

## de Blauwe spij斯卡art

### Borrelkaart

### Hele dag verkrijgbaar

Noten- en pindamix*	1,50
Nachos met salsadip en bieslooksaus*	3,20
Olijven gemarineerd in knoflook en rode peper**	3,40
Nimmakaas (jong; gepasturiseerd) met mieriksmosterd*	5,00
Oude kaas met mieriksmosterd*	5,00
Nimmakaas en oude kaas met mieriksmosterd*	5,00
Mixplankje met Nimmakaas, oude kaas, olijven en Nimweegse worst met mieriksmosterd	8,50
Blauwe Kaasplank: drie soorten kaas (zie bord) met oermosterd en vijgenchutney*	7,80
Groentesticks met hummusdip**	3,50
Nimweegse droge worst met oermosterd	6,50
Warme Indonesische gehaktballetjes***	6,00

### Zoet

Huisgemaakte appelkruimeltaart**	3,70
Huisgemaakte zoute karamel met pinda's en pure chocolade**	2,20

### Insecten

84% van de wereldbevolking eet regelmatig insecten; alleen in de westerse wereld gebeurt dit nauwelijks. Insecten zijn groen, duurzaam, eiwitrijk en vooral lekker. Wij willen bij In de Blauwe Hand jullie laten kennismaken met dit fenomeen. De Insecten kopen wij bij Jimini's.

Sour cream & onion buffalowormen	2,60
Tijm & oregano meelwormen	2,60
Gerookte ui & barbecue krekels	4,20

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch



## de Blauwe spij斯卡art

### Borrelkaart

### Hele dag verkrijgbaar

Noten- en pindamix*	1,50
Nachos met salsadip en bieslooksaus*	3,20
Olijven gemarineerd in knoflook en rode peper**	3,40
Nimmakaas (jong; gepasturiseerd) met mieriksmosterd*	5,00
Oude kaas met mieriksmosterd*	5,00
Nimmakaas en oude kaas met mieriksmosterd*	5,00
Mixplankje met Nimmakaas, oude kaas, olijven en Nimweegse worst met mieriksmosterd	8,50
Blauwe Kaasplank: drie soorten kaas (zie bord) met oermosterd en vijgenchutney*	7,80
Groentesticks met hummusdip**	3,50
Nimweegse droge worst met oermosterd	6,50
Warme Indonesische gehaktballetjes***	6,00

### Zoet

Huisgemaakte appelkruimeltaart**	3,70
Huisgemaakte zoute karamel met pinda's en pure chocolade**	2,20

### Insecten

84% van de wereldbevolking eet regelmatig insecten; alleen in de westerse wereld gebeurt dit nauwelijks. Insecten zijn groen, duurzaam, eiwitrijk en vooral lekker. Wij willen bij In de Blauwe Hand jullie laten kennismaken met dit fenomeen. De Insecten kopen wij bij Jimini's.

Sour cream & onion buffalowormen	2,60
Tijm & oregano meelwormen	2,60
Gerookte ui & barbecue krekels	4,20

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch



## de Blauwe spijskaart

### Verscheidene gerechten

Verkrijgbaar tot 20:00

Bierbostelpistoletje met hummus en zongedroogde tomaten*	2,60
Soep (zie bord) met brood* klein / groot	4,70 / 6,70
Nachos uit de oven met groenten en cheddar geserveerd met salsadip*	7,50

### Gefrituurde hapjes

Verkrijgbaar tot 20:00

Bitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)	5,00
Paddestoelenbitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)*	6,50
Groentesamosa's met chilisaus (10 stuks)*	5,00
Uienringen in bierbeslag met bieslooksaus*(10 stuks)*	5,00
Pangsit met chilisaus (10 stuks)	6,50
Jalapeño peper gevuld met zachte roomkaas geserveerd met salsadip (6 stuks)*	6,50
Vegetarische garnituur (12 stuks)	7,50
Garnituur klein (12 stuks) / groot (25 stuks)	7,50 / 14,50
Friet met mayonaise* klein / middel / groot	3,70 / 4,20 / 5,90

### Onze producten

We proberen onze producten zoveel mogelijk in te kopen bij lokale leveranciers (waar mogelijk biologisch). We maken al onze gerechten en sauzen zelf en halen biologisch brood bij Brood op de Plank, oermosterd bij Stadsbrouwerij De Hemel, vlees(-waren) bij De Groene Weg (biologisch) en kaas bij De Wit.

\*Vegetarisch



## de Blauwe spijskaart

### Verscheidene gerechten

Verkrijgbaar tot 20:00

Bierbostelpistoletje met hummus en zongedroogde tomaten*	2,60
Soep (zie bord) met brood* klein / groot	4,70 / 6,70
Nachos uit de oven met groenten en cheddar geserveerd met salsadip*	7,50

### Gefrituurde hapjes

Verkrijgbaar tot 20:00

Bitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)	5,00
Paddestoelenbitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)*	6,50
Groentesamosa's met chilisaus (10 stuks)*	5,00
Uienringen in bierbeslag met bieslooksaus*(10 stuks)*	5,00
Pangsit met chilisaus (10 stuks)	6,50
Jalapeño peper gevuld met zachte roomkaas geserveerd met salsadip (6 stuks)*	6,50
Vegetarische garnituur (12 stuks)	7,50
Garnituur klein (12 stuks) / groot (25 stuks)	7,50 / 14,50
Friet met mayonaise* klein / middel / groot	3,70 / 4,20 / 5,90

### Onze producten

We proberen onze producten zoveel mogelijk in te kopen bij lokale leveranciers (waar mogelijk biologisch). We maken al onze gerechten en sauzen zelf en halen biologisch brood bij Brood op de Plank, oermosterd bij Stadsbrouwerij De Hemel, vlees(-waren) bij De Groene Weg (biologisch) en kaas bij De Wit.

