



Warme dranken en gebak

Koffiespecialiteiten

Puro koffie, duurzame en milieubewuste koffie

Koffie een zacht aromatisch kopje koffie met perfecte crème laag en een heerlijk slagroom chocoladelikeurtje	2,30
Koffie XXL extra grote mok koffie met een slagroom chocoladelikeurtje	3,40
Espresso kleine maar pittige shot koffie, geserveerd met een glaasje water	2,00
Dopio dubbele espresso, geserveerd met een glaasje water	3,10
Cappuccino volgens Italiaans recept gemaakt met krachtige espresso en geschuimde melk, begeleid door een slagroom chocoladelikeurtje	2,55
Cappuccino XXL extra grote, dubbele cappuccino met slagroom chocoladelikeurtje	3,90
Latte Macchiato in een hoog glas geserveerde warme melk met een pittige shot espresso en melkschuim	3,10
Latteccino Monin een samenspel van melkschuim, een krachtige espresso en de heerlijke smaak van karamel, hazelnoot, tiramisu of choco cookie	3,60
Speculoos Cappuccino warme melk met een krachtige espresso, met een vleugje speculoos, afgemaakt met toef slagroom en speculaasbolletjes	3,85

Bombardino *
een kleurrijke traktatie van advocaat met een krachtige dubbele espresso en slagroom
5,70

Italiaanse koffie * een krachtige koffie met DiSaronno likeur en slagroom	5,70
Ierse koffie * een krachtige koffie, Ierse whiskey, bruine suiker en slagroom	5,70
Franse koffie * een krachtige koffie met Grand Marnier en slagroom	5,70
Spaanse koffie * een krachtige koffie met Licor 43 en slagroom	5,70
Limburgse koffie * pittige koffie met Limburgse kruidenbitter en slagroom	5,50
* met alcohol	

Theespecialiteiten van “Fleur de Café”

Zwarte thee Earl Grey Supérieur, Ceylon OP, Bosvruchten	2,25
Groene thee Sencha Lemon, Green Chai	2,25
Rooibos thee Naturel, Granberry’s, African Orange	2,25
Kruidenthee Sterrenmix, Frisse nieuwe dag	2,35
Muntthee heerlijk verfrissend, met verse munt en honing	2,85

Warme dranken

Warme chocolademelk grote mok warme chocolademelk (met slagroom 0,65 extra)	2,70
Limburgse choco * mok lekkere warme chocolademelk met flinke scheut Ingendael Limburgse kruidenbitter en slagroom	5,60
Hot Lumumba * mok warme chocolademelk met flinke scheut rum en slagroom	5,70
Chai Tea Latte Cinnamon warme opgeschuimde melk met de verwarmende smaak van kaneel, Darjeeling thee-extract, honing, anijs en gember	3,00
Gluhwein Lekker voor de koude dagen	3,75

Vlaai en gebak

Grootmoeders appeltaart groot stuk appeltaart van bakkerij De Groot	3,10
Limburgse vlaai traditionele Limburgse kersen- of abrikozenvlaai	2,90
Pecan-Toffee Meringuegebak (glutenvrij)	3,25
Warme appelstrudel met vanillesaus	4,10
Gebak assortiment zie gebaksvitrine voor het aanbod van de dag	vanaf 3,25
Extra portie slagroom	0,65



Dranken

Bieren

Alfa pilsener van de tap	klein	2,85
't Bier uit Limburg...Dat Preuf ste	0,5 liter	4,95
LaChouffe bokbier van de tap		3,95
CHOUFFE BOK 6666 is een seizoensbier dat zich onderscheidt door zijn warm koperen kleur, een frisse en fruitige neus en een aangename en mondvullende smaak die eindigt met een puntje bitterheid		
Grimbergen dubbel		3,75
kloosterbier met hoge gistingen, alcoholpercentage van 6½%		
Erdinger Hefe Weizen		4,95
het traditionele Duitse Weizenbier	0,5 liter	
Erdinger Hefe Weizen 0.0		4,95
alcoholvrij Weizenbier	0,5 liter	
Hertog Jan Grand Prestige		4,50
In Arcen gebrouwen, bijzonder bier met diepe roodbruin kleur en een alcoholpercentage van 10%. De smaak is een palet van geroosterde mout, vleugje karamel, kruidig en volmondig en in de afdronk proef je een aangename bitterheid met een tikje zoet.		
Heineken 0.0		2,85
Alcoholvrij bier		
Amstel radler 2%		2,95
Bier met citroenwater		
Amstel radler 0.0		2,85
Alcoholvrij bier met citroenwater		

Gedistilleerd

Corenwijn (Jenever)	38% alc.	3,00
Limburgs kruidenbitter	30% alc.	2,75
Buitenlandse likeuren		4,25

Chouffe Coffee Cream

Warm geserveerde koffielikeur van de LaChouffe brouwerij uit de Ardennen met een toef slagroom

3,95

Sluisje

Onze eigen chocoladelikeur van Graanbranderij de IJsvogel in Arcen, in een leuk stenen kruikje. Lekker voor thuis en leuk als presentje.

