

de Blauwe spijskaart

Borrelkaart

Noten- en pindamix*	1,60
Nachos met salsadip en bieslooksaus*	3,40
Kalamata olijven***	3,60
Jong belegen kaas (gepasteuriseerd) met mieriksmosterd*	5,30
Oude kaas met mieriksmosterd*	5,30
Jong belegen kaas en oude kaas met mieriksmosterd*	5,30
Mixplankje met jong belegen kaas, 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 zoute karamel met pinda's en pure chocolade***	3,70
Wisselende huisgemaakte cake (vraag de bediening)*	3,70

Insecten

84% van de wereld serveert insecten als delicatessen; enkel in het westen zijn we ze vergeten. De ovengedroogde insecten op ons menu komen van de Krekerij, een Rotterdamse start-up die boeren betreft in het opzetten van een nieuwe sector. Deze eiwitbommetjes komen dan ook van Hollandse bodem, hebben een mini-impact op het milieu en hebben een hartige, nootachtige smaak. In de Blauwe Hand wil jullie graag laten kennismaken met deze unieke producten

Buffalowormen met chilismaak	2,70
Krekels met paprikasmaak	3,20
Sprinkhanen	4,40

*Vegetarisch
***Veganistisch

**Biologisch
****Oermosterd bevat 2,5% alcohol



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 zure room, prei en veganistische Turkse worst*; ook veganistisch te bestellen

Flammkuchen van het moment. Kijk op de krijtborden of vraag het aan de bediening

klein / groot

4,90 / 7,00



*Vegetarisch

**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

