



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.





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.

Lunchgerechten

Lunchplankje 8,00 p.p.

Een royaal belegde plank met diverse kazen, vleeswaren en salades uit de streek.
Geserveerd met een broodassortiment. Ook zeer geschikt om voor meerdere personen te bestellen en samen te delen.

Uit te breiden met:

Extra kopje soep 2,00 p.p.

Extra spiegelei 1,00 p.p.

Extra kroket 1,50 p.p.

Extra plukvlees 2,00 p.p.

Ijsje na 3,50 p.p.

Bestelt u dit lunchplankje met meerdere personen, dan maken wij er één royale plank van om te delen. Wij proberen echter zo min mogelijk eten te verspillen, waardoor wij liever wat bijvullen dan dat we iets terugkrijgen.

Vraag dus ook gerust om wat extra's als u dat wilt.





Boerenbrood met Peelham carpaccio	8,50
Peelham volgens eigen recept geserveerd met honingmosterdsaus.	
Boerenbrood met eiersalade	7,50
Huisgemaakte eiersalade met tomaten.	
Peel panini	6,50
Panini met gehaktbal volgens grootmoeders recept, paprika, ui en roomkaas.	
Tosti ham/kaas	6,00
Bereid met boerenbrood. Ook mogelijk om zonder ham te bestellen.	
Bourgondische kroketten	8,50
Geserveerd op boerenbrood. Portie friet in plaats van brood tegen meerprijs van 1,00.	
Peelburger	11,50
Huisgemaakte kalfsburger geserveerd met geroosterde puntpaprika en eigen Peelsaus. Portie friet tegen meerprijs van 2,00.	
Oesterzwamburger (vegetarisch)	12,50
Huisgemaakte burger van oesterzwammen uit eigen dorp. Geserveerd met geroosterde puntpaprika en kruidige yoghurtsaus. Portie friet tegen meerprijs van 2,00.	





Boerenbrood met plukvlees	8,50
Onze huisspecialiteit! Langzaam gegaard varkensvlees.	
Boerenbrood met buikspek	8,50
Zacht gegaard buikspek afgelakt met marinade uit eigen keuken. Geserveerd met koolsalade.	
Uitsmijter	8,00
Met kaas en/of spek.	
Dikke Mik (vlees)	10,50
Toren van boerenbrood met gegrilde kip, sla, tomaat, komkommer, ei, bacon en yoghurt dressing. Dit broodje wordt lauwwarm geserveerd.	
Dikke Mik (vis)	11,50
Toren van boerenbrood met sla, tomaat, komkommer, tonijnsalade en gerookte zalm.	
Rundvleessalade uit de Peel	8,50
Goed gevulde huisgemaakte rundvleessalade geserveerd met boerenbrood.	
Leegveldersalade	9,50
Heerlijke najaar salade met rucola, rode kool, mandarijn, pecannoten en honing dressing.	
Lauwwarme kipsalade	8,50
Goed gevulde salade met kip, paprika en yoghurt dressing.	





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.