\*Vegetarisch



## de Blauwe spij斯卡art

### Over Flammkuchen

De Flammkuchen of Tarte Flambée is afkomstig uit de Elzas: een van oorsprong Duitstalig gebied in het noordoosten van Frankrijk, gelegen aan de Rijn die de grens vormt met Duitsland. De Flammkuchen is een eenvoudig gerecht. Het bestaat uit een flinterdunne bodem van brooddeeg met daarop in de traditionele variant zure room, prei en spekreepjes. Een Flammkuchen heeft iets weg van een pizza maar is door de dunne bodem veel knapperiger en lichter van structuur.

De Flammkuchen heeft haar naam te danken aan het feit dat bakkers de temperatuur van de broodoven wilden testen met plakjes brooddeeg. Vaak waren er op dat moment nog vlammen te zien in de oven.

Later kwam het idee om dit deeg te beleggen met zure room en andere ingrediënten. De Flammkuchen was geboren.

### Flammkuchen

Verkrijgbaar tot 20:00

Elzasser Flammkuchen met zure room, prei en spek\*\*\*

Flammkuchen met zure room, verse spinazie, pijnboompitten en blauwe kaas\*

Flammkuchen met zure room, geitenkaas, zongedroogde tomaat en rucola\*

Flammkuchen met zure room, gerookte zalm en mosterd-dilledressing

Flammkuchen met zure room, jalapeño peper, Mexicaans rundergehakt\*\*\*, prei, paprika en kaas

Flammkuchen met hummus, gemarineerde rode biet, rucola en balsamicodressing\*\*

klein / groot

4,70 / 6,70

\**Vegetarisch*  
\*\**Veganistisch*

\*\*\**Biologisch*



## de Blauwe spij斯卡art

### Over Flammkuchen

De Flammkuchen of Tarte Flambée is afkomstig uit de Elzas: een van oorsprong Duitstalig gebied in het noordoosten van Frankrijk, gelegen aan de Rijn die de grens vormt met Duitsland. De Flammkuchen is een eenvoudig gerecht. Het bestaat uit een flinterdunne bodem van brooddeeg met daarop in de traditionele variant zure room, prei en spekreepjes. Een Flammkuchen heeft iets weg van een pizza maar is door de dunne bodem veel knapperiger en lichter van structuur.

De Flammkuchen heeft haar naam te danken aan het feit dat bakkers de temperatuur van de broodoven wilden testen met plakjes brooddeeg. Vaak waren er op dat moment nog vlammen te zien in de oven.

Later kwam het idee om dit deeg te beleggen met zure room en andere ingrediënten. De Flammkuchen was geboren.

### Flammkuchen

Verkrijgbaar tot 20:00

Elzasser Flammkuchen met zure room, prei en spek\*\*\*

Flammkuchen met zure room, verse spinazie, pijnboompitten en blauwe kaas\*

Flammkuchen met zure room, geitenkaas, zongedroogde tomaat en rucola\*

Flammkuchen met zure room, gerookte zalm en mosterd-dilledressing

Flammkuchen met zure room, jalapeño peper, Mexicaans rundergehakt\*\*\*, prei, paprika en kaas

Flammkuchen met hummus, gemarineerde rode biet, rucola en balsamicodressing\*\*

klein / groot

4,70 / 6,70

\**Vegetarisch*  
\*\**Veganistisch*

\*\*\**Biologisch*



## de Blauwe spijskaart

### Avondkaart

Verkrijgbaar van 17:30 uur tot 20:00 uur

Friet met mayonaise\*  
klein / middel / groot 3,70 / 4,20 / 5,90

Rijst\*\*  
klein / groot 2,00 / 3,00

Frisse groene sla met weizenvinaigrette\*\*  
klein / groot 2,50 / 3,50

Bietensalade met oude kaas en basilicumdressing\*  
klein / groot 3,90 / 4,90

Pittige kaasfondue van Gorgonzola  
geserveerd met rauwkost en brood\* 9,90

Vegetarische burger no.3, geserveerd met huis-ingelegde  
komkommer, rucola, uienrelish en srirachamayonaise\* 7,50

Gamba's in pittige olie van raz-el-hanout 9,90

Duivels rundvlees; stoofvlees\*\*\* met sojasaus,  
kokosmelk en rode peper 9,90

Hotdog van merguezworst\*\*\*, geserveerd met rucola,  
krautsalat, mosterdsaus, cheddar en gebakken uitjes 8,50

### Wisselende gerechten

Zie bord of vraag het aan de bediening

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch



## de Blauwe spijskaart

### Avondkaart

Verkrijgbaar van 17:30 uur tot 20:00 uur

Friet met mayonaise\*  
klein / middel / groot 3,70 / 4,20 / 5,90

Rijst\*\*  
klein / groot 2,00 / 3,00

Frisse groene sla met weizenvinaigrette\*\*  
klein / groot 2,50 / 3,50

Bietensalade met oude kaas en basilicumdressing\*  
klein / groot 3,90 / 4,90

Pittige kaasfondue van Gorgonzola  
geserveerd met rauwkost en brood\* 9,90

Vegetarische burger no.3, geserveerd met huis-ingelegde  
komkommer, rucola, uienrelish en srirachamayonaise\* 7,50

Gamba's in pittige olie van raz-el-hanout 9,90

Duivels rundvlees; stoofvlees\*\*\* met sojasaus,  
kokosmelk en rode peper 9,90

Hotdog van merguezworst\*\*\*, geserveerd met rucola,  
krautsalat, mosterdsaus, cheddar en gebakken uitjes 8,50

### Wisselende gerechten

Zie bord of vraag het aan de bediening

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch

