MENU

DE NACHTE GAAL
BOSCAFÉ
ETEN - DRINKEN - SPELEN

BUITENGEWOON GOED!
BUITENGEWOON GEZELLIG!

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

BROODNODIG

Tosti – ham en/of kaas 8,50
Wit – of bruin Molenaarsbrood – curry – kleine salade

Warm Focaccia pizza broodje 12,50
met of zonder pepperoni
Tomatensaus – mozarella – champignons – oregano – cheddar – pepperoni – paprika

Warme quiche Lorraine 12,50
Kropsla – tomaat – komkommer – radijs

WIT SCHIACCIATA BROODJE OF BRUIN MOLENAARSBROOD

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

Angus beef carpaccio 12,50
Parmezaanse kaas – pijnboompitten – truffelsaus – gedroogde tomaat – olijven – aceto balsamico

Bourgondiër rundvleeskroket 12,00
2 stuks – tomaatjes – kropsla – mosterdsaus

Bloedworst 12,50
Appel – kaneel – krokante uienringen

Gerookte zalm 13,50
Bieslookcrème – citroen – komkommer – bosui – rode ui

Kalfsfricandeau 13,50
Mosterdsaus – kappertjes – guacamole – krokant gebakken spek

Brie 12,50
Gedroogde abrikoos – veldsla – walnoot – radijs – tomaat

12 UURTJE

Wit Schiacciata broodje of bruin Molenaarsbrood

Rundvleeskroket – dagsoep 15,50
rundercarpaccio wrap

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

KAKELVERS UIT HET HEUVELLAND

Wit Schiacciata broodje of bruin Molenaarsbrood

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

SALADES KLEIN/GROOT

Brood en roomboter

Salade Val – Dieu Bouquet des Moines 14,00 / 18,00
Warm romig Belgisch kaasje – appel – walnoot – honing – croutons

Vissalade 15,00 / 19,00
Gerookte zalm – Noorse garnalen – tonijnsalade – cocktailsaus – gekookt ei – citroen

Oosterse salade 15,00 / 19,00
Gebakken ossenhaasreepjes – taugé – cashewnoot – Yakitorisaus – bosui – paprika – Jalapēno

SOEPEN

Soep van het moment 8,50
Gegratineerde Franse uiensoep – broodje 9,50
Hongaarse goulashsoep – rundvlees – broodje 10,50
Petit bouillabaisse 11,00
Mosselen – garnalen – dorade – rouille – croutons

WARME LUNCH

Met verse friet en mayonaise

Gebakken schnitzel 22,50
Kleine salade – citroen – champignonsaus of pepersaus

Koninginnepasteitje 18,50
Scharrelkip – champignons – citroen – kleine salade

Origineel Limburgs zoervleis 19,50
Traditionele rundvleesstoof – kleine salade – appelcompote

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

ALL DAY

PANNENKOEKEN
Vers gebakken van beproefd 'Bos'huisbeslag

Naturel	8,50
Appel	9,50
Kaas	10,00
Spek	11,50
Appel & spek	12,50
Kaas & spek	12,50
Warme kersen	12,50

EXTRA'S

Verse slagroom	1,50
Nutella	1,50
Vanille roomijs	2,50
Glutenvrij	2,50

VOOR DE KLEINE NACHTEGAALTJES

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

'Saveurs' gehaktballetjes in tomatensaus 12,50

IJsje met verrassing 7,50

LUIKSE WAFELS

Naturel	5,50
Met verse slagroom	7,00
Met vanille roomijs	9,50
Met vanille roomijs en verse slagroom	9,50
Met warme kersen	9,50

NOG MEER SPEELPLEZIER IN ONZE NIEUWE SPEELTUIN!

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

VAN 10 TOT 21.00 UUR

VOOR BIJ DE BORREL

Bitterballen 'De Bourgondier'	6 stuks	6,75
Mosterd	12 stuks	13,00
Boscafe snackmix	10 stuks	12,00
Verschillende gefrituurde snacks – curry	20 stuks	23,00

Truffelfriet 9,50
Truffelsaus – geraspte Parmezaanse kaas

Nacho's 14,50
Gekruid gehakt – tomaat – kaas – bosui
Jalapeño – crème fraîche – guacamole

Vegetarische snackmix 10 stuks 14,50
10 stuks vegetarische gefrituurde snacks – chilisaus

Verschillende soorten brood 8,50
met huisgemaakte smeersels
Kruidenboter – pesto – aioli

Kaasplankje 14,50
Reypenaer VSOP – Manchego – Limburgse grottenkaas – Saint Loup Geitenkaas – noten – appelstroop – brood

Borrelplank 2 – 4 personen 29,00
Reypenaer VSOP – Limburgse grottenkaas – walnoten – citroenolijven – gevulde zoete pepers – balsamico uitjes – mosterd – Serranoham – guacamole – brood – groentechips – 'Saveurs' gehaktbroodjes – gambas al ajillo

DESSERTS
Zie laatste pagina

GENIET OP ONS NIEUW OVERDEKTE ZIJ – TERRAS!

