

MENU



BUITENGEWOON
GOED!
BUITENGEWOON
GEZELLIG!



HONDENMENUKAART

Welkom op de lekkerste plek voor onze harige gasten! Hier draait alles om kwispelende staarten, blijde snuitjes en verrukkelijke snacks. Alles is 100 % natuurlijk zonder kunstmatige toevoegingen, smaakvol en met liefde uitgezocht – puur smullen voor de fijnproevers op vier poten!

Runderoor 2,00

Een knapperige klassieker waar elke hond z'n tanden in wil zetten. Goed voor de tandjes én voor de smaakpapillen!

Konijnenoor (100g) 4,50

*Licht, luchtig en onweerstaanbaar!
Perfect als knabbelsnack Ook voor de wat kleinere snuitjes.*

Kalfskauwstaaf (200g) 10,00

*Een stevige kluij voor de echte kauwkampioen.
Goed voor uren kauwplezier!*

Lamslongblokjes (100g) 6,00

*Luchtige, krokante snoepjes vol smaak.
Ideaal als beloning of tussendoortje.*

Vleesstrips (100g) 5,50

Zachte strips boordevol puur vlees, makkelijk te breken, heerlijk te eten. Perfect voor trainingsmomenten (of gewoon zomaar).

Het Proeverijtje 6,00

Kan je niet kiezen? Geen probleem! Dit verrassingszakje zit vol met een beetje van alles. Voor de echte lekkerbek!



LEUK OM TE GEVEN ÉN OM TE KRIJGEN...

Een origineel kado voor een gezellige lunch, diner of kopje koffie met gebak!



BUITENGEWOON GOED!

De unieke locatie van Boscafé de Nachtegaal ligt in het Zuid – Limburgse Heuvelland te midden van een groot beschermd natuurgebied: het Meerssenerbroek. Met zijn prachtige Galloway runderen en de hellingbossen De Dellen doorsneden door de meanderende en idyllische rivier de Geul geeft u het gevoel dat u echt BUITEN bent.

BUITENGEWOON GEZELLIG!

Het warme en nostalgisch aandoende boscafé en het grote intieme terras biedt vele mogelijkheden tot allerlei activiteiten.

De kinderen kunnen zich eindeloos vermaken in de (gratis) speeltuin en het is het ideale start – en eindpunt voor wandelingen en fietstochten.

LUNCH

VAN 10 TOT 16.30 UUR

BOTERHAMMEN

Wit – of bruin Molenaarsbrood

Gezond – ham en/of kaas 10,00
Komkommer – tomaat – rucola – gekookt ei – dressing

Tonijnsalade 13,50
Tomatenchutney – Noorse garnalen – cocktailsaus

Angus beef carpaccio 12,50
*Parmezaanse kaas – pijnboom & zonnebloempitten
truffelsaus – aceto balsamico*

Bourgondiër rundvleeskroket 12,00
2 stuks – mosterdsaus

Bourgondiër groentekroket  12,00
2 stuks – mosterdsaus

Bloedworst 12,00
Appel – kaneel – krokante uienringen

Tosti – ham en/of kaas 8,50
Curry – salade

Vegetarisch  12,00
*Pompoen – geitenkaas – humus – artisjok
rucola – groente chips*

Clubsandwich 13,50
*Huisgemarineerde kippendijen – tomaat
guacamole – krokant gebakken spek*

12 UURTJE

Wit – of bruin Molenaarsbrood

Rundvleeskroket – dagsoep 15,50
rundercarpaccio wrap

12 UURTJE

Wit – of bruin Molenaarsbrood

Groentekroket – dagsoep – groente wrap 15,50

EIERGERECHTEN

Wit – of bruin Molenaarsbrood

Gebakken spek en spiegelei – salade 11,50
Uitsmijter ham en/of kaas – salade 11,50
Uitsmijter gerookte zalm – citroen – salade 13,50
Boerenomelet  12,50
Groentes – champignons – salade

SALADES KLEIN / GROOT

Breekbrood – roomboter

Salade Val – Dieu Bouquet des Moines  13,50 / 17,50
Warm romig Belgisch kaasje – appel – walnoot – honing

Salade vis – tonijnsalade – gerookte zalm 14,50 / 18,50
Noorse garnalen – mierikswortelsaus – gekookt ei – citroen

Oosterse salade 14,50 / 18,50
*Gebakken ossenhaasreepjes – taugé – cashewnoot
Yakitorisaus – bosui – paprika – Jalapēno*

SOEPEN

Breekbrood – roomboter

Soep van het moment  8,50
Gegratineerde Franse uiensoep 9,50
Hongaarse goulashsoep – rundvlees 9,50
Erwtensoup – varkensvlees – rookworst 11,00
roggebrood met katenspek en mosterd (seizoen)

WARME LUNCH

Met verse friet

Gebakken kalfsschnitzel 21,50
Salade – citroen – champignonsaus of pepersaus

Koninginnepasteitje 17,50
Scharrelkip – champignons – citroen – salade

Origineel Limburgs zoervleis 19,50
Traditionele rundvleesstoof – salade

Rosé gegrilde Boscafé burger 19,50
*100% rundvlees – kaas – krokante spek – Ierse Relish
gekarameliseerde uitjes – augurk – sesame bun*

Vegetarische burger  19,50
*Avocado & maisburger – tomaat – Ierse Relish
gekarameliseerde uitjes – augurk – sesame bun*

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.

