

DINER (vanaf 17:00)

Voorgerechten

sharing starter (2 personen) 12.50
4 chickenwings - calamares - brood -dips

duo van zalm 8.00
gerookte zalm - huisgemaakte gravlax - crème fraîche - rucola

brood met smeersels 3.50
kruidenboter - aioli

Spaanse goulashsoep 4.50

zomerse groentesoep 4.50

carpaccio van ossenhaas 8.50
dun gesneden ossenhaas - rucola - parmezaan - truffelcrème - gekarameliseerde ui - pijnboompitten

Kindermenu

kindermenu 5.00
keuze uit frikandel/bitterballetjes/kipnuggets - verse friet

bambino pasta 5.00
kleine spaghetti bolognese

pannenkoek 4.00
lekkere pannenkoek met stroop en poedersuiker

Desserts

warme appeltaart 3.50
met slagroom en vanille-ijs

cheesecake 5.50
met slagroom en vanille-ijs

lava-cake 4.50
met slagroom en vanille-ijs

dame blanche 5.00
met slagroom, vanille-ijs en warme chocoladesaus

snickerstaart 5.50
met slagroom en vanille-ijs

dessert plank 6.00 p.p.
minimaal 3 pers. wacht af en geniet!

kinderijsje 3.50

CAFÉ DE BUREN.

Hoofdgerechten

spareribs 17.50
huisgemaarineerde spareribs (normaal of pittig) - verse friet - knoflooksaus - groene salade

Limburgs zuurvlees 10.50
echt limburgs zuurvlees met verse friet en salade

malayan curry
alle curry's worden geserveerd met zomerse groente, rijst, komkommersalade en sesamzaadjes
chicken 12.00
zalm en scampi's 12.00
vega met paksoi 11.00

zalm 15,50
gebakken zalmfilet met spinazie, zomerse groente, krieltjes en witte wijnsaus

Buren burger 13.00
100% runderburger - mayonaise - sla - tomaat - ui - kaas - (bacon + €1.50)

vega burger 14.00
nobeeburger - groente relish - mayonaise - sla - chips - kaas - verse friet

saté 14.50
marineerde kophaasfilet - satésaus - kokossaus - kroepoek - groene salade - verse friet

De Buren Steaks

wij grillen al onze steaks op een authentieke houtskool grill

ossenhaas 22.00
200 gram ossenhaas - warme groentemix met bospaddenstoelen - dikke friet - rode wijnsaus of pepersaus

t-bone 29.00
450 gram steak - warme groentemix met bospaddenstoelen - dikke friet - rode wijnsaus of pepersaus

Pasta's

pasta funghi 11.00
fettuccine pasta - bospaddenstoelen - knoflook - peterselie - room - parmezaan

spaghetti carbonara 10.00
panchetta - parmezaan - room - peterselie - ei - vers brood

bolognese lasagne 11.00
rundergehakt - salade - vers brood

truffelrisotto 11.00
risotto - gedroogde paddenstoelen - parmezaan - ui - rozemarijn - truffelolie - ricotta - vers brood

seafood linguine 14.50
linguine pasta - calamares - scampi - kokkels - lente-ui - cherrytomaat - peterselie - knoflook - rode peper

PIZZA

Al onze pizza's worden bereid in onze houtgestookte pizzaoven!

pizza margherita 7.50
tomatensaus, kaas, mozzarella & basilicum

pizza prosciutto 8.50
tomatensaus, kaas, ham & rozemarijn

pizza salami 9.00
tomatensaus, kaas, salami milano & rozemarijn

pizza funghi 8.50
tomatensaus, kaas, champignons & rozemarijn

pizza pollo rosso 10.00
tomatensaus, kaas, geroosterde kip, ui, paprika & rozemarijn

pizza Napoli 10.00
tomatensaus, kaas, mozzarella, ansjovis, kappertjes, artisjokken, olijven & basilicum.

pizza quattro formaggi 10.00
tomatensaus, kaas, mozzarella, parmezaan, gorgonzola, scamorza

pizza quattro stagioni 10.50
tomatensaus, kaas, artisjokken, champignons, olijven & ham

pizza hot & spicy 10.50
tomatensaus, kaas, pikante salami, uien, chilipepers, salami romana, harissa, mascarpone, rucola

pizza scampi 11.50
tomatensaus, kaas, scampi's, courgette, chilipepers, mozzarella, mascarpone & rucola.

pizza taco 12.00
tomatensaus, kaas, gekruid rundergehakt, uien, witte kool, salade & knoflooksaus.

pizza tonno 11.00
tomatensaus, kaas, parmezaan, tonijn & uien

pizza De Buren 13.00
tomatensaus, kaas, mascarpone, chilipepers, harissa, gekruid rundergehakt, pikante salami romana, spinazie & rucola.