10,50

Frisdranken

	glas klein	groot
Coca Cola	2,30	3,90
Coca Cola Zero	2,30	3,90
Lipton Ice Tea	2,40	3,90
Lipton Ice Tea Green	2,40	3,90
Bitter Lemon	2,30	3,90
Fanta sinas	2,30	3,90
Sprite	2,30	3,90
Spa rood	2,30	3,90
	flesje	
Rivella	2,40	
Tonic	2,40	
Fanta cassis	2,40	
Ginger Ale	2,40	
Spa blauw	2,30	
Spa rood / blauw (fles 75 cl.)		4,50
Krnwtr karaf kraanwater met citroen en ijsklontjes		2,00

Melkdranken en vruchtensappen

Vers geperst sinaasappelsap



Groot glas **3,75**

Orange spritzer **4,40**

heerlijk verfrissend, groot glas sinaasappelsap (0,5 ltr.), spa rood en ijsblokjes

Chocomel	2,30
Fristi	2,30
Verse appelsap	2,75

Onze huiswijnen

	glas	fles
Merlot	3,95	18,50
Chardonnay	3,95	18,50
Sauvignon	3,95	18,50
Rose	3,95	18,50
Duits halfzoet	3,75	18,50
Rode port	3,95	

Lunchgerechten

Flatbread en Focaccia

(op verzoek mogelijk met waallander volkorenbrood)

Flatbread (tosti) ham – kaas *	6,75
warme getoaste flatbread met ham en kaas geserveerd met een saladegarnituur en tomatenketchup	
Flatbread (tosti) hawai *	7,25
warme getoaste flatbread met ham, kaas en ananas, geserveerd met een saladegarnituur en tomatenketchup	
Flatbread kip piripiri	9,25
flatbread met lau-warme kipfiletreepjes in een pittige piripirisaus, taugé, rode uienringen en saladegarnituur	
Griekse flatbread	9,25
flaquette met gyros van kipfilet, tzatziki, rode uienringen, komkommer, tomaat, groene sla en olijven	
Focaccia of flatbread met tonijn	8,25
focaccia of gestoast flatbread met tonijn, olijven, zontomaatjes, rode uienringen, groene sla en mayonaise	
Focaccia kruidenkaas *	7,50
vers gebakken focaccia met kruidenroomkaas, tomaat, komkommer, alfalfa en sla	
Focaccia kruidenkaas / zalm	9,95
focaccia met gerookte zalm, verse kruidenroomkaas, honing-mosterd dressing, ei, tomaat, komkommer en groene slamix	

Gegratineerd uit de oven

Boterham Geitenkaas *	9,25
lauwarme geitenkaas van de Bettinehoeve, vijgenchutney, uitgebakken spek, rucola, noten, zontomaatjes, olijven, rode uien	
Boterham Maasduinen *	8,00
gegratineerde 60+ Maubert roombrie, notenmix, Limburgse appelstroop en saladegarnituur	

Snacks

Warme bittergarnituur / kaassoufflés *	
portie warme bitterhapjes of assortiment kaassoufflés	7 stuks
Amsterdamse uitjes, Arcense mosterd en mayonaise	12 stuks
	6,25
	9,75
Bourgondische bitterballen *	
bitterballen van de Bourgondiër, geserveerd met	7 stuks
Amsterdamse uitjes, Arcense mosterd, mayonaise	12 stuks
	6,25
	9,75
Muchos Nacho's *	8,95
tortillachips met stukjes tomaat, rode uienringen, olijven, zongedroogde tomaatjes, gegratineerd met zure room en kaas, geserveerd met guacamole en chilisalsa	

Ambachtelijk waallander brood

(ons zelf afgebakken volkorenbrood)

