



# BESTE UIT DE BUS

FARM-TO-TABLE CUISINE

\*\*\*\*\*

## ROYALE WHISKYDUIG OM SAMEN TE GENIETEN

1 mini-dagsoepje | Carpaccio to share | Steak tartare van waterbuffel | Gravad lax van forel | Paté van kip to share

\*\*\*\*\*

## HOOFDGERECHT VAN DE CHEF

*Naar keuze vlees, vis of vegan*

\*\*\*\*\*

## ROYALE WHISKYDUIG OM SAMEN TE GENIETEN

Crème brûlée van gerstemout | Honing-whisky roomijs | Pompoen crumble | Bustogne Parfait | Carrotcake

\*\*\*\*\*

2 gangen € 26,50

3 gangen € 32,50

[www.buswhisky.com](http://www.buswhisky.com)



## VOORGERECHTEN

### BROODPLANKJE

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

### SOEPEN

Pompoensoep | 5

Gebraiseerde pompoen |  
Basilicumolie | Pompoenpitten  
| cress

👤 Boerderij Boszicht

📍 Heeswijk (X)

Mosterdsoep | 5

Mosterd van eigen boerderij |  
Ui | Witte wijn | gesneden  
paling | Basilicumolie

👤 De Heische Hoeve

📍 Loosbroek (X)

Paddenstoelensoep | 5

Cappucino van kastanje  
champignons | Room |  
Boerenmelk | Bus Whisky

👤 Familie van der Vorle

📍 Berghem (X)

### VOORGERECHTEN

Carpaccio

Bierbostel gevoerd Blonde d'Aquitaine rund | Rucola | Walnoot | Gepofte cherrytomaat | Bus Whisky  
mayonaise | Boer Spierings 500 dagen kaas | 12.5

👤 Familie Goijaarts | 📍 Dinther | (X)

Paté van biologische kip

Paté van kip | Eekhoortjesbrood afgeblust met Bus Whisky | Kervel | Boer Spierings 500 dagen kaas  
| Gerookte olijfolie | 14.5

👤 Biologische kippenboerderij Op 't Erf | 📍 Dinther | (X)

Gravad lax van forel met escargots

Gravad lax van forel | Bus Whisky | Mierikswortelsaus | Peterselieolie | Mosterdzaad | Slow  
escargots | 14.5

👤 Slothoevevijver | 📍 Vinkel | (X)

Steak Tartare van waterbuffel

Waterbuffel | Basilicum crème | Radijs | Buffelmozzarella | Krokant van bataat | 12.5

👤 Buffelboerderij van den Hurk | 📍 Dinther | (X)



## BESTE UIT DE BUS

royale whiskyduig met kleine voorgerechtjes om samen te genieten

1 mini-dagsoepje | Steak Tartare van waterbuffel to share | Carpaccio | Gravad lax van forel |  
Paté van kip to share

13.5 p.p.

(X) = glutenvrij



## HOOFDGERECHTEN

### Gelakt buikspek

Met Bus Whisky gelakt buikspek van het Berkshire varken | Kerrie Mayonaise | Witlof | Romanesco | Gegrilde courgette | Bospeen | 19.5

👤 *Boerderij Boszicht* | 📍 *Heeswijk* | 🚫

### Forel filet

Lokaal gevangen Regenboogforel | Chorizo | Zoetzure bloemkool in bierbeslag | Aardappelschuim | Peterseliewortelcrème | Bus whisky peterselie olie | 17.5

👤 *Slothoevevijver* | 📍 *Vinkel*

### Rouleau van biologische kip

Rouleau van kip | Polenta | Mousse van kippenlever | Crème van basilicum | Saus van mosterd | Chutney van buikspek 17.5

👤 *Biologische kippenboerderij Op 't erf* | 📍 *Dinther*

### Duo van rund met herfstpaddenstoelen

Mooi stukje bierbostel gevoerd rundvlees van de grill | Stoofpotje van rund | Gratin van knolselderij | Witlof | Knolselderijpuree | Bus Whisky-paddenstoelensaus | 19.5

