

WELKOM

DEHERBERG

**VOOR
KOFFIE MET BOLUS OF GEBAK
LUNCH OF DINER
PINTXOS OF DAGSUGGESTIE
BIERTJE OF SPECIALE WIJNEN PER GLAS**

Op de hoogte blijven? Volg ons:
twitter: @eatdrinkherberg
facebook.com/deherbergmiddelburg
WWW.DEHERBERG.INFO

KOFFIE / THEE / FRIS

KOFFIE

Koffie	2,40
Espresso	2,40
Ristretto	2,40
Cortado	2,50
Cappuccino	2,70
Koffie Verkeerd	2,70
Latte Macchiato	2,80
Wiener Mélange	3,00
Decafé	2,40
Ijskoffie	4,50
Carajillo	4,50
Irish Coffee	6,50
French Coffee	6,50
Italian Coffee	6,50
Spanish Coffee	6,50



FRIS

Coca-Cola, Light	2,50
Ice Tea	2,75
Sprite	2,50
Fanta	2,50
Cassis	2,50
Tonic	2,50
Bitter Lemon	2,50
Rivella Light	2,50
Appelaere	2,75
Verse jus d'orange	3,75
Tomatensap	2,75
Melk, Karnemelk	2,00
Chocolademelk	2,25
Fristi	2,25

MINERAALWATER

Plat /Bruis 0,25 l	2,50
Plat /Bruis 0,75 l	4,50

THEE

Thee, div. soorten	2,40
Verse muntthee	2,70



WARME CHOCOLADEMELK

Warme Chocolademelk	2,25
Met slagroom	2,95



GLUHWEIN

Glühwein	2,95
Glühwein met Apfelstrudel	5,95

NIEUW

BIJ DE KOFFIE

Appelgebak of appelstrudel	3,25
Koffie met appelgebak	4,95
Koffie met warme appelstrudel, slagroom en vanillesaus	5,95
Herberg's superchocoladetaart	3,50
Zeeuwse bolus met roomboter	2,25

ZEEUWSE KOFFIE

Koffie met Zeeuwse bolus	3,95
--------------------------	------

ZOETE ZALIGHEDEN

Koffie of thee met glaasje likeur, slagroom en zoete zaligheden	5,25
---	------

BIER / GEDISTILLEERD

BIEREN VAN DE TAP

Hertog Jan	2,40
Hoegaarden	3,50
Leffe Blond	3,50
Leffe Dubbel	3,75
Wisseltap	

BIEREN OP FLES

Duvel	4,50
Kriek	3,50
De Koninck	3,50
Leffe Triple	4,50
Karmeliet Tripel	4,75
Palm Speciale	3,50
Corona Extra	4,50
Desperados	4,75
La Chouffe	4,50
Vedett	3,00
Beck's	3,00
Jupiler Malt	2,75

PORT / SHERRY

Romariz Pink Port	4,00
Fonseca Ruby	4,00
Fonseca LBV 2005	5,00
Fonseca Tawny 10 years	6,00
Sherry Dry Fino	3,50

COGNAC / BRANDY

Hennessy VS	5,50
Carlos I Gran Reserva	6,50
Courvoisier VSOP	6,50
Ansac XO	7,50

GEDISTILLEERD

Baileys / Tia Maria	4,00
Amaretto	4,00
Drambuie	4,00
Licor 43	4,00
Sambuca	4,00
Passoã	4,00
Malibu / Safari / Kahlúa	4,00
D.O.M. Bénédicte	4,00
Cointreau / Grand Marnier	5,00
Frangelico	4,00
Bessenjenever	2,80
Jonge Jenever	2,80
Oude Jenever	3,00
Korenwijn	3,20
Martini	3,50
Campari	4,00
Ricard/Pernod	4,00
Bombay Sapphire Gin	4,00
Vieux	4,00
Jägermeister	4,00

Havana	4,00
Havana 3 jaar	5,00
Havana 5 jaar	6,00
Havana 7 jaar	7,00

Grappa il Prosecco di Nonino	7,00
Grappa la Malvasia di Nonino	7,00

Wodka	vanaf 4,00
Whisky	vanaf 4,00
Calvados	vanaf 6,00
Armagnac	vanaf 6,00

IETS VOOR BIJ DE BORREL? ZIE LAATSTE BLADZIJDE >>>

WIJN

HUISWIJN WIT ROSE OF ROOD

	glas	fles
Wit, rosé en rood	4,00	19,00

WITTE WIJN

Frankrijk: CROIX D'OR CHARDONNAY TERRET 4,00 19,00
Druif: Chardonnay (55%) en Trenet. *Sympathieke Chardonnay, met frisse hints van appel en citroen. Frisse afdronk met bittertje.*

Lekker bij romige pastagerechten, salade, of als aperitief.

