

Diner

vanaf 17:00

HAPJES

- | | | | |
|---|------|---|-----|
| ✓ Brood | 6 | ✓ Mix van olijven | 5.5 |
| met rozemarijnzeezoutboter en huisgemaakte aioli | | Groene knoflook olijven en zwarte Halkadiki olijven | |
| ✓ Brood | 6.75 | ✓ Rookamandelen | 4 |
| met hummus en dukkah, een kruidendip met pistache uit het midden oosten. Heerlijk voor bij je brood | | | |

BARBITES

- | | | | |
|--|-----|---|------|
| ✓ Gyoza's | 9.5 | ✓ Maisribs | 7.75 |
| Vegetarische gyoza's met frisse yuzumayo en soja met sesam | | Onze favoriet! Ribbetjes van maiskolf geserveerd met onze smokey BBQ saus | |
| Karaage chicken | 9.5 | ✓ Tostada | 8.75 |
| Malse kipstukjes in een krokant laagje met aziatische stickysaus & bosui | | Crunchy tostada met refried beans, verse guacamole en knapperige ijsbergsla | |
| ✓ Bloemkoolwings | 9 | ✓ Buratta | 8.75 |
| Knapperig aan de buitenkant, mals aan de binnenkant geserveerd met onze mild pittige Buffalosaus | | Mix van tomaten met balsamicostroop en een knapperige crouton | |
| ✓ Butterfly garnalen | 9 | Camembert | 12.5 |
| In panko gepaneerde garnalen met chilisaus | | Brood en Italiaanse stengels met een overheerlijke warme en gesmolten Camembert | |

Zin in een borrelhapje? Kijk dan op onze borrelkaart.



biesselscafe.nl



biessels_cafe



CafeBiessels



cafebiesselsnijmegen

✓ GERECHTEN MET HET VINKJE ZIJN VEGETARISCH OF VEGETARISCH TE MAKEN.

✓ GERECHTEN MET HET VEGAN-VINKJE ZIJN VEGANISTISCH OF VEGANISTISCH TE MAKEN.

HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN? GEEF HET AAN, WIJ DENKEN GRAAG MET U MEE.

Diner

vanaf 17:00

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|--|
| Carpaccio 9.5 | Tataki tonijn 12 |
| Onze huisgemaarde rundercarpaccio met geraspte Parmezaanse kaas en truffelmayo | Dun gesneden en kort aangebakken tonijn met een pittige wasabimayo en sojasaus met sesam |
| Tataki beef 12 | Parelcouscous 11.5 |
| Dun gesneden rundvlees, kort aangebakken met een frisse ponzusaus en een soja en wasabicrumble | Met Griekse feta, Ras el hanout, komkommer, ingelegde ui en gegrilde paprika |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|--|---|
| Biesselsburger 17.5 | Bao bun 18 |
| 100% runderburger met knapperige sla, tomaat, ingelegde ui, crispy bacon, Old Amsterdam en onze overheerlijke Biesselsburgersaus | Een Aziatisch gestoomd broodje met vegan satay, een licht pittige sambalsaus, gebakken uitjes en knapperige little gem |
| Burgermeester 19 | Zalmfilet 23 |
| Geef je Biesselsburger een upgrade met pulled pork en gefrituurde uienringen | Op de huid gebakken zalmfilet met een beurre blanc saus, geroosterde little gem sla en frites |
| Spareribs 20 | LEKKER VOOR ERBIJ |
| Heerlijke spareribs met een aziatische stickysaus, knapperige koolsla met Biessels aioli en frites | Maisribs 7.75 |
| Ossenhaaspuntjes 21.50 | Vegan ribbetjes van maiskolf geserveerd met onze smokey BBQ saus |
| Malse ossenhaaspuntjes met een romige pepersaus. Geserveerd met aardappelgratin | Salade 6.25 |
| Oesterzwamburger 17.5 | Frisse gemengde salade met cherytomaatjes, komkommer, pittenmix ingelegde ui en geraspte Parmezaan en onze Biessels sladressing |
| Onze vegan burger van oesterzwam op een brioche met little gem, tomaat en overheerlijke truffelmayo | Dirty fries Parmezaan 5.75 |
| Curry 18.5 | Zoete aardappelfrites met truffel-mayo en geraspte Parmezaanse kaas |
| Een kruidige en licht pittige curry met bosui, diverse groenten en een portobello geserveerd met rijst en naanbrood | Dirty fries bacon 7.5 |
| Wil je er gamba's bij? + 3 | Frites met bacon, gesmolten cheddar kaas en smokey BBQ saus |
| | Dirty fries kimchi 6.5 |
| | Verrassend lekker! met kimchi van The Fermented Theory en srirachamayo |