



Natuurpoort De Peel



Menukaart



Baroef



Welkom

Gezellig dat je Natuurpoort de Peel bezoekt. We wensen u een ontspannen en gemoedelijk verblijf toe op ons terras of in ons restaurant.

Wij maken onderdeel uit van coöperatie Het Leegveld waarbinnen wij samen met onze burens diverse verse producten produceren en ontwikkelen. Zo hebben wij dagelijks verse melk van de buurman, waarvan wij weer diverse melkproducten maken. Tevens komt onze honing en diverse vleesproducten rechtstreeks uit onze straat. En wordt al het vlees en onze vleeswaren door onze eigen slager bereid en verwerkt. Hierdoor kunnen wij de kwaliteit gemakkelijk garanderen en laten we een zo klein mogelijke ecologische voetprint achter.

De Natuur en de Kwaliteit van onze producten is voor ons erg belangrijk, vandaar dat wij ook bezig zijn met ondernemen volgens het Green key keurmerk. Hierbij maken wij op alle vlakken van onze onderneming bewuste keuzes om zo verantwoord mogelijk te ondernemen. De meeste groentes halen we om de hoek bij de Peelconnectie.

Heeft u vragen over allergenen of overige dieetwensen, stel deze dan gerust. Onze collega's denken graag met u mee en kunnen u ook een allergenenkaart aanbieden.

Natuurlijk genieten,
Team Natuurpoort de Peel

Iets te vieren?

Naast ons restaurant kunt u bij ons ook terecht voor groepsarrangementen activiteiten, feesten en partijen. Vraag naar de mogelijkheden of neem een kijkje op www.natuurpoortdepeel.nl.

Wist u dat...

Natuurpoort de Peel sinds juli 2020 in het bezit is van het Gouden Green Key Certificaat!

Natuurpoort de Peel ook leuke originele cadeaus heeft? Geef bijvoorbeeld een cadeaubon van Baroef cadeau! Deze is geldig bij alle locaties, zoals Natuurpoort de Peel, De Reizende Man, Het Dinghuis, The Ocean, D'n Borrel en Thuisvieren.

Het ook mogelijk is om een hightea bij ons te bestellen. Of wat dachten jullie van een barbecuepakket, vleespakket of picknickkist. Dit is natuurlijk ook een geweldig cadeau om te geven.





Dinerkaart

(te bestellen op vrijdag, zaterdag en zondag vanaf 16:00u)

Soepen

Tomatensoep

5,00

Altijd huisgemaakt volgens eigen recept.
Geserveerd met brood en kruidenboter.

Dagsoep (vegetarisch)

5,00

Altijd huisgemaakt en geserveerd met brood en kruidenboter.
Vraag onze bediening naar de soep van de dag of bekijk onze menuborden.

Voorgerechten

Broodmandje

5,00

Vers afgebakken brood met huisgemaakte smeersels.

Carpaccio van Peelham

8,50

Geserveerd met brood, salade en honingmosterddressing.

Carpaccio van kalfshaas

8,50

Geserveerd met rucola, pijnboomspitten, oude kaas en balsamicosirop.

Gemarineerde zalm met toast

9,50

Vers gemarineerde zalm met biet geserveerd met salade en toast.





Dinergerechten

Rundvleessalade uit de Peel

8,50

Goed gevulde huisgemaakte rundvleessalade.

Leegveldersalade

9,50

Heerlijke najaar salade met rucola, rode kool, mandarijn, pecannoten en honingdressing.

Lauwwarme kipsalade

8,50

Goed gevulde salade met kip, paprika en yoghurt dressing.

**alle maaltijdsalades worden geserveerd met toast uit de oven.*

Draadjesvlees van Leegvelderrund

16,50

Heerlijke stooflappen volgens ouderwets recept.
Geserveerd met seizoensgroenten.

Peelburger

13,50

Huisgemaakte Leegvelder-kalfsburger met geroosterde puntpaprika en eigen Peelsaus.

Oesterzwamburger (vegetarisch)

14,50

Huisgemaakte burger van oesterzwammen uit eigen dorp.
Geserveerd met puntpaprika en kruidige yoghurtsaus.

Groentenquiche met Leegvelderkaas (vegetarisch)

13,50

Rijkgepulde quiche met seizoensgroenten.





Gebakken zalm

17,50

Op de huid gebakken zalm geserveerd met citroenmayonaise en seizoensgroenten.

Buikspek

15,50

Zacht gegaard buikspek afgelakt met marinade uit eigen keuken. Geserveerd met seizoensgroenten.

Kippendijen in spek

14,50

Kippendijen omwikkeld met kalfsspek. Geserveerd met pepersaus en seizoensgroenten.

Leegvelder weekshotel

dagprijs

Wekelijks wisselend gerecht met varkens- of rundvlees van onze buren. Vraag onze bediening naar het gerecht van de week of kijk op onze menuborden.

Puur op vrijdag maandschotel

dagprijs

Maandelijks wisselend gerecht met iedere maand een ander dier in de hoofdrol. Vraag onze bediening naar het gerecht van de maand of kijk op onze menuborden.

***alle dinergerechten worden standaard geserveerd met friet, aardappelen, mayonaise en salades.**

Voor de kleine turfjes

Bordje plezier

6,50

Ons bekende bordje plezier met minisnacks, friet en appelmoes.

Kip, patat en appelmoes

6,50

Gegrilde kip geserveerd met friet, salade en appelmoes.