Spanje, Rueda: MARQUÉS DE RISCAL RUEDA 5,00 22,00
Druif: Verdejo en Viura. *Bleekgele wijn gemaakt van de voor de Rueda typische druivensoorten. Smaak: fris en fruitig, met opwekkende zuren, tonen van peer en appel en lange afdronk.* Lekker bij salades, mosselen en oesters, of als aperitief.

Oostenrijk: DR. UNGER GRÜNER VELTLINER CLASSIC 5,50 25,00
Druif: Grüner Veltiner. *Harmonische zuurgraad, middelmatige body met citroen- aroma's, witte peper en grapefruit, hint van appels en peren. Strak, mineraal, iets prikkelend.* Lekker bij vis, pasta, tomaten- en roomsauzen.

Spanje, Bierzo: GODELIA BLANCO 6,00 27,50
Druif: 80% Godello, 20% Doña Blanca. *Sappig en soepel in de mond (appel), maar met een krachtige ondertoon van mineraal en ijzer, volwassen afdronk.* Lekker bij aromatische vis-, schaal- en schelpdiergerechten (scheermessen, coquilles, zeeduivel)

Spanje, Rias Baixas: EL JARDÍN DE ANA, ALBARIÑO 32,50
Druif: 100% Albariño. *Mild in de neus (sinaasappel, mango en appel), eerste aanzet vrij strak en mineraloog, daarna zacht, kruidig en iets mild-zoets, in de afdronk een combinatie hiervan.* Lekker bij vis, kreeft en paella met kruidige garnituren

Frankrijk, Macon: DOMAINE GUERRIN MACON-VERGISSON LES ROCHERS . . . 35,00
Druif: 100% Chardonnay. *Bouquet van citrus, hazelnoot en bloemen. floraal, verfijnde zuren en elegant, fruit en mineralen blijven de boventoon, ook in de afdronk voeren.* Lekker bij geitenkaas, salades, escargots

ROSÉ WIJN

Spanje: PLEYADES GARNACHA 4,00 19,00
Druif: Garnacha. Jonge, granietroze rosado van 100% Garnacha-druiven. *Fruitige, sappige smaak van bessen en kersen, rond en 'full-bodied'* Lekker bij groene salades, gerookte zalm en als aperitief.

CAVA CHAMPAGNE

RODE WIJN

	glas	fles
<i>Argentinië: TRUMPETER MALBEC</i>	<i>4,00</i>	<i>19,00</i>

Druif: Malbec, 12 maanden op eiken gerijpt. Smaak van pruimen en zwarte bessen, mooie aroma's van cardamon en peper, stevige tannines, lange afdronk met het aroma van vanille. Lekker bij krachtige gerechten.

Spanje, Cariñena: ESTEBAN MARTÍN CRIANZA 22,00
Druif: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. *Vol, rijp en rond. In de mond geven de zuren een mooie balans, structuur en een lange afdronk.* Lekker bij groente-, ei- en grillgerechten.

Spanje, Rioja: MEDRANO IRAZU TINTO JOVEN 5,00 22,50
Druif: 100% Tempranillo. *Helder, violette kleur voor een jeugdig karakter, zeer fruitig in de neus, een toegankelijke smaak, ook in de afdronk.* Lekker bij groente (groene asperges en artisjok), lamsvlees en gevogelte

Italië, Valpolicella: VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI MONTEGRADELLA . . . 27,50
Druif: Molinara, Rondinella en Corvina Veronese. *Volle rode wijn, mooi samenspel van fruit, specerij en hout; sappig, elegant, zachte tannines, uitstekende afdronk.* Lekker bij fijne vleesgerechten, wild en rijpe kazen

Spanje, Bierzo: GODELIA TINTO CRIANZA 7,50 35,00
Druif: 100% Mencia. *Geconcentreerd van kleur, met een neus van pruim, wilde planten en specerijen, volle en rijke smaak met milde tannines voor een lange afdronk.* Lekker bij gestoofd rund, wild en rijpe kazen

Frankrijk, Languedoc: DOMAINE DE NIZAS, CARIGNAN 40,00
Druif: 100% Carignan. *Volle intense kleur, aromatische intensiteit van klein rood fruit, zwarte olijven, caramel en rijpe tannines met een lange afdronk.* Lekker bij: eend, geroosterd varkensvlees en oude kazen

BUBBELS

Spanje, Penedès: CAVA CODORNÍU 7,50 35,00
Druif: Chardonnay (70%), Macabeo en Parellada. *Klassiek gemaakte cava met een fijne mousse. Smaak: veel fruit en een mooie Chardonnay-toets, goede balans en plezierig droog.* Lekker als aperitief of bij fijne visgerechten en schaal- en schelpdieren.

