.