Boterhammen Gezond *	8,25
twee boterhammen, ruim belegd met jong beleggen kaas, achterham en een ruime saladegarnituur	
Rundvleeskroketten *	8,95
twee rundvleeskroketten van de Bourgondiër met twee boterhammen, Arcense mosterd van “De IJsvogel” en salade	
Omelet met ham en kaas *	9,95
romige omelet met ham en kaas, geserveerd met twee boterhammen en saladegarnituur * Friet i.p.v. brood 1,75 extra	
Boerenomelet *	9,95
omelet gevuld met gebakken ui, paprika, champignons en gebakken spekjes, geserveerd met twee boterhammen en saladegarnituur * Friet i.p.v. brood 1,75 extra	
Uitsmijter In de Sluis *	8,75
twee boterhammen, belegd met gekookte achterham en kaas, drie spiegeleieren en saladegarnituur	
Boterhammen carpaccio	12,95
twee boterhammen, dun gesneden rundercarpaccio, grana padano, groene pesto, rode uienringen, olijven, zontomaatjes, pijnboompitjes, rucola en truffelmayonaise	
Limburgse Bosbrasserie lunch *	11,50
twee boterhammen, rijkelijk belegd met slagersachterham en jong beleggen kaas, een rundvlees kroket, Arcense mosterd, een klein kopje soep van de dag en een frisse saladegarnituur	
Kip- champignon pasteitje	8,25
romige ragout goed gevuld met kipfilet en champignons, geserveerd in een pasteibakje met saladegarnituur	

Huisgemaakte maaltijdsoepen

Tomaten - paprika soep *	5,95
grote kom, vegetarisch, gluten- en lactosevrij, met paprika en pomodori en geserveerd met Waallander brood en boter	
Soep van het seizoen	5,95
grote kom, maaltijdsoep van het seizoen	

Erwtensoepp uit eigen keuken

Grote kom met onze overheerlijke zelfgemaakte erwtensoepp, goed gevuld met vlees en rookworst en geserveerd met roggebrood en katenspek

7,25

*** vegetarisch of op verzoek vegetarisch mogelijk**



Plates en maaltijdsalades

Voor onze kleine apen...

(alleen voor kinderen tot 12 jaar)

Broodje aap..... * **3,95**

Je mag kiezen uit:

* met nutella en banaan

* met frankfurter worstje of kroket en ketchup

* gezond met kaas, komkommer en tomaat

Kinder tomatensoep * **2,95**

klein kopje tomatensoep met brood

Kroket of frankfurter met frietjes **4,75**

met appelmoes en ketchup of mayonaise

Zelf versier pannenkoek * **6,75**

natuurlijk pannenkoek met allerlei zoetigheden om zelf te versieren

Knuffel pannenkoek * **8,50**

heerlijke naturel pannenkoek met leuke knuffel, spaar ze allemaal

Maaltijdsalades

Salade wordt geserveerd waallander volkoren en boter

Salade met warme kipfilet **13,95**

salade met lauw-warme kipreepjes pipipiri, taugé, zongedroogde tomaatjes, uienringen, gekookt ei, grana padano, tomaat, komkommer, croutons en een caesardressing

Salade Niçoise **13,95**

salade met tonijn, uienringen, zongedroogde tomaatjes, gekookt ei, olijven, tomaat, komkommer, croutons en een balsamicodressing

Salade gerookte zalm **15,25**

salade met gerookte zalm, zongedroogde tomaatjes, uienringen, gekookt ei, tomaat, komkommer, croutons en een honing-mosterd dressing

Salade geitenkaas * **13,95**

salade met lauw warme geitenkaas van de Bettinehoeve, uitgebakken spekjes, notenmix, tomaat, komkommer, zongedroogde tomaatjes, gekookt ei, uienringen, olijven, croutons en een frambozendressing

Salade met gamba's **15,25**

salade met in een pittige saus gebakken gamba's met taugé, zongedroogde tomaatjes, uienringen, grana padano, gekookt ei, tomaat, komkommer, croutons en een caesardressing

Voor de grote trek.....