ALL DAY

VAN 10 TOT 21.00 UUR

PANNENKOEKEN

Vers gebakken van beproefd 'Bos' huisbeslag

Naturel 	8,50
Appel 	9,50
Kaas 	9,50
Spek	11,50
Appel & spek	12,50
Kaas & spek	12,50
Warme kersen 	12,50

EXTRA'S

Verse slagroom	1,00
Nutella	1,50
Vanilleijs	2,50
Glutenvrij	2,50

VOOR DE KLEINE NACHTEGAALTJES

Verse friet – mayonaise	10,00
<i>Appelmoes – gezonde prikker</i>	
<i>Met keuze uit:</i>	
<i>frikandel / kroket / krokante kiphaasjes of een kaassoufflé</i>	

Sparerib	12,50
<i>Verse friet – mayonaise – appelmoes</i>	
<i>gezonde prikker</i>	

LUIKSE WAFELS

Naturel	6,50
Met verse slagroom	7,50
Met vanille roomijs	9,50
Met vanille roomijs en verse slagroom	10,00
Met warme kersen	10,00

VOOR BIJ DE BORREL

BITTERBALLEN	6 stuks 6,50
<i>Mosterd</i>	12 stuks 12,00

BOSCAFE SNACKMIX	10 stuks 12,00
<i>Verschillende gefrituurde snacks – curry</i>	20 stuks 23,00

ZOETE AARDAPPELFRIET 	9,50
<i>Truffelmayo – Parmezaanse kaas</i>	

NACHO'S	14,50
<i>Gekruid gehakt – tomaat – kaas – bosui</i>	
<i>Jalapeno – crème fraîche – guacamole</i>	

VEGETARISCHE SNACKMIX 	10 stuks 14,50
<i>Verschillende vegetarische gefrituurde snacks – chilisaus</i>	

KAASPLANKJE	14,50
<i>Old Maastricht – Manchego – Val-dieu</i>	
<i>geitenkaas – noten – appelstroop – brood</i>	

BORRELPLANK 2 – 4 personen	29,00
<i>Old Maastricht – Manchego – noten – olijven</i>	
<i>gevulde zoete pepers – mosterd – Serranoham</i>	
<i>zoete aardappelfriet met truffelmayo en</i>	
<i>Parmezaanse kaas – Souvlaki – gambaspiesje</i>	
<i>knoflooksaus – brood</i>	



LEUK OM TE GEVEN ÉN OM TE KRIJGEN...

Een origineel kado voor een gezellige lunch, diner of kopje koffie met gebak!

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.

DINER

VAN 16.30 TOT 21.00 UUR

VOORGERECHTEN

Inclusief een passend broodje...

Brood met huisgemaakte smeersels 	8,50
<i>Kruidenboter – pesto – aioli</i>	
Champignons à l'escargot 	12,50
<i>Romige champignons – knoflook – peterselie – rucola</i>	
<i>Parmezaanse kaas</i>	
Soep van het moment 	8,50
Gegratineerde Franse uiensoep	9,50
Hongaarse goulashsoep – rundvlees	9,50
Erwtensoup – varkensvlees – rookworst	11,00
<i>roggebrood met katenspek en mosterd (seizoen)</i>	
Krokant gefrituurde garnalen	11,50
<i>Salade – tomatenmayonaise – breekbroodje</i>	
<i>boter – citroen</i>	
Angus beef carpaccio	13,50
<i>Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboom & zonne-</i>	
<i>bloempitten – truffelmayonaise – aceto balsamico</i>	
Bloedworst	12,50
<i>Appel – kaneel – krokante uienringen</i>	
Salade Val – dieu Bouquet des Moines 	13,50
<i>Warm romig Belgisch kaasje – appel – walnoot – honing</i>	
Salade vis	14,50
<i>Tonijnsalade – gerookte zalm – Noorse garnalen</i>	
<i>mierikswortelsaus – gekookt ei – citroen</i>	
Oosterse salade	14,50
<i>Gebakken ossenhaasreepjes – taugé – cashewnoot</i>	
<i>Yakitorisaus – bosui – paprika – Jalapëno</i>	

