

Menukaart

Eten & drinken



Onze missie

Wij staan voor goed en lokaal eten toegankelijk maken, terwijl we een bijdrage leveren aan de maatschappij.

Onze visie

Wij zien een wereld waarin er geen verlies meer is van cultuur en menselijke potentie waardoor er genoeg is voor iedereen.

Restaurant Onze Kerk is onderdeel van:
Simonis Collection ~ Waar erfgoed & mens tot volle bloei komen.







Onze kernwaarden

Dit bereiken wij door altijd te kiezen voor:

Verbinding; met de gast, met het eten, met de omgeving en met elkaar.

Bijdragen; op onze manier bijdragen aan een mooie en fijne plek om gewoon te zijn, een mooie werkplek te zijn, bijdragend aan de maatschappij en de omgeving waar we kunnen.

Persoonlijk; van mens tot mens.

Aandacht; met al onze aandacht.

RESTAURANT Onze Kerk

Lekkers

Vanaf 11:30

Appelgebak en Brabants worstenbroodje zijn de hele dag verkrijgbaar.

Kaasplank | 13,25
Kaas van Kaasboerderij 't Bosch uit Made

Brabants worstenbroodje | 4
Van Bakkerij van Dongen uit Wagenberg

Bitterballen of vega bitterballen | 7
Met mosterd (6 stuks)

Crispy chicken nuggets | 8,25
Met tomatensalsa

Hemelse friet | 7
Zoete aardappelfriet met Grana Padano,
gebakken uitjes en truffelmayonaise

Puntzak friet | 5
Met mayonaise

Gemengde bittergarnituur | 9
12 stuks van diverse snacks

Appelgebak | 5
Met slagroom



*"Een vriendelijk woord hoeft niet veel tijd te kosten,
maar de echo ervan duurt eindeloos..."*

~ Moeder Teresa



Locatiechef

Daniëlle

“Wat het werken hier zo bijzonder maakt, is de warme sfeer waarin gastvrijheid, verbinding en persoonlijke aandacht centraal staan. Een plek waar iedereen welkom is en zich thuis mag voelen. Juist door aandacht te hebben voor de kleine momenten en oprechte verbinding te maken met onze gasten, creëren we samen iets bijzonders.”

Lunchklassiekers

Vanaf 11:30



Uitsmijter ham & kaas | 14,25 *
Op boerenbrood (met spek +1,50)

Uitsmijter Onze Kerk | 15,25
Op boerenbrood met gebakken champignons, ui, ham en kaas
(met spek +1,50)

Boerenbrood met kroketten (2) | 13,25
Twee kroketten met boerenbrood en garnituur

Boerenbrood met vegetarische kroketten (2) | 13,25
Twee vegetarische kroketten met boerenbrood en garnituur

Carpaccio van Slagerij Havermans uit Wagenberg | 17,25 *
Met Grana Padano, truffelmayonaise, geroosterde pompoenpitjes
en keuze uit salade of boerenbrood

Lunchklassiekers

Vanaf 11:30



De 'Onze Kerk Plank'

De 'Onze Kerk Plank' bestaat uit: een tomatensoepje, een kleine salade en 2 gerechten naar keuze. *U kunt het aantal keuzegerechten natuurlijk altijd uitbreiden.*

De 'Onze Kerk Plank' | 18,75
Per extra gerecht | 5

Keuzegerechten

- Garnalenkroketje op brood met citroenmayonaise
- Carpaccio van Slagerij Havermans uit Wagenberg met truffelmayonaise, Grana Padano en rucola
- Boterham met kaas en een spiegelei van de kippenboer uit Langeweg
- Boterham met rundvlees- of vegakroket en mosterdmayonaise *
- Groenten Wellington met huisgemaakte tomatenrelish
- Puntzak friet met mayonaise
- Hemelse friet met truffelmayonaise

Dit is een vegetarisch gerecht * Dit gerecht is ook vegetarisch te bereiden.
Ons eten wordt bereid in ruimtes waarin alle allergenen (ook gluten, melkproducten en noten) worden verwerkt.

