

SNACKS

Bitterballen 8 pieces Served with our Porter mustard.		8,0
Spicy chicken bitterballen 8 pieces Served with our Porter mustard.		8,0
Serrano mini croquettes 6 pieces Served with our Porter mustard.		9,0
Mushroom mini croquettes 6 pieces Served with our Porter mustard.	✓✓	9,0
Samosas 10 pieces Served with sweet chili sauce.	✓✓	7,5
Cheese sticks 9 pieces Served with sweet chili sauce.	✓	7,5
Snack mix 12/24 pieces Served with Porter mustard & sweet chili sauce.		11,5/22,5
Veggie mix 12/24 pieces Served with Porter mustard & sweet chili sauce.	✓	11,5/22,5



CRAFT BEER BITES

Nachos Served with cheddar cheese, sour cream, homemade guacamole & pico de gallo.	✓✓	9,5
Fried brie Wrapped in guanciale, served with raspberry spicy jam.		9,0
Spicy chicken wings 5 pieces In homemade marinade.		7,5
Hummus with bread Homemade hummus served with naan.	✓✓	7,5
Sticky Cauliflower Snipperdag tempura with sesame seeds.	✓✓	7,5
Falafel From chickpeas, tomato and bell peppers, served with vegan yoghurt sauce.	✓✓	7,5
Pimientos de Padrón Spanish green peppers with Maltdon salt.	✓✓	7,5

SHARING PLATTERS

Charcuterie Serranoham, mortadella, salami, coppa, Kalamato olives, our Porter mustard & taralli crackers.		19,5
Cheese platter From our local cheese farmer, three different cheeses with jam, grapes and taralli crackers.	✓	19,5
Bread with herb butter	✓	4,5

OUR SPECIALITY

Farmers chicken A small French poussin marinated for 24 hours in olive oil and fresh herbs. This gives a unique taste that goes very well with our home made brewed beers. Served with fries and BBQ sauce.	17,5
---	------

MAINS

Drunken spare ribs Marinated in whiskey & our Porter beer, served with French fries & BBQ sauce.		24,5
Lentil beer stew Lentils slow cooked in our Snipperdag beer with crispy fried tempeh.	✓✓	17,5
Flank Steak Slow cooked flank steak served on bread, sriracha sauce, roasted bell peppers, tomato & red onion and salsa chimichurri.		26,5
Vegan burger Burger from sundried tomato and jalapeño with lettuce, tomato, pickle and fries with BBQ sauce.	✓✓	15,5



SIDES

Sweet potato fries	✓	4,5
Fries	✓	3,5
Mix salad	✓✓	6,5
Corn cob	✓	4,5
Onion rings	✓	5,0

BIERFABRIEK



MENU

Scan de qr code voor meer informatie over ons menu en allergenenkaart op www.bierfabriek.com.



HUISGEBROUWEN BIER

Homebrewed beer

PUUR Pilsner 5%
Huisgebrouwen pils, vol en rijk van smaak.
Homebrewed pilsner, full and rich of flavour.

SNIPPERDAG Blond 6%
Zacht en fris met kruidige en fruitige tonen.
Soft and fresh with herbs and fruity tones.

SCHAFTTIJD IPA 4,5%
Flink gehopt, vele fruitige en kruidige tonen.
Strong hoppy flavour, many fruity and spicy tones.

VALS ALARM Red Ale 5,8%
Fruitig, soepel, moutig en een tikkeltje bitter.
Fruity, smooth, malty and a hint of a bitter.

FABRIEKSGEHEIM Porter 5,6%
Donker met een mix van chocolade, koffie en karamel.
Dark with a mix of chocolate, coffee and caramel.

PLOEGBAAS Tripel 8,5%
Fris en fruitig maar vooral stevig bier.
Fresh and fruity but most of all a firm beer.



SNACKS

Bitterballen 8 stuks Geserveerd met onze Porter mosterd.		8,0
Pikante kip bitterballen 8 stuks Geserveerd met onze Porter mosterd.		8,0
Serranoham mini kroketjes 6 stuks Geserveerd met onze Porter mosterd.		9,0
Paddestoel mini kroketjes 6 stuks Geserveerd met onze Porter mosterd.	 	9,0
Samosa's 10 stuks Geserveerd met zoete chilisaus.	 	7,5
Kaastengels 9 stuks Geserveerd met zoete chilisaus.		7,5
Bittergarnituur 12/24 stuks Geserveerd met Porter mosterd & zoete chilisaus.		11,5/22,5
Vegetarische bittergarnituur 12/24 stuks Geserveerd met Porter mosterd & zoete chilisaus.		11,5/22,5



CRAFT BEER BITES

Nachos Geserveerd met cheddar, zure room, huisgemaakte guacamole en pico de gallo.		9,5
Gebakken brie Omwikkeld met guanciale bacon geserveerd met pittige frambozenjam.		9,0
Pittige kippenvleugels 5 stuks In huisgemaakte marinade.		7,5
Houmous met brood Huisgemaakte houmous geserveerd met naan.	 	7,5
Sticky Bloemkool Snipperdag tempura met sesamzaadjes.	 	7,5
Falafel Van kikkererwten, tomaat en paprika, geserveerd met vegan yoghurtsaus.	 	7,5
Pimientos de Padrón Spaanse groene pepers met Maldon zout.	 	7,5

OM TE DELEN

Charcuterie Serranoham, mortadella, salami, coppa, Kalamata olijven, onze Porter mosterd & taralli crackers.		19,5
Kaasplank Drie verschillende kazen van onze lokale kaasboer met huisgemaakte jam, noten en taralli crackers.		19,5
Brood met kruidenboter		4,5

ONZE SPECIALITEIT

Boerderijkippetje 17,5
Deze Franse ‘poussin’ is een piepkuiken dat 24 uur lang gemarineerd in olijfolie en verse kruiden. Het langzaam gegaarde kippetje wordt geserveerd met onze huisgemaakte BBQ saus en friet.

HOOFDGERECHTEN

Drunken spare ribs Gemarineerd in whiskey & onze Porter bier geserveerd met BBQ saus en friet.		24,5
Linzenbierstoof Linzen gestoofd in onze Snipperdag geserveerd met krokant gebakken tempeh.	 	17,5
Flank Steak Langzaam gegaarde bavette op brood met rode paprika, tomaat & rode ui, en salsa chimichurri.		26,5
Vegan burger Burger van zongedroogde tomaten en jalapeño met sla, tomaat, augurk, BBQ saus en friet.	 	15,5

BIJGERECHTEN

Zoete aardappelfriet		4,5
Portie friet		3,5
Gemengde salade	 	6,5
Maiskolf		4,5
Uienringen		5,0