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

DINER VAN 16.30 TOT 21.00 UUR

VOORGERECHTEN

Champignons à l 'escargot 12,50
Romige champignons – knoflook – peterselie – rucola – Parmezaanse kaas

Verschillende soorten brood met huisgemaakte smeersels 8,50
Kruidenboter – pesto – aioli

Soep van het moment – broodje 8,50

Gegratineerde Franse uiensoep – broodje 9,50

Hongaarse goulashsoep – rundvlees – broodje 10,50

Angus beef carpaccio 13,00
Rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – truffelmayonaise – aceto balsamico

Salade Val – dieu Bouquet des Moines 14,00 / 18,00
Warm romig Belgisch kaasje – appel – walnoot – honing – croutons

Vissalade 15,00 / 19,00
Gerookte zalm – Noorse garnalen – tonijn– cocktailsaus – gekookt ei – citroen

Oosterse salade 15,00 / 19,00
Gebakken ossenhaasreepjes – taugé – cashewnoot Yakitorisaus – bosui – paprika – Jalapēno

HOOFDGERECHTEN

Cannelloni 19,50
Bospaddenstoelen – pompoen – spitskool – cheddar – rucola

Bouillabaisse 24,00
Mosselen – garnalen – dorade – rouille – croutons

ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN INCLUSIEF VERSE FRIETEN EN MAYONAISE

Gebakken schnitzel 22,50
Kleine salade – citroen – champignonsaus of pepersaus

Koninginnepasteitje 18,50
Scharrelkip – champignons – citroen – kleine salade

Origineel Limburgs zoervleis 19,50
Traditionele rundvleesstoof – kleine salade – appelcompote

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

Vegetarische burger 19,50
Vegetarische avocado – maisburger – tomaat Ierse Relish – gekarameliseerde uitjes – augurk sesame bun

Spareribs 24,00
Salade – knoflooksaus – BBQ saus

Varkenshaassaté 21,50
2 stokjes – atjar – kroepoek – pindasaus
3 stokjes 24,50

Fish & chips 19,50
Lekkerbekje van heek – salade – tartaarsaus – krokante ui ringen

2 gebakken tournedos 2x 90 gram 27,50
Gegrilde groentes – champignonsaus of pepersaus

SUPPLEMENTEN

Extra saus 2,00
Extra friet 4,50
Een kom salade 4,50
Zoete aardappel friet 6,50
Gebakken aardappel (glutenvrij) 4,50
Gegrilde groentes 4,50
Mayonaise 0,50

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

WOEF & SMUL

HONDENMENUKAART

Welkom op de lekkerste plek voor onze harige gasten! Hier draait alles om kwispelende staarten, blije 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 3,50
Een knapperige klassieker waar elke hond z'n tanden in wil zetten. Goed voor de tandjes én voor de smaakpapillen!

Konijnenoor (100g) 5,50
Licht, luchtig en onweerstaanbaar!
Perfect als knabbelsnack
Ook voor de wat kleinere snuitjes.

Lamslongblokjes (100g) 7,50
Luchtige, krokante snoepjes vol smaak.
Ideaal als beloning of tussendoortje.

Het Proeverijtje 6
Kan je niet kiezen? Geen probleem!
Dit verrassingszakje zit vol met een beetje van alles.
Voor de echte lekkerbek!

ALL DAY VAN 10 TOT 21.00 UUR

ZOET

Dame blanche 12,00
3 bollen vanille roomijs – chocoladesaus
verse slagroom

Coupe dame noir 12,00
3 bollen chocolade ijs – vanillesaus – verse slagroom

Coupe Advocaat 13,00
3 bollen vanille – ijs – advocaat – verse slagroom

Coupe warme kersen 13,00
Vanille – ijs – warme kersen – verse slagroom

Coupe Kameleon 12,00
3 bollen ijs – wisselende kleuren en smaken –
verse slagroom

Kleine coupe – 2 bollen ijs – verse slagroom 8,50
2 bollen ijs, vanille – ijs of chocolade ijs en een
wisselende smaak

Artisenale Cheesecake uit Meerssen 9,50

Crème brûlée 9,00

Tiramisu 11,00

Warme appeltaart 11,50
Vanille roomijs – vanillesaus

IJSBAAS
ijsmakers met passie

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

DE NACHTE GAAL
BOSCAFÉ
ETEN · DRINKEN · SPELEN

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.

Ontwerp | www.ontwerpstudiodorenda.nl

SEIZOENSPECIALS
van 16.30 tot 21.00 uur

Moules Marinières 27,50
Gekookte Zeeuwse mosselen op klassieke Franse wijze
Witte wijn – sjalot – knoflook – peterselie – roomboter – brood of verse frieten – mosterddip

Mosselen gekookt met Tripel 28,50
Wortel – bleekselderij – sjalot – prei – peterselie – brood of verse frieten – cocktailsaus

Twee gekonfijte eendenboutjes 26,00
Hutspot – peterselie – jus

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

SEIZOENSPECIALS
BIJPASSENDE WIJNEN

Weissburgunder am Rhein 2025 - Allendorf
Fris, sappig en elegant met tonen van appel, peer en citrus. Heerlijk verfrissend en uitermate goed te combineren met mosselen, schaal- en schelpdieren.

Fles € 36 / € 7 glas

Uitgeroepen tot beste mosselwijn van Nederland 2026.

Morillon Blanc 2025 - Jeff Carrel
Een volle, rijke Chardonnay met rijp geel fruit en een vleugje citrus. De rijping op eikenhouten vaten geeft de wijn zijn heerlijke romige, boterige karakter, extra diepte en een mooie lange afdronk.

Fles € 38 / € 7,50 glas

En Coteaux Pinot Noir 2024 - Jeff Carrel
Elegante en sappige Pinot Noir met rood fruit, kersen en subtiele kruidigheid. Lichtvoetig en soepel, met zachte tannines. Een rode wijn die ook licht gekoeld heerlijk tot zijn recht komt.

Fles € 32 / € 6,50 glas