Frankrijk, Champagne: CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RESERVE 37 cl. 32,00 / 75 cl. 60,00
Elegante champagne waarin de Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay druiven mooi in balans zijn. *Smaak: onderscheidend door een zweem van witte bloesem en de indrukwekkende afdronk.* Lekker als aperitief of bij garnalen, oesters en vis.

DAGKAART

› TOT 16 UUR

BROODJES *Keuze uit witte of bruine desemboterham*

<i>of een half desem-stokbrood</i>	boterham	stok
Zeeuwse boerenkaas jong*	3,75	6,00
Zeeuwse boerenkaas oud*	4,75	7,00
Warme geitenkaas met honing en walnoten	5,25	7,75
Zeeuwse boerenham	4,75	7,00
Gedroogde Spaanse ham met paprikasalsa	5,50	8,00
Gerookte zalm met dillecrème	5,50	8,00

CLUB SANDWICH

BLT; gebakken bacon, sla, tomaat en mosterdmayonaise	8,00
Zalm, sla, tomaat en dillemayonaise	8,00

TOSTI

Zeeuwse boerenkaas*	4,75
Zeeuwse boerenkaas / boerenham	5,25
Mozzarella / tomaat*	5,25

UITSMIJTER *Keuze uit wit of donker desembrood*

Zeeuwse boerenkaas* of Kaas-Ham	8,00
Kaas-Bacon	8,50
Zalm	9,50

KROKETTEN

2 rundvleeskroketten, op een kadet of wit of donker desembrood	8,00
Goed gevulde garnalenkroketten met cocktaildip, op wit of donker desembrood	11,50

HUISGEMAAKTE BURGERS VAN PUUR RUNDVLEES


Herbergburger op een supersesambol, met gebakken eitje, tomaat, mosterdmayonaise, crispy bacon en augurk, geserveerd met frites	11,50
Cheeseburger (Zeeuwse boerenkaas) op een supersesambol, met komkommer en zongedroogde tomatensalsa, geserveerd met frites	12,50

zonder vlees en vis () op verzoek ook zonder vlees en vis

DAGKAART

› TOT 16 UUR

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Herberg's hemelse vissoep; rijkgevulde soep, met vis, schaal- en schelpdieren	8,50
 Erwtensoepp met rookworst van slager Wijffels	6,50
Soep van de dag	5,50

PINTXOS (Herberg specialiteit, zie volgende bladzijde!) (*)

per stuk	2,50
5 gevarieerde pintxos	10,00
10 gevarieerde pintxos	18,50
Pintxos-voor-2; 10 pintxos en karafje huiswijn	26,50


SPAANSE HAM


Bordje vers gesneden Jamón Serrano, met brood; 18 maanden rijping, uit Trèvelez, Andalusië	11,50
---	-------


HERBERG SPECIALS

Gekarameliseerde witlof uit de oven, in roomsaus, met gekookte boerenham en gratineerd met Arnhemse boerenkaas, met frites en salade	16,50
--	-------

Winterstoverij; zacht gegaard rundvlees in een krachtige saus van spek, chorizo, pimentòn, uien en rode wijn, met frites en salade	17,50
---	-------

 Kogelbiefstuk met eigen jus, gebakken paddestoelen en spek, met frites en salade	22,50
--	-------

 Sliptong, in roomboter gebakken, met remouladesaus en zilte groente, frites en salade	22,50
--	-------

 Kaasfondue* met diverse kort geblancheerde groentes en lekker veel Panito desembrood (wit of donker)	19,50
---	-------

Herbergstamppot van de week; zie suggestiekaart	14,50
---	-------

zonder vlees en vis () op verzoek ook zonder vlees en vis

ALLEEN VOOR KIDS

NIEUW Kleine portie huisgemaakte erwtensoep met rookworst	3,50
Poffertjes met boter en suiker en Fristi of Chocomel	6,50
Kinderportie stamppot van de week met kinderverrassing!	7,50
Kinderportie winterstoverij met frites en salade en kinderverrassing!	9,50
NIEUW Gebakken sliptongetje met frites en salade en kinderverrassing!	10,50

› HERBERG SPECIALITEIT

PINTXOS

De pintxo (spreek uit: pintsjoo) wint nog steeds aan populariteit, zowel in de bakermat Spaans Baskenland als ver daarbuiten. Het is de oer-versie van de Spaanse tapa en bestaat traditioneel uit een geroosterd stukje Spaans brood dat wordt ingesmeerd met tomaat en olijfolie en dan belegd. Dit gaat van eenvoudig, een plakje manchego of Ibérico ham, tot een luxe minigerecht. Belangrijk is dat het stokje (de pintxo) nooit ontbreekt.