Voor elk moment

Vanaf 11:30

Kleine gerechten

Soepen | 8
Huisgemaakte tomaten- of seizoenssoep

Desembol | 7,50
Vers brood met smeersels

Carpaccio | 15,50
Van Slagerij Havermans uit Wagenberg

Gerookte paling | 15
Van Koman's vishandel uit Moerdijk met brioche

Geitenkaassalade | 15,50
Met salade en gekarameliseerde walnoten

Romeins platbrood (pinsa) | 17,75
Met burrata, tomatensalsa en rucola

Kinderen

Tomatensoep | 6,75
Huisgemaakte tomatensoep

Carpaccio | 6,75
Van Slagerij Havermans uit Wagenberg

Friet met snack | 9,75
Met appelmoes of mayonaise, keuze uit: kroket, kipnuggets of biefstukje

Kinderijsje | 4,75
Twee bolletjes ijs met versiering

Voor elk moment

Vanaf 11:30

Grotere gerechten

Groenten Wellington | 23,50
Bladerdeeg met groenten van het seizoen

Risotto | 27,75
Met rivierkreeftjes en zeekraal

Pasteitje | 20,75
Met huisgemaakte kippenragout en friet

Onze Kerk burger | 20,75
Van Galloway-rundvlees van de Slikgatse Hoeve, met friet

Biefstukpuntjes | 27,75
Gebakken biefstukpuntjes van Havermans met friet

Tournedos | 36,50
Malse tournedos met seizoensgarnituur en friet

Seizoensgerecht vlees, vis of vegetarisch | 25,75
Wisselende seizoensgerechten, vraag het aan uw bediening

Dit is een vegetarisch gerecht *Dit gerecht is ook vegetarisch te bereiden.
Ons eten wordt bereid in ruimtes waarin alle allergenen (ook gluten, melkproducten en noten) worden verwerkt.

Het avondmaal

Vanaf 17:00

Chef's menu

55 p.p.

Geniet van het Chef's menu en van het samen delen! Wij bieden u een bijzonder menu aan, samengesteld door onze chef, met al het lekkers van het seizoen en de streek.

Te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht	Een plank vol met lekkers uit het seizoen
Tussengerecht	Wisselend visgerecht
Hoofdgerecht	Wisselend vleesgerecht. Liever tournedos? +13
Dessert	Een plankje met zoete lekkernijen

Liever volledig vegetarisch? Dat kan, voor dezelfde prijs.

Dit is een vegetarisch gerecht *Dit gerecht is ook vegetarisch te bereiden.
Ons eten wordt bereid in ruimtes waarin alle allergenen (ook gluten, melkproducten en noten) worden verwerkt.



Het avondmaal

Vanaf 17:00

Hemels vlees

Wij nodigen u uit om te genieten van verfijnd vlees, samengesteld uit de mooiste stukken van het seizoen en de streek.

Hemels vleesmenu

68,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerecht	Rundercarpaccio van Slagerij Havermans uit Wagenberg
Hoofdgerecht	De Hemelse vleesplank
Dessert	Een plankje met zoete lekkernijen



Hemelse vleesplank

49,50 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen

Een smaakvolle vleesplank met een mix van diverse soorten vlees om te delen:

- Ribroast van het Brabants varken
- Tournedos van Slagerij Havermans uit Wagenberg
- Biologische kalfsribeye

Geserveerd met peperroomsaus en Hemelse friet

Dessert

Vanaf 11:30

Citroenmeringue parfait | 9,25

Karamel shortbread (vegan) | 9,25

2 bolletjes ijs | 5,25
Van zuivelboerderij Dilven met slagroom

Apfelstrudel | 9,25
Met vanilleijs

Luxe chocolade bar | 10
Met chocoladesaus

Kaasplank | 13,25
Kaas van Kaasboerderij 't Bosch uit Made





Chefkok

Olivier

“Wat ontzettend fijn dat we jullie mogen verwelkomen in Onze Kerk! In deze speciale omgeving is het heel bijzonder om te mogen werken, vooral omdat we ook een team vormen samen met collega’s die een afstand tot de arbeidsmarkt hebben, iets wat fantastisch aansluit bij de missie en visie van Onze Kerk.”