Tapasplank

tapasplank met diverse soorten tapas 24.50
extra patatas bravas 3.50

WIJNEN

Witte Wijn

Conquesta Sauvignon Blanc (Spanje)
Heerlijke frisse witte wijn met tonen van Granny Smith en kruisbessen. Lekker in combinatie met pasta's en salades.
glas 3.70
fles 17.50

Conquesta Chardonnay (Spanje)
Mooie volle wijn met tonen van boter en karamel, fijne lange afdronk. Heerlijk als aperitief, maar ook goed in combinatie met visgerechten.
glas 4.00
fles 18.50

Epicuro Pinot Grigio (Italië)
Prachtige kruidige wijn met een heerlijke zachte afdronk. Aroma's van perzik en ananas. Echte Italiaanse zomerzon in een glaasje.
glas 4.50
fles 21.00

Zoete witte wijn (Duitsland)
Lichte zoete, fruitige wijn uit de Moezel.
glas 3.70

Zoete witte wijn Riesling (Duitsland)
Een lichtgele wijn met een zachte en milde smaak met frisse zuren.
fles 18.50

Rosé Wijn

Côté Soleil (Frankrijk)
Zalmkleurige rosé. Fonkelend droog met hints van klein rood fruit. Echt een mooi glas Franse gezelligheid.
glas 3.70
fles 17.50

Cazal Viel (Frankrijk)
Prima aperitief, maar tevens een goede begeleider van zomerse salades.
glas 4.90
fles 22.50

AIX Rosé (Frankrijk)
Een fris en fruitige wijn, delicaat met een crispy smaak. Prachtig rond, harmonieus en gestructureerd met een heerlijk lange afdronk.
fles 28.50

Bubbels

Moscato	fles 20.00
Martini Prosecco	fles 25.00
Moët & Chandon	fles 60.00
Moët & Chandon ICE	fles 85.00
Magnum (1.5L) Cava	fles 75.00
Magnum (1.5L) Moët & Chandon	fles 150.00

Rode Wijn

Conquesta Merlot (Spanje)
Lekkere soepele rode wijn met tonen van laurier en zon doorstoofd fruit. De zachte en rijpe tanines zorgen voor een zijdeachtige afdronk.
glas 3.70
fles 17.50

Conquesta Cabernet Sauvignon (Spanje)
Prachtige wijn met een stevige bite. Heerlijk om zo te drinken, maar ook perfect aan tafel. De lange krachtige afdronk doet denken aan zwarte bessen en iets van toast.
glas 4.00
fles 18.50

BORREL

borrelplankje 19.75
8 bitterballen - 8 snacks - 4 uienringen - 4 ribs - 6 kippenboutjes - mayonaise- mosterd - chilisaus

bitterballen 4.50
11 stuks - geserveerd met mosterd

kleine frikandelletjes 4.50
12 stuks - geserveerd met mayonaise en curry

borrelgarnituur 5.50
3 bitterballen - 8 snacks - mayonaise - mosterd

uienringen 4.50
portie uienringen (11st) - chilisaus - knoflooksaus

bbq chicken wings 4.50
6 stuks - bbq-saus

oosterse borrel 5.50
5 vegetarische loempia's - 6 scampi in filodeeg - chilisaus - knoflooksaus

calamares 5.50
knoflooksaus en lente-ui

zoete aardappelfrietjes 3.50
met truffelmayonaise

olijven 3.50
gemaarineerde groene en zwarte olijven

brood 3.50
geserveerd met kruidenboter en aioli

nacho's met pikant gehakt 6.50
pittige tomatensaus - oude kaas - cheddar - guacamole - crème fraîche

Graag één rekening per tafel