



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.



Locatiechef

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.”

Lekkers

11:00 – 17:00

Zoet

Citroenmeringue parfait	8,75
Karamel shortbread (vegan)	9,50
2 bolletjes ijs met slagroom	4,75
Apfelstrudel met vanilleijs	8,75
Luxe chocolade bar met chocosaus	9,50
Appelgebak met slagroom	4,75

Hartig

Brabants worstenbroodje	3,85
Bitterballen of vega bitterballen met mosterd (6 stuks)	6,75
Gebakken halloumi met cranberrychutney	8,25
Crispy chicken nuggets met tomatensalsa	7,75
Desembol met twee dips	7,75
Puntzak friet met mayonaise	4,75
Hemelse friet; zoete aardappelfriet met Grana Padano, gebakken uitjes en truffelmayonaise	6,75
Kaasplankje van Kaasboerderij 't Bosch uit Made	12,50
Tip! Extra lekker met een glaasje port	
Leitje met lekkers: Prosciutto di Monastero, Brabantse droge worst, kaas van Kaasboerderij 't Bosch in Made, olijven en nootjes	21,50

De **Livar Prosciutto di Monastero** is de gedroogde pootham van het Livar (Limburgs kloostervarken). De pootham wordt minimaal 12 maanden gerijpt middels een ambachtelijk en natuurlijk proces. Dit resulteert in een malse gedroogde ham met een geweldige hartigheid.

Lunch

11:30 – 15:00

De 'Onze Kerk Plank' om te delen

U stelt zelf uw plankje samen met kleine gerechten.

Het Onze Kerk plankje bestaat uit:
een tomatensoepje, een kleine salade
en 2 gerechten naar keuze.



U kunt het aantal keuzegerechten natuurlijk altijd uitbreiden.

Het Onze Kerk plankje
Per extra gerecht

17,75
4,75

Keuzegerechten

Garnalenkroketje op brood met citroenmayonaise
Carpaccio van slagerij Havermans met truffelmayo, Grana Padano en rucola
Boterham met kaas en een spiegelei van de kippenboer uit Langeweg ✓
Boterham met rundvlees- of vegakroket en mosterdmayonaise *✓

Groente wellington met huisgemaakte tomatenrelish ✓
Dip van geblakerde aubergine met platbrood ✓
Brioche met in harissa gemarineerde portobello en feta

Hemelse friet; zoete aardappelfriet met Grana Padano,
gebakken uitjes en truffelmayonaise ✓
Puntzak friet met mayonaise ✓

Tip! Vraag ons team ook eens naar het wisselende seizoensgerecht.

✓ 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.

Lunch

11:30 – 15:00

Onze lunchkaart

U maakt een keuze van onze uitgebreide lunchkaart.

Boerenbrood met 2 rundvlees- of vegetarische kroketten *✓	12,50
Boerenbrood met carpaccio van Slagerij Havermans met rucola, truffelmayonaise en Grana Padano	15,75
Brioche bun met in harissa gemarineerde portobello en feta ✓	13,75
Romeins platbrood (pinsa) met tomatensalsa, burrata ✓ en rucola (met Prosciutto di Monastero +2,-)	15,25
Uitsmijter Onze Kerk met gebakken champignons, ui en kaas ✓ (met Prosciutto di Monastero +2,-)	13,50
Romig geitenkaasje uit de oven met linzen en gekarameliseerde walnoten ✓	17,75
Salade met carpaccio van Slagerij Havermans uit Made met Grana Padano, truffelmayonaise en geroosterde pompoenpitjes	15,75
Salade met huisgerookte paling van Koman's, rivierkreeft, appel en rode biet	16,45
Tournedos van Slagerij Havermans uit Made met gebakken champignons en uien, peperroomsaus en frietjes	36,50
Onze Kerk burger van Galloway-rundvlees van de Slikgatse Hoeve uit Langeweg met champignons, ui, kaas en tomatenrelish.	19,75
Tomatensoep met krokante uitjes, geraspte kaas en doopbrood ✓ Tijp! Vraag ook naar onze seizoenssoep	7,50

De **Livar Prosciutto di Monastero** is de gedroogde pootham van het Livar (Limburgs kloostervarken). De pootham wordt minimaal 12 maanden gerijpt middels een ambachtelijk en natuurlijk proces. Dit resulteert in een malse gedroogde ham met een geweldige hartigheid.