Begeleidster dagbesteding

Karin

“Wij zijn supertrots op onze bijzondere collega’s. Zij hebben een (verstandelijke) beperking en/of afstand tot de arbeidsmarkt om wat voor reden dan ook. Ik hoop van harte dat u onze bijzondere collega’s de kans geeft te leren en te groeien en dat u geniet van al het bijzondere om u heen…”

Koffie & thee

Koffie	3,25
Cappuccino	3,75
Latte macchiato	4
Koffie verkeerd	4
Espresso	3,25
Dubbele espresso	4,25
Latte speciaal (karamel/vanillesiroop)	4,75
Flat white	4,50
Chai latte	4,25
Dirty chai	4,75

Alle koffies kunnen cafeïnevrij gemaakt worden.

Thee	3,25
Verse muntthee	3,75
Verse gemberthee	3,75
Warme chocomel zonder slagroom	4,25
Warme chocomel met slagroom	4,75

Luxe koffie

Onze Kerk koffie (Kaneellikeur)	9,25
Ierse koffie (Jameson)	9,25
Spaanse koffie (Tia Maria)	9,25
Franse koffie (Grand Marnier)	9,25
Italiaanse koffie (Amaretto)	9,25
Baileys koffie	9,25
Espresso Martini	10,25

Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur

Mousserende wijnen

		glas	fles
De Pró Cava Brut Spaanse wijn uit Penedès	xarel·lo, macabeo, parellada	6,25	36,25

Vers, sappig fruit in de neus en een evenwichtige, zachte smaak met een milde mousse.

---

		glas	fles
Toselli Spumante Mildly Italiaanse wijn uit Canelli	muscat	6,50	36,25

Toselli Spumante is een authentieke alcoholarme wijn, gemaakt door een van de grootste mousserende wijnproducenten van Italië: Bosca. Deze wijn heeft een laag alcoholpercentage van 0,5 procent.

Rosé wijnen

		glas	fles
Ficada Portugese wijn uit Setúbal	castelão	5,75	29

Fraai rozegetinte wijn met fris en vers rood fruit in de geur.
De smaak is vol en aromatisch.

---

		glas	fles
Sint Catharinadal Nederlandse wijn uit Oosterhout	pinot noir, gamay	6,75	39,50

Fruitaroma's van framboos, aardbei en diverse andere soorten rood fruit.
Het is een volle, droge rosé met een knapperig zuurtje.

Witte wijnen

		glas	fles
Bodegas Piqueras Spaanse wijn uit Almansa	sauvignon blanc, verdejo	6,25	34,25

Deze wijn is gemaakt van verdejo- en sauvignondruiven
en is stuivend aromatisch, loepzuiver en fris van smaak!

---

		glas	fles
De Linie Nederlandse wijn uit Made	riesling, pinot blanc	6,75	36,25

De wijn doet denken aan peer, meloen, citrus en grapefruit.
Hij is sappig, licht kruidig en lekker fris.

---

		glas	fles
Bodegas Trenza Mont Clou Spaanse wijn uit Somontano	chardonnay	7,25	39,50

Verfijnde houtgerijpte chardonnay met fris fruit en een boterachtige afdronk.

---

		glas	fles
Cantine Due Palme Vermentino Italiaanse wijn uit Apulië	vermentino	6,75	36,25

Geurige droge witte wijn met aroma's van peer, perzik,
meloen en brioche.

---

		glas	fles
Kessler Rheinhessen Zoete Duitse wijn uit Rheinhessen	riesling, elbling	6	30,50

Fruitige florale wijn met een zachte, soepele afdronk.
Voor de zoetliefhebbers.

Rode wijnen

		glas	fles
Bodegas Piqueras Black Label Spaanse wijn uit Almansa	shiraz, monastrell	6,25	31,50

Kruidige rode wijn met subtiel eikenhout en een zachte, elegante afdronk.

---

		glas	fles
Chakana Mendoza Nuna Estate Argentijnse wijn uit de Mendoza	malbec	6,75	34,50

Volle rode wijn, dieprood van kleur en met een fraai aroma van rijp rood fruit, eikenhout, koffie en wat mint. De smaak zet krachtig en evenwichtig in en eindigt met volle en zachte tannines.

---

		glas	fles
Abbotts Delaunay Pays d'Oc Franse wijn uit Languedoc	merlot	6,75	34,50

Toegankelijke wijn met aroma's van zwarte bes en pruim, evenwichtig, met rijpe tannines.