Nagerechten

Blanke dame	5,00
Boerenroomijs met warme chocoladesaus en slagroom.	
Coupe turf	5,50
Boerenroomijs met huisgemaakte stukjes brownie en karamel.	
Rijstepudding met pruimen	5,00
Bereid met Leegvelder melk.	
Huisgemaakte warme appeltaart	5,00
Geserveerd met boerenroomijs en slagroom.	
Huisgemaakte boterkoek	5,00
Geserveerd met boerenroomijs en slagroom.	
Leegvelderyoghurt met vers fruit	5,00
Geserveerd met Leegvelderhoning en seizoensfruit.	
Stoofpeertjes	5,00
Geserveerd met boerenroomijs en slagroom.	





Lekker snacken

Bitterballen 10 stuks.	4,50
Mini snacks 10 stuks.	4,50
Mini loempia's / vlammetjes 10 stuks.	4,50
Gefrituurde kaassnacks 10 stuks.	4,50
Nacho's uit de oven Geserveerd met tomatensalsa van bonen en bosui.	5,50
Plankje kaas en huisgemaakte worst	5,00
Borrelplank Plankje met daarop ham, kaas, worst en andere lekkernijen. Geserveerd met brood en kruidenboter.	9,00





En...

Wisselend gebak	2,25
Vraag onze bediening naar het gebak van de dag. Met slagroom tegen meerprijs van 0,50.	
Huisgemaakte appelkruimeltaart	3,00
Elke dag vers gebakken.	
Huisgemaakte boterkoek	3,00
Elke dag vers gebakken.	
Brabantse worstenbroodjes	4,50
2 stuks.	





Fris en sap

Cola	2,25
Cola Zero	2,25
Fanta	2,25
Cassis	2,25
Sprite	2,25
Chaudfontaine blauw / rood	2,25
Fuze tea sparkling	2,65
Fuze tea green	2,65
Rivella	2,45
Tonic	2,45
Bitter lemon	2,45
Ginger ale	2,45
Chocolademelk (koud)	2,30
Melk	2,45
Fristi	2,30
Schulp sinaasappelsap (biologisch)	3,00
Schulp appelsap (biologisch)	3,00





Warme dranken

Koffie	2,30
Espresso	2,30
Cappuccino	2,70
Koffie verkeerd	2,70
Latte macchiato	3,00
Hazelnoot of karamel-zeezout smaak tegen meerpijs van 0,50.	
Chococinno	3,00
Espresso met opgeschuimde chocolademelk.	
Huisgemaakte Leegvelder chocomel (warm)	2,50
Verse munt thee	3,00
Verse gedroogde thee	3,00

Keuze uit:

Zwarte thee, groene thee, rooibos thee, earlgrey thee, jasmijn thee, gember/kruiden thee en bosvruchten thee.

Onze koffiebonen zijn afkomstig van Giraffe Coffee Roasters. Dit verfrissend merk koopt zorgvuldig geselecteerde bonen direct van de koffieboer. Door het traject van inkoop tot branden in eigen beheer te houden, wordt de kwaliteit en duurzaamheid gewaarborgd.

Deze kwaliteit en de smaak van vers gebrande bonen proeft u dan ook terug in onze koffies.





Tapbier

Bavaria pilsner 25cl 2,50

Bavaria pilsner 50cl 5,00

Wisseltap

Vraag onze bediening naar de wisselbieren op de tap.

Speciaal bier

Bavaria oud bruin 3,30

Palm 3,30

Rodenbach Fruitage 4,30

La trappe wit 4,30

La trappe blond 4,30

La trappe dubbel 4,30

La trappe tripel 4,30

Cornet 4,30

Weihen Stephaner Hefe Weizen 0.5L 5,25

Bier 0.0%

Bavaria 0.0% 3,30

Bavaria Radler 0.0% 3,30

Palm 0.0% 3,30

Weihen Stephaner Hefe Weizen 0.5L 0.5% 5,25

Voor meer speciaal bieren verwijzen wij u graag door naar onze weekaanbiedingen.





Wijnen

Glas huiswijn rood, wit of rosé 3,30

*Naast onze huiswijnen serveren wij ook Antares Chardonnay en Merlot per glas.
De overige wijnen zijn alleen per fles te bestellen.*

Rood

Fuente Verde Carinena Garnacha (huiswijn)	18,50
Antares Merlot (ook per glas te verkrijgen á 4,10)	20,50
Antares Cabernet Sauvignon	20,50
Antares Shiraz	20,50
Farmers Market Primitivo / Negromaro (biologisch)	21,50

Wit

Fuente Verde Blanco Carinena (huiswijn)	18,50
Antares Chardonnay (ook per glas te verkrijgen á 4,10)	20,50
Antares Sauvignon Blanc	20,50
Brave Italian Growers (biologisch)	21,50

Wit

Reserve de la Maison Moelleux Blanc Bergerac (huiswijn)	18,50
Château Fontenelles Bergerac Moelleux	20,50

Rosé

Fuente Verde Rosado Carinena (huiswijn)	18,50
Cielo Pinot Grigio Rosé Blush	20,50
Farmers Market Rosato (biologisch)	21,50

Voor een uitgebreide beschrijving van de wijnen kunt u terecht bij een van onze collega's





Voor op tafel

Fles chaudfontaine (1 liter) 8,00

Keuze uit chaudfontaine blauw of rood.

Karaf water op tafel 2,00

Opbrengst gaat naar het aanleggen van nieuwe wandelpaden.

Arrangementen

Activiteiten

We bieden verschillende activiteiten aan om, zowel binnen als buiten, de Peel te ontdekken. In onze kruidenhut kunt u bijvoorbeeld barbecueën dichtbij de natuur.

De zalen

In ons streekatelier kunnen we gezelschappen van 60 tot 250 personen ontvangen. Bent u met een klein gezelschap? Dan kunt u gebruik maken van onze huiskamer, die plaats heeft voor maximaal 20 personen, of in combinatie met onze workshopkeuken, tot 30 personen.

Wij helpen u graag om een arrangement naar uw wens samen te stellen.

