

## de Blauwe spijskaart

### Borrelkaart

Noten- en pindamix*	1,60
Nachos met salsadip en bieslooksaus*	3,40
Olijven gemarineerd in knoflook en rode peper**	3,60
Nimmakaas (jong; gepasturiseerd) met mieriksmosterd*	5,30
Oude kaas met mieriksmosterd*	5,30
Nimmakaas en oude kaas met mieriksmosterd*	5,30
Mixplankje met Nimmakaas, oude kaas, olijven en Nimweegse worst met mieriksmosterd	8,90
Drie kazen (vraag de bediening) met oermosterd en vijgenchutney*	8,20
Groentesticks met hummusdip**	3,70
Nimweegse droge worst met oermosterd	6,80
Warme Indonesische gehaktballetjes***	6,30

### Zoet

Huisgemaakte worteltaart met citroen-roomkaas frosting*	3,70
Huisgemaakte zoute karamel met pinda's en pure chocolade**	3,70

### 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*

Spicy Chilli buffalowormen	2,70
Knoflook & kruiden meelwormen	2,70
Salt & vinegar krekels	4,40

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch



## de Blauwe spijskaart

### Verscheidene gerechten

Bierbostelpistoletje met hummus en zongedroogde tomaten*	2,80
Soep (zie bord) met brood* klein / groot	4,90 / 7,00
Nachos uit de oven met groenten en cheddar geserveerd met salsadip*	7,90

### Gefrituurde hapjes

Bitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)	5,30
Paddestoelenbitterballen met mieriksmosterd (10 stuks)*	6,80
Groentesamosa's met chilisaus (10 stuks)*	5,30
Uienringen in bierbeslag met bieslooksaus*(10 stuks)*	5,30
Pangsit met chilisaus (10 stuks)	6,80
Jalapeño peper gevuld met zachte roomkaas geserveerd met salsadip (6 stuks)*	6,80
Vegetarische garnituur (12 stuks)	7,90
Garnituur klein (12 stuks) / groot (25 stuks)	7,90 / 15,00
Friet met mayonaise* klein (1p) / middel (2-3p) / groot (4p+)	3,90 / 4,40 / 6,20

### Onze producten

*Wij kopen onze producten zoveel mogelijk in 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 Brouwerij De Hemel, vlees(-waren) bij De Groene Weg (biologisch) en kaas bij De Wit*

\*Vegetarisch



## de Blauwe spijskaart

### Over Flammkuchen

*De Flammkuchen of Tarte Flambée is afkomstig uit de Elzas; een van oorsprong Duitstalig gebied in het noordoosten van Frankrijk.*

*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. Het heeft iets weg van een pizza, maar is door de dunne bodem veel knapperiger en lichter van structuur.*

*De Flammkuchen dankt haar naam aan het feit dat bakkers de temperatuur van hun broodovens 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 en 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 gekruid rundergehakt\*\*, prei, paprika en kaas

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

klein / groot

4,90 / 7,00

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch



## de Blauwe spijskaart

### Avondkaart

Verkrijgbaar van 17:30 uur tot 20:00 uur

Friet met mayonaise\* 3,90 / 4,40 / 6,20  
klein (1p) / middel (2-3p) / groot (4p+)

Rijst\*\* 2,10 / 3,20  
klein / groot

Frisse groene sla met weizenvinaigrette\*\* 2,60 / 3,70  
klein / groot

Bietensalade met oude kaas en basilicum dressing\* 4,10 / 5,20  
klein / groot

Pittige kaasfondue van Gorgonzola 10,50  
geserveerd met rauwkost en brood\*

Vegetarische burger no.3, geserveerd met huis-ingelegde komkommer, rucola, uienrelish en srirachamayonaise\* 7,90

Gamba's in pittige olie van raz-el-hanout 10,50

Duivels rundvlees; stoofvlees\*\*\* met sojasaus, kokosmelk en rode peper 10,50

### Wisselende gerechten

Zie bord of vraag het aan de bediening

\*Vegetarisch  
\*\*Veganistisch

\*\*\*Biologisch