✓ 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.

Chef's menu

vanaf 17:00

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

3 GANGEN

Specialiteit van de chef

44,50 p.p.

- Voorgerecht** Een plank vol met lekkers uit het seizoen.
Hoofdgerecht Keuze voor vis, vlees of een vegetarisch hoofdgerecht.
Dessert Een plankje met zoete lekkernijen.

Liever een tournedos als hoofdgerecht? Dat kan!

+ 12,50

4 GANGEN

Bij deze optie is het tussengerecht een visgerecht en het hoofdgerecht een vleesgerecht. Uiteraard is een volledig vegetarisch menu ook mogelijk.

52,50 p.p.

5 GANGEN

Maak uw avond compleet met een lekker kaasplankje van kaasboerderij 't Bosch uit Made.

59,50 p.p.



Ons eten wordt bereid in ruimtes waarin alle allergenen (ook gluten, melkproducten en noten) worden verwerkt.

Hemels vlees

vanaf 17:00

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

Hemelse vleesplank

47,50 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 Made
- Biologische kalfsribeye

Geserveerd met peperroomsaus en Hemelse friet

3 GANGEN

Hemels vleesmenu

65,00 p.p.

Te bestellen vanaf 2 personen

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

3 GANGEN

Kindermenu

19,50 p.p.

Voorgerecht	Tomatensoep of rundercarpaccio
Hoofdgerecht	Snack van 'Meat Nature' uit Hooge Zwaluwe geserveerd met friet en appelmoes:
Keuze uit:	Gehaktspiesje / Kipnuggets / Bitterballen * [∇]
Dessert	Kinderijsje

[∇] 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.

Diner

vanaf 17:00

Voorgerechten

Plankje met voorgerechten (vanaf 2 personen)	13,50 p.p.
Tomatensoep met doopbrood ✓	7,50
Soep van het seizoen met doopbrood ✓	7,50
Rundercarpaccio van Slagerij Havermans uit Made met rucola, Grana Padano en truffelmayonaise	14,75
Geitenkaasje uit de oven met karamelwalnoten en toast	14,75
Brioche met gerookte paling en mierikswortelmayonaise	14,25
Desembol met smeersels ✓	7,75

Hoofdgerechten

Vis

Een visje uit het seizoen (wisselt regelmatig)	24,50
Risotto met rivierkreeftjes en zeekraal	26,50

Vlees

Vleesgerecht uit het seizoen (wisselt regelmatig)	24,50
Tournedos van Slagerij Havermans uit Made met peperroomsaus en frietjes	36,50
Onze Kerk burger van Galloway-rundvlees van de Slikgatse Hoeve met champignons, ui, kaas en tomatenrelish.	19,75

Vegetarisch

Vegetarisch gerecht uit het seizoen (wisselt regelmatig) ✓	24,50
Groenten Wellington, geserveerd met salade en tomatenrelish ✓	22,50

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een groenten- en aardappelgarnituur.

✓ 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.

Diner

vanaf 17:00

Desserts

Citroenmeringue parfait	8,75
Karamel shortbread (vegan)	9,50
2 bolletjes ijs met slagroom	4,75
Apfelstrudel met vanilleijs	8,75
Luxe chocolade bar met chocosaus	9,50
Kaasplankje met kaas van Kaasboerdrij 't Bosch uit Made	12,50
Tip! Extra lekker met een glaasje port	

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

~ Moeder Teresa



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	3,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	3,75
Koffie verkeerd	3,50
Espresso	3,00
Dubbele espresso	4,25
Latte speciaal (karamel/vanillesiroop)	4,25
Flat white	4,25
Chai latte	3,75
Dirty chai	4,25

Alle koffies kunnen cafeïnevrij gemaakt worden.

