

Bier (tap)

Chateau Neuborg (Pils; 5%)	S 3,4 M 4,8 L 8
Buurman Bier (Blond; 6,5%)	5,75
Homeland Zeebonk (5%)	6
Wisseltap	6
<i>de bediening kan u meer vertellen</i>	

Bier (fles)

Korenwolf (Wit; 6%)	4,75
Schneider Weisse (0,5L; Weizen; 5,4%)	7,5
Karmeliet (Tripel; 8,4%)	6
Belhamel (IPA; 6,5%)	6
Texels Zeebries (Blond; 5%)	4,75

Alcoholarm/-vrij & Glutenvrij

Free Damm (Damm; Glutenvrij ; 0,0%)	4,5
Sand Diver (Kromme Haring; Blond; 0,3%)	5
Gulpener IPA (0,3%)	4,5
Gulpener Weizen (0,3%)	4,5


Cider

Galipette BIO (4%)	7
---------------------------	---

Shots

D'ropshot (Buurman's eigen Salmari)	5
Limoncello	5
Koffielikeur	5

Wijn

Rueda 'Larrua' 2022 Felix Lorenzo  <i>Verdejo, Castilla y León (Spanje)</i>	6 26
Yecla 'El Moreno' 2022 Campules  <i>Mourvèdre & Tempranillo, Murcia (Spanje)</i>	6 26
Barbelle (rosé) <i>Verfijnd, aardbei en rozen. Lekker droog!</i>	6,5 27,5

Fris

Appelsap	3,2
Vlierbloesemsap	3,2
Tomarchio Bloedsinaasappel	4
Lemonaid (Passievrucht)	4,5
Tonic Aqua Monaco	4
Proviant Rabarberschörle	4,5
Afri Cola	4,5
Pit Gemberbier	4,5
Homemade ice-t (rooibos lavendel)	4
BOJO (vijgenblad gember)	4,5
Bruiswater	3 7

Limonade van de Roze Bunker

Citrus Movement	4
<i>Citroen & basilicum</i>	
Gekke Bessen	4
<i>6 soorten bessen en rozemarijn</i>	

Warme dranken

Espresso/dubbele espresso	2,8 3,8
Espresso Macchiato	3
Lungo	2,8
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Koffie Verkeerd	4
Thee	3,5
<i>Munt/Gember/Rooibos/Kamille/ Jasmijn/Groen/Dutch Breakfast</i>	

Bubbels

Hochriegl  <i>Goeie vette bubbel uit Oostenrijk</i>	fles 30
Klein flesje bubbels (200 cl) 	7

Menukaart

Antipasti

Bordje lekkers (2 p.) 25
prosciutto, pittige salami, mozzarella di bufala, olijven, geroosterde gele biet, pompoen, aubergine, huisgemaakte tapenade en rucola op een pizzabroodje met Griekse biologische olijfolie

Bordje kaas ● 10
Manchego, oud belegen en BellaVitano espresso met kweeperengelei

Mozzarella di bufala ● 9
mozzarella di bufala, pijnboompitjes en Griekse biologische olijfolie

Nacho's ● 12
tortillachips, onze tomatensaus, gerookte cheddar, rode ui, jalapeños en een dot crème fraîcheaus

Brood met olijfolie 🌿 7

Brood met tapenade ● 8
huisgemaakte tapenade

Gegrilde aubergine ● 8
in onze tomatensaus, met Parmezaan

Bakje olijven 🌿 6
onze in mandarijnenkosho gemarineerde olijvenmix

Pizza

Parma (semi-warm) 🍕 19
onze tomatensaus, mozzarella di bufala, Parma, pijnboompitjes, Parmezaan, truffelsaus en rucola

Pittig 🍕 16
onze tomatensaus, mozzarella di bufala, pikante salami, rode ui, rode peper, Parmezaan en rucola

Napolientje 🐟 16
onze tomatensaus, ansjovis, Taggiasche olijven, rode ui, kappertjes, Parmezaan en rucola

4 Kazen ● / **Ruben** 🍕 16/18
bianco; mozzarella di bufala, gorgonzola, feta, Parmezaan, pijnboompitjes en onze uienchutney (Ruben = met pittige salami en rode peper)

Humongous Fungus 🍕 / ● 18
onze crème fraîcheaus, pancetta, oesterzwammen, beukenzwammen, shiitake, kastanjechampignons, Parmezaan en hazelnootjes zonder pancetta - €2,50

Margherita ● 12
onze tomatensaus, mozzarella di bufala en basilicum

Aubertomato ● 14
onze tomatensaus, mozzarella di bufala, geroosterde aubergine, Parmezaan en basilicum

Pretty Pumpkin 🌿 16
onze tomatensaus, geroosterde pompoen, uienchutney, vegan Parmezaan en rucola met geitenkaas of pancetta + €2,50

Red & Yellow 🌿 15
onze tomatensaus, geroosterde en in mandarijnenkosho gemarineerde gele biet, vegan Parmezaan en een krokantje van cavolo nero en rucola met geitenkaas of pancetta + €2,50

Special



Sauerkraut ● 17
onze crème fraîcheaus, gerookte cheddar, huisgemaakte zuurkool, rode ui, gekruide walnoten, chipotlemayonaise en rucola

Op woensdag 18 september 2024 is Peter, onze lieve collega en mede-oprichter van Buurman De With en bedenker van deze pizza overleden aan de gevolgen van alvleesklierkanker. Peter's absolute favoriet was de Sauerkraut. We doneren 10% van de opbrengst van de verkoop van deze pizza aan het KWF.



Pizza v/d maand
onze bediening vertelt graag meer

Salade

Winterse salade ● 15
Rode kool, geroosterde gele biet, geroosterde pompoen, een krokantje van cavolo nero, hazelnootjes en een dressing van mandarijnenkosho

Homemade dolci

Tiramisu ijs ● 6

Cheesecake ● 8
met witte chocolade en gekruide bosvruchtencoulis

Chocoladebrownie ● 7
uit onze houtoven met vanille ijs +€2,50

Bordje kaas ● 10
Manchego, oud belegen en BellaVitano espresso met kweeperengelei

● = vegetarisch 🌿 = vegan



Natuurlijk zijn al onze pizza's ook met een glutenvrij bodem verkrijgbaar. Een glutenvrije bodem kost €2,75.