HOOFGERECHTEN

Ravioli bospaddenstoelen 	19,00
<i>Champignonsaus – burrata – Parmezaanse kaas – rucola</i>	
Erwtensoup (maaltijd)	17,50
<i>Varkensvlees – rookworst – roggebrood met</i>	
<i>katenspek en mosterd (seizoen)</i>	
Gekonfijte eendenbout	19,50
<i>Zuurkoolstamp – jus – bladselderij</i>	
Konijnenbout op grootmoeders wijze	22,50
<i>Hutspot – gemarineerde pruimen</i>	
ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN	
INCLUSIEF VERSE FRIETEN	
Gebakken kalfsschnitzel	21,50
<i>Salade – citroen – champignonsaus of pepersaus</i>	
Koninginnepasteitje	17,50
<i>Scharrelkip – champignons – citroen – salade</i>	
Origineel Limburgs zoervleis	19,50
<i>Traditionele rundvleesstoof – salade</i>	
Rosé gegrilde Boscafé burger	19,50
<i>100% rundvlees – kaas – krokante spek – Ierse Relish</i>	
<i>gekarameliseerde uitjes – augurk – sesame bun</i>	
Vegetarische burger 	19,50
<i>Avocado & maisburger – tomaat</i>	
<i>Ierse Relish – gekarameliseerde uitjes – augurk</i>	
<i>sesame bun</i>	
Spareribs	24,00
<i>Salade – knoflooksaus – BBQ saus</i>	
Varkenshaassaté	19,50
<i>2 stokjes – atjar – kroepoek – pindasaus</i>	
<i>3 stokjes</i>	23,50
Gebakken zeebaars	24,50
<i>Gegrilde groentes – kruidige paprikasaus</i>	
Hertenbiefstuk 180 gram	24,50
<i>Salade – champignonsaus of pepersaus</i>	

SUPPLEMENTEN DINER

- Extra saus 2,00
- Extra friet 4,50
- Salade 4,50
- Zoete aardappel friet 6,50
- Gebakken aardappel (glutenvrij) 4,50
- Gebakken champignons 4,50
- Mayonaise 0,50

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.

ALL DAY VAN 10 TOT 21.00 UUR

KEUZEMENU

van maandag tot vrijdag m.u.v. feestdagen

ZOET

Dame Blanche <i>3 bollen vanille roomijs – warme chocoladesaus verse slagroom</i>	11,50
Coupe Boscafé <i>1 bol chocolade – 1 bol vanille – 1 bol Snickerijs noten – chocoladesaus – verse slagroom</i>	11,50
Coupe Kersen <i>3 bollen vanille – warme kersen – verse slagroom</i>	11,50
Kleine coupe <i>2 bollen ijs – verse slagroom Keuze uit vanille – chocolade – Snicker</i>	8,00
Regionale Cheesecake	9,00
Crème brûlée	9,00
Brownie bolletje ijs – macaron	11,00
Apfelstrudel <i>Vanille roomijs – verse slagroom – vanillesaus</i>	9,50



*Ons ijs is afkomstig van de Ijsbaas.
Het lekkerste ijs met de beste, lokale ingrediënten.*

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.

KEUZEMENU DE NACHTEGAAL

€ 34,50

Champignons à l'escargot 
<i>Knoflook – peterselie</i>
<i>Of</i>
Krokant gefrituurde garnalen
<i>Salade – tomatenmayonaise – breekbroodje boter – citroen</i>
<i>Of</i>
Angus beef carpaccio
<i>Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboom & zonnebloempitten truffelmayonaise – aceto balsamico</i>

Ravioli bospaddenstoelen 
<i>Champignonsaus – burrata – Parmezaanse kaas – rucola</i>
<i>Of</i>
Gebakken zeebaars
<i>Verse friet – gegrilde groentes – kruidige paprikasaus</i>
<i>Of</i>
Konijnenbout op grootmoeders wijze
<i>Hutspot – gemarineerde pruimen</i>

Kaasplankje –
<i>Old Maastricht – Manchego – Val-dieu noten – appelstroop – brood</i>
<i>Of</i>
Crème brûlée
<i>Of</i>
Brownie bolletje ijs – macaron



SUPPLEMENTEN VOOR BIJ MENU

Extra saus	2,00
Extra friet	4,50
Salade	4,50
Zoete aardappel friet	6,50
Gebakken aardappel (glutenvrij)	4,50
Gebakken champignons	4,50
Mayonaise	0,50

Per tafel ontvangt u 1 rekening. Apart afrekenen is niet mogelijk.



Gemeentebroek 6
6231 RV Meerssen
043 364 21 61

www.boscafedenachtegaal.nl
info@boscafedenachtegaal.nl

Dagelijks geopend van 10.00 uur tot 22.00 uur.

*Per tafel ontvangt u 1 rekening.
Apart afrekenen is niet mogelijk.*