👤 *Familie Goijaarts* | 📍 *Dinther* | 🚫

## ERBIJ

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met:

### Dikke frieten van Van Dun

In olie gebakken dikke frieten met schil

*(op verzoek ook vegan/glutenvrij mogelijk)*

👤 *Van Dun* | 📍 *Uden*

### Biologische Appelcompôte

Compôte van geredde bio-appels met Bus Whisky

👤 *vd Elzen* | 📍 *Zeeland (N-Br)*

### Buskruid

Verse salade

👤 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*

🚫 = glutenvrij



## DE GROENE KAART

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

### SOEPEN

Pompoensoep | 5

Gebraiseerde pompoen |  
Basilicumolie | Pompoenpitten  
| cress

👤 *Streekboerderij Boszicht*  
📍 *Heeswijk* 🚫

Mosterdsoep | 5

Mosterd van eigen boerderij |  
Ui | Witte wijn | gesneden  
paling | Basilicumolie

👤 *De Heische Hoeve*  
📍 *Loosbroek* 🚫

Paddenstoelensoep | 5

Cappucino van kastanje  
champignons | Room |  
Boerenmelk | Bus Whisky

👤 *Familie van de Vorle*  
📍 *Berghem* 🚫

### VOORGERECHTEN

Carpaccio van peer & rode biet

Rode biet | Peer | Croutons van peperkoek | Geitenkaas | Tijm dressing | 9.5

👤 *Gebr van de Ven* | 👤 *Eerde*

Lasagne van aubergine

Lasagne van aubergine | Radijs pompoen & rettich uit zoetzuur | 9.5

👤 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*

### HOOFDGERECHTEN

Vegan Fish & Chips

'Fish & Chips' van bloemkool geserveerd met een spicy dip | 18.5

👤 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*

Witlof met romescosaus

Licht gegrilde witlof | Romescosaus | Crème van Bataat | Geroosterde hazelnoten | 18.5

👤 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*

Stoofpot van Jackfruit

Stoofpot van Jackfruit | Geblancheerde pastinaak | Romanesco | Crème van bataat | Salad  
pea | 18.5

### ERBIJ

Onze groene hoofdgerechten worden standaard geserveerd met:

**Dikke frieten van Van Dun**

In olie gebakken dikke frieten  
met schil *(standaard glutenvrij)*

👤 *Van Dun* | 📍 *Uden*

**Biologische appelcompôte**

Compôte van geredde bio-  
appels met Bus Whisky

👤 *vd Elzen* | 📍 *Zeeland (N-Br)*

**Buskruid**

Verse salade

👤 *Gebr van de Ven* | 📍 *Eerde*



## DESSERTS

### Klopt als een BUS!

#### Crème brûlée van gerstemout

Crème brûlée van gerstemout | Compote van kweeper uit het voedselbos | Gel van Abrikoos | Granola | Abrikozen granite | Huisgemaakte dragon siroop | 8

Bus Whisky | Loosbroek

#### Honing-whisky roomijs met Bus Whisky

Roomijs | Heische Hoeve honing | Bus whisky | Crumble van amandel | 8

Cleefshoeve | Dinther

#### Pompoen crumble

Pompoen crumble | Pompoen ijs | Vegan slagroom | 8

Cleefshoeve | Dinther

#### Carrot cake

Carrot cake | Sinaasappel vinaigrette | compound en panna cotta van sinaasappel | 8

Bus Whisky | Loosbroek

#### Bustogne parfait

Parfait | Ananas | Crumble van bastogne | Gel van ananas met Bus Whisky | 8

Bus Whisky | Loosbroek



## BESTE UIT DE BUS

royale whiskyduig met kleine voorgerechtjes om samen te genieten

Crème brûlée van gerstemout | Honing-whisky roomijs | Pompoen crumble | Bustogne Parfait | Carrotcake

8.5 p.p.



**TIP:** kaasplankje met heerlijke lokale kazen + een Nederlandse TroP Tawny port 9.50 p.p.

Schapenkaas | Geitenkaas | Koeienkaas | Maashorstregio  
TroP Tawny | Wijngaard Domein Hof te Dieren

= vegan

= glutenvrij