Pintxos zijn geschikt als lunch, voorgerecht of als borrelhapje. Of, met een salade en wat patatas bravas als hoofdgerecht! Geef door of u van vis, vlees of vega houdt, dan stellen we een gevarieerd bord voor u samen.

Per stuk	2,50
5 gevarieerde pintxos	10,00
10 gevarieerde pintxos	18,50

NIEUW LUXE PINTXOS

Kijk voor de luxe pintxos op de suggestiekaart	
Per 2	12,50

PINTXOS-VOOR-2

10 pintxos en karafje huiswijn	26,50
--	-------

SUPPLEMENT

Frites of patatas bravas	3,50
Salade	3,50

pintxos op verzoek ook zonder vlees en vis

NAGERECHTEN EN IJS OP DE VOLGENDE BLADZIJDE! ››

AVONDKAART

› VANAF 17 UUR

HERBERG STARTERS

PINTXOS (Herberg specialiteit, zie vorige bladzijde!) (*)	
per stuk	2,50
5 gevarieerde pintxos	10,00
10 gevarieerde pintxos	18,50
Pintxos-voor-2; 10 pintxos en karafje huiswijn	26,50

NIEUW LUXE PINTXOS	
Kijk voor de luxe pintxos op de suggestiekaart. Per 2.	12,50

SPAANSE HAM

Bordje vers gesneden Jamón Serrano, met brood; 18 maanden rijping, uit Trèvelez, Andalusië	11,50
---	-------

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Herberg's hemelse vissoep; rijkgevulde soep, met vis, schaal- en schelpdieren	8,50
Als maaltijdsoep	15,50

NIEUW Erwtensoep met rookworst van slager Wijffels	6,50
Soep van de dag	5,50

zonder vlees en vis () op verzoek ook zonder vlees en vis

AVONDKAART

› VANAF 17 UUR

HERBERG SPECIALS

Gekarameliseerde witlof uit de oven, in roomsaus, met gekookte boerenham en gegratineerd met Arnhemse boerenkaas, met frites en salade	16,50
--	-------

Winterstoverij; zacht gegaard rundvlees in een krachtige saus van spek, chorizo, pimenton, uien en rode wijn, met frites en salade	17,50
---	-------

NIEUW Kogelbiefstuk met eigen jus, gebakken paddestoelen en spek, met frites en salade	22,50
--	-------

NIEUW Sliptong, in roomboter gebakken, met remouladesaus en zilte groente, frites en salade	22,50
---	-------

NIEUW Kaasfondue* met diverse kort geblancheerde groentes en lekker veel Panito desembrood (wit of donker)	19,50
--	-------

Herbergstampot van de week; zie suggestiekaart	14,50
--	-------

DAGSUGGESTIES

NAAST DE KAART HEBBEN WE ALTIJD EEN AANTAL EXTRA VOOR- EN
HOOFDGERECHTEN. VRAAG NAAR DE DAGSUGGESTIES OF KIJK OP HET
BORD!

HAPPY END

Herberg's superchocoladetaart met savoiardi en amarenen, en een bolletje vanilleroomijs	4,50
--	------

Ijsscoupe, ambachtelijk ijs van 'A Domani' met vers fruit en slagroom	7,50
--	------

Zoete zaligheden: koffie of thee met glaasje likeur, slagroom en zoete zaligheden	5,25
--	------

Kaasplankje met kweepeergelei	10,50
---	-------

BIJ DE BORREL

TAPAS

Huisgemarineerde olijven*	3,00
Brood met allioli*	3,50
Patatas bravas*	4,50
Portie Manchegokaas*	7,50
Kaasplankje met kweepeergelei*	10,50
Portie Spaanse droge worst.	7,00
Bordje vers gesneden Jamón Serrano de Trèvez, met brood	11,50
Gemarineerde ansjovisjes	6,50

PINTXOS (Herberg specialiteit, zie 2 bladzijdes terug!) (*)

per stuk	2,50
5 gevarieerde pintxos	10,00
10 gevarieerde pintxos	18,50
Pintxos-voor-2; 10 pintxos en karafje huiswijn	26,50

KLASSIEKERS

Bitterballen met mosterd	7,00
Portie Zeeuwse boerenkaas jong*	6,50
Portie Zeeuwse boerenkaas oud*	7,00
Gefrituurde stukjes kip met allioli	7,50
Gefrituurde garnalen in jasje	7,50
Gefrituurde kaasstengels met curry ketchup*	6,50
Gefrituurde dim sum hapjes	7,50

BITTERGARNITUUR

Small	7,00
Medium	13,50
Large	20,00

zonder vlees en vis () op verzoek ook zonder vlees en vis