



VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE

Bierbostel-spelt stokbrood met lekkere smeersels | 5
huisgemaakte (on)kruidenboter | pesto | humus | tapenade | barpickles

SOEPEN

Wildpluk kruidensoep | 5
Soep van (on)kruiden uit eigen voedselbos | 🍴 De Heische Hoeve | 📍 Loosbroek ☒

Mosterdsoep met Brabantse paling | 6.5
*Soep van mosterd van eigen teelt | Vers gerookte Brabantse Paling
🍴 De Heische Hoeve | 📍 Loosbroek | 🍴 Palingkwekerij Bardoel | 📍 Wanroij ☒*

Gazpacho van watermeloen | 5
Watermeloen | Basilicumolie

VOORGERECHTEN

Hele gerookte paling (±180gr)
Vers gerookte Brabantse Paling | Bierbostel spelt toast | 12.5
🍴 Palingkwekerij Bardoel | 📍 Wanroij (☒ op verzoek mogelijk)

Carpaccio
Bierbostel gevoerd Blonde d'Aquitaine rund | Rucola | Walnoot | Whisky mayonaise
| Boer Spierings 500 dagen kaas | 11.5
🍴 Goijaarts | 📍 Dinther ☒

Ceasarsalade
Op whiskyduigen gerookte biologische kip | Bierbostelcroutons | Avocado | Ezra's
geheime Ceasar-dressing | Boer Spierings 500 dagen kaas | 11.5
🍴 Boerderij Op t Erf | 📍 Dinther (☒ op verzoek mogelijk)

Steak tartare van ossenhaas
Steak tartare van ossenhaas van rund uit de regio | radijs | crème van bospeen |
crème van truffel | krokantje van zoete aardappel | 12.5
🍴 Goijaarts | 🍴 Boerderij Op t Erf | 🍴 Boer Spierings | 🍴 Aadal | 📍 Maashorstregio ☒



BESTE UIT DE BUS

royale whiskyduig met kleine voorgerechtjes om samen te genieten

1 mini-soepje naar keuze | vers gerookte paling (±100gr) to share | 1 slow escargot |
Ceasarsalade to share | Tartaar van brandrode ossenhaas to share | Salade gegrilde groenten

13.5 p.p.

☒ = glutenvrij



HOOFDGERECHTEN

Entrecôte

Entrecôte | Zomerse paddenstoelensaus met een hint van Bus Whisky | Crème van gerstemout van eigen boerderij | 19.5

🍷 *Bus Whisky* | 📍 *Loosbroek* ⊗

Fish & Chips

Door de chef gevangen forel | Heische Hoeve bierbeslag | Huisgemaakte remouladesaus | Krokantje van zoete aardappel | Bus Whisky Malt Vinegar | 17.5

🍷 *De Heische Hoeve, Bus Whisky* | 📍 *Loosbroek*

Biologische kippendij-saté

Biologische kippendij | huisgemaakte satésaus zoals ie moet zijn | huisgemaakte atjar | 17.5

🍷 *Boerderij Op t Erf* | 📍 *Dinther* ⊗

Whiskyburger (200gr)

Bierbostelbol | Burger van brandrood rundvlees | Gekarameliseerde rode ui | Zoetzuur van courgette | Tomaat | Sla | Bus Whisky burgersaus | 16.5

🍷 *Boer Spierings* | 📍 *Oss*



Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met:

Dikke frieten van Van Dun

In ossewit gebakken dikke frieten met schil

(op verzoek ook vegan/glutenvrij mogelijk)

🍷 *Van Dun* | 📍 *Uden*

Heische Hoeve zoetzuur

Van diverse groenten en huisgemaakte azijn.