Geserveerd met rauwkostsalade, Vlaamse frieten en echte mayonaise

Twee rundvleeskroketten * **9,95**

twee rundvleeskroketten van de Bourgondiër

Bourgondische bitterballen * **10,50**

portie rundvleesbitterballen (7 stuks) van de Bourgondiër

Curryworst **11,95**

de originele Duitse curryworst geserveerd met pittige currysous

Limburgs zuurvlees **13,95**

rundvlees, traditioneel op Limburgse wijze bereid

Kipsaté met pindasaus **14,00**

twee malse kipspiesen, geserveerd met een pittige pindasaus, atjar en kroepoek

Kip - champignon pastetijtje **12,50**

pasteibakje met een goed gevulde romige ragout van kipfilet en champignons

Gyrosschotel **14,00**

Grieks gekruide kipfiletreepjes met uienringen en tzatziki

Wiener Schnitzel * **12,50**

veel te grote varkensschnitzel van 220 gram

Schnitzel champignon-roomsaus * **14,50**

varkensschnitzel (220 gr.) met een romige champignonsaus

Zigeunerschnitzel * **14,00**

varkensschnitzel (220 gr.) met een pittige zigeunersaus

Schnitzel In de Sluis *

varkensschnitzel van 220 gram met gebakken spekjes, uien, champignons en paprika, hollandaisesaus en met kaas gegratineerd

16,50

Hereford burger *

een grote hamburger, ambachtelijk door onze Limburgse slager gemaakt, van 100% rundvlees van het Hereford rund. Wordt geserveerd op een warme flatbread met gebakken spek, sla, tomaat, komkommer, een heerlijke saus, Vlaamse frieten en echte mayonaise

14,25

* Vegetarisch of op verzoek vegetarisch mogelijk

Allergenen overzicht is op verzoek verkrijgbaar



Pannenkoeken en wafels

Ambachtelijke pannenkoeken

met poedersuiker en stroop

Pannenkoek naturel *	6,00
Zelf versier kinderpannenkoek *	6,75
Met allerlei zoetigheden om zelf te versieren	
Pannenkoek naturel met kaneelsuiker *	6,50
Pannenkoek met spek	7,75
Pannenkoek spek en kaas	9,50
Pannenkoek spek en uien	8,50
Pannenkoek spek, uien en kaas	10,00
Pannenkoek spek en appel	9,50
Pannenkoek kaas *	7,75
Pannenkoek ham en kaas	9,50
Pannenkoek ham	7,75
Pannenkoek appel *	7,50
Pannenkoek appel / kaneelsuiker *	7,75
Pannenkoek ananas *	7,50
Pannenkoek ananas en kaas *	9,25

Warme apfelstrudel met vanillesaus



De echte originele Oostenrijkse apfelstrudel,
geserveerd met warme vanillesaus

4,10

met slagroom 0,65 extra
met vanille roomijs 1,25 extra

Brusselse wafel compleet

Vers afgebakken Brusselse wafel met warme kersen,
vanille roomijs, slagroom en poedersuiker

5,95

Pannenkoeken specialiteiten

Pannenkoek Hawaii *	10,75
met ham, kaas en ananas	
Pannenkoek Boerenjongens *	11,00
met hazelnoot-praliné ijs, boerenjongens en slagroom	
Pannenkoek Maasduinen *	11,25
met warme roombrie, Limburgse stroop, gehakte nootjes en rucola	
Pannenkoek warme kersen *	11,50
met warme kersen, vanille roomijs en slagroom	
Nutella Pannenkoek *	11,50
met banaan, chocoladesaus, Nutella, hazelnoot roomijs, slagroom	
Limburgse pannenkoek *	11,75
met gebakken spekjes, champignons, paprika, ui en kaas	
Ragout pannenkoek	12,50
gevuld met een romige kip-champignonragout en geserveerd met saladegarnituur	
Griekse pannenkoek	13,00
met meegebakken Griekse gekruide kipreepjes, tzatziki, uienringen, olijven en saladegarnituur	
Indische pannenkoek	13,00
gevulde pannenkoek met kipfilet in een pittige pindasaus, taugé, atjar, gedroogde uitjes en kroepoek	
Pannenkoek geitenkaas *	14,00
met verse lauwarme geitenkaas, uitgebakken spek, vijgenchutney, olijven, rode uienringen, zongedroogde tomaatjes, notenmix, rucola en frambozendressing	
Carpaccio pannenkoek	14,00
met dun gesneden carpaccio, groene pesto, olijven, rode uienringen, zongedroogde tomaatjes, Grana Padano, pijnboompitjes, rucola en truffelmayonaise	
Noorse pannenkoek	15,50
met gerookte zalm, kruidenkaas, zongedroogde tomaatjes, olijven, rode uienringen, honing-mosterd dressing en rucola	

Knuffel pannenkoek *

heerlijke naturel pannenkoek met leuke knuffel, spaar ze allemaal

8,50

* vegetarisch of op verzoek vegetarisch mogelijk

Gluten en lactosevrije pannenkoeken 2,00 extra
Allergenen overzicht is op verzoek beschikbaar