---

		glas	fles
La Maldita Rioja Garnacha Spaanse wijn uit Rioja	garnacha	6,75	34,50

Garnacha is na tempranillo het meest aangeplante druivenras in de populaire Riojastreek. De wijn is pittig en fris en daardoor het best als u er iets bij eet.

Bieren van 't vat

Hertog Jan Pilsner	alc. 5,2%	4
Tripel Karmeliet	alc. 8,4%	6
Leffe Blond	alc. 6,6%	6
Jopen Mooie Nel (IPA)	alc. 6,5%	6
Wittekop Witte Saison (lokaal bier)	alc. 6,5%	6
Hertog Jan Seizoensbier (vraag naar aanbod)		6,50

Bieren op fles

Boschdal Wit (lokaal bier)	alc. 5,0%	6,25
Boschdal Tripel (lokaal bier)	alc. 8,0%	6,25
Hoegaarden Rosé	alc. 3,0%	4,75
Hoegaarden Radler	alc. 2,0%	4,75
Leffe Bruin	alc. 6,5%	5,75

Alcoholvrij

Hoegaarden Radler 0.0	alc. 0,0%	4,50
Hertog Jan 0.0	alc. 0,0%	4
Hoegaarden Rosé 0.0	alc. 0,0%	4,75
Leffe Blond 0.0	alc. 0,0%	5
Jopen non-IPA	alc. 0,5%	6
L'Arjolle Côtes de Thongue Zéro wit, rood of rosé wijn	alc. 0,0%	6,75
Toselli Spumante Mildly mousserend witte wijn	alc. 0,5%	6,50

Gedistilleerd

Jonge jenever	4,25
Vieux	4,25
Bacardi	5,75
Malibu	5,75
Hendrick's Gin	5,75
Tia Maria	5,75
Grand Marnier	5,75
Amaretto	5,75
Baileys	5,75
Wodka	5,75
Cointreau	5,75
Safari	5,75
Licor 43	5,75
Koreman's Limoncello	5,75
Pernod	5,75
Drambuie	5,75
Onze Kerk kaneellikeur	5,75

P.s.v.

Ruby port	4,75
Tawny port	4,75
Witte port	4,75
Sherry (dry, medium)	4,75
Martini wit	4,75

Whiskey & Cognac

Jameson	5,75
Monkey Shoulder	6,25
Martell	6,25

Frisdranken

Coca Cola (regular, zero)	3,75
Fuze tea (sparkling, green)	3,75
Fanta (orange, cassis)	3,75
Tonic	3,75
Bitter lemon	3,75
Ginger ale	3,75
Schulp sap (appel, appel-aardbei of tomaat)	3,75
Rivella	3,75
Sprite	3,75
Crodino	4,25
Chocomel	3,75
Fristi	3,75
Verse jus d'orange	3,75
Ranja	1,50

Onze Kerk huiswater, plat of bruisend

Extra gefilterd en gekoeld, uit onze eigen tap. Duurzaam, zonder flessen.

Karaf water - 750 ml	4,50
Glas water	3,25

Van elke karaf huiswater doneren wij een deel aan het goede doel.
Op dit moment is dat Home for All op Lesbos.

Het Griekse echtpaar Nikos Katsouris en Katerina Kovaiou, de oprichters van deze kleine non-profit organisatie, zetten zich in voor vluchtelingen die gestrand zijn op het eiland Lesbos.

Naast het verstrekken van maaltijden, proberen ze vluchtelingen perspectief en zicht op een toekomst te bieden door het aanbieden van werk. Hiertoe hebben ze een biologische groentetuin opgezet. Inmiddels is er ook een aantal olijfboomgaarden aangekocht, waardoor ze hun biologische en kwalitatief hoogwaardige olijfolie (NIKA Olijfolie) produceren. In beide projecten werken vluchtelingen die hierdoor een volwaardig bestaan kunnen opbouwen. Naast onze donaties gebruiken wij hier ook de NIKA Olijfolie.

Flesjes van NIKA Olijfolie zijn ook los te koop bij de kassa voor 7,- per stuk, leuk om cadeau te doen!

RESTAURANT
Onze Kerk