🍷 *De Heische Hoeve* | 📍 *Loosbroek*

Bus Kruid

Verse salade

🍷 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*

⊗ = glutenvrij



DESSERTS

(ge)klopt als een BUS

IJstaart van witte chocolade

Witte chocolade ijstaartjes | hazelnoot crunch | aardbeien in rode wijn saus | 8

🍷 *Bus Whisky* | 📍 *Loosbroek*

Honing-whisky roomijs met Bus Whisky

Roomijs | Heische Hoeve honing uit eigen imkerij | Bus whisky | Gekaramelliseerde walnootjes | 8

🍷 *Cleefshoeve* | 📍 *Dinther*

Chocolade Mousse

Huisgemaakte chocolade mousse met Bus Whisky en bosvruchten | 8

🍷 *Bus Whisky* | 📍 *Loosbroek* (op verzoek 🌱 mogelijk)

Crumble van rabarber 🌱

Crumble van rabarber | Rabarber sorbet ijs | Gelei van bosvruchten | 8

🍷 *Van den Broek Kleinfruit* | 📍 *Dinther*

Aardbeien sorbet ijs 🌱

Aardbeien sorbet ijs met verse aardbei en basalmico | 8

🍷 *Cleefshoeve* | 📍 *Dinther*

🍷 *Verkuijlen* | 📍 *Dinther*



Bus Whisky Digestieven

Onze desserts en koffies laten zich graag vergezellen door een mooi digestief uit eigen stokerij

Bus Whisky Single Estate 3.5cl

3 yrs | First fill Bourbon | 7.5

3 yrs | Bourbon aged | Sherry PX finish | 9.5

Bus Whisky Single Estate 2.0cl

3 yrs | First fill Bourbon | 4

3 yrs | Bourbon aged | Sherry PX finish | 5.5

Bus Coffee

Bus Whisky coffee Irish style | 7.5

Koffie met bonbons

Koffie | Artisanale Bus Whisky bonbons | 7.5

🍷 *Chocolatier Christian* | 📍 *Oss*



BESTE UIT DE BUS

royale whiskyduig met kleine dessertjes om samen te genieten

Chocolade whisky mousse | Honing-whisky roomijs | IJstaart met witte chocolade to share |
Crumble van rabarber to share | Aardbeien sorbet ijs

9.5 p.p.

🌱 = vegan



DE GROENE KAART

De heerlijkste plantaardige gerechten. Allemaal vegan, lactosevrij en bijna allemaal glutenvrij

VOORGERECHTEN

Wildpluk kruidensoep | 5

Soep van (on)kruiden uit eigen voedselbos

 *De Heische Hoeve* |  *Loosbroek* 

Mosterdsoep | 5

Soep van mosterd van eigen boerderij

 *De Heische Hoeve* |  *Loosbroek* 

Gazpacho van watermeloen | 5

Watermeloen | Basilicumolie

Vegan Steak Tartare

'Steak tartare' van geredde tomaten, basilicum, komkommer en een gel van basalmico | 11.5

 *Gebr van de Ven* |  *Eerde* 

Salade Gegrilde Groenten

Kleurrijke carpaccio van gegrilde groenten gemarineerd in knoflookolie | Balsamico | Crunch van walnoot | 11.5

 *Gebr van de Ven* |  *Eerde* 

HOOFDGERECHTEN




Vegan Fish & Chips

'Fish & Chips' van bloemkool geserveerd met een spicy dip | 17.5

 *Gebr van de Ven* |  *Eerde*

Saté van oesterzwam

Oesterzwam | Huisgemaakte satésaus zoals ie moet zijn | huisgemaakte atjar | 17.5

 *Van der Vorle* |  *Berghem* 

Steak van watermeloen



Steak van watermeloen | Brabantse quinoa | zomergroenten | 17.5 



Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met:



Dikke frieten van Van Dun

In olie gebakken dikke frieten met schil (standaard glutenvrij)

 *Van Dun* |  *Uden*



Heische Hoeve zoetzuur

Van diverse groenten en huisgemaakte azijn

 *De Heische Hoeve* |  *Loosbroek*

Buskruid

Verse salade

 *Gebr van de Ven* |  *Eerde*