Thee	2,75
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)	8,75
Ierse koffie (Jameson)	8,75
Spaanse koffie (Tia Maria)	8,75
Franse koffie (Grand Marnier)	8,75
Italiaanse koffie (Amaretto)	8,75
Baileys koffie	8,75
Espresso Martini	9,75
Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur	

Mousserende Wijnen

De Pró Cava Brut

Heerlijke Spaanse frisse mousserende wijn.



xarel·lo,
macabeo,
parellada

glas
6,00

fles
34,50

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

Toselli Spumante Mildly

Italiaanse wijn uit Canell



muscat

glas
6,00

fles
34,50

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

Ficada

Portugese wijn uit Setúbal



castelão

glas
5,50

fles
27,50

Fraaie roze getinte wijn met fris en vers rood fruit in de geur. De smaak is vol en aromatisch.

Sint Catharinadal

Nederlandse wijn uit Oosterhout



pinot noir,
gamay

glas
6,50

fles
32,50

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

Witte wijnen

Bodegas Piqueras

Spaanse wijn uit Almansa



sauvignon
blanc, verdejo

glas
5,95

fles
29,50

Gemaakt van verdejo- en sauvignondruiven, is stuivend aromatisch, loepzuiver en fris van smaak!

De Linie

Nederlandse wijn uit Made



riesling,
pinot blanc

glas
6,50

fles
33,-

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

Bodegas Trensa Mont Clou

Spaanse wijn uit Somontano



chardonnay

glas
6,95

fles
34,50

Verfijnde houtgerijpte chardonnay met fris fruit en een boterachtige afdronk.

Cantine due Palme Vermentino

Italiaanse wijn uit Apulie



vermentino

glas
6,50

fles
33,-

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

Kessler Rheinhessen

Zoete duitse wijn uit Rheinhessen



riesling,
elbling

glas
5,25

fles
25,50

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

Rode wijnen

Bodegas Piqueras Black Label

Spaanse wijn uit Almansa

 shiraz,
monastrell

glas fles
6,00 30,00

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

Chakana Mendoza Nuna Estate

Argentijnse wijn uit de Mendoza

 malbec

glas fles
6,50 32,50

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.

Abbotts Delaunay Pays d'Oc

Franse wijn uit Languedoc

 merlot

glas fles
6,50 32,50

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

La Maldita Rioja Garnacha

Spaanse wijn uit Rioja

 garnacha

glas fles
6,50 32,50

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%	3,75
Tripel Karmeliet	alc. 8,4%	5,75
Leffe Blond	alc. 6,6%	5,75
Jopen Mooie Nel (IPA)	alc. 6,5%	5,75
Wittekop Witte Saison (lokaal bier)	alc. 6,5%	5,75
Hertog Jan Seizoensbier (vraag naar aanbod)		6,25

Bieren op fles

Boschdal Wit (lokaal bier)	alc. 5,0%	6,00
Boschdal Tripel (lokaal bier)	alc. 8,0%	6,00
Hoegaarden Rosé	alc. 3,0%	4,50
Hoegaarden Radler	alc. 2,0%	4,50
Leffe Bruin	alc. 6,5%	5,50

Alcoholvrij

Hoegaarden Radler	alc. 0,0%	4,25
Hertog Jan	alc. 0,0%	3,75
Hoegaarden Rosé	alc. 0,0%	4,50
Leffe blond	alc. 0,0%	4,75
Jopen non-IPA	alc. 0,5%	5,75
L'Arjolle Côtes de Thongue Zéro wit, rood of rosé wijn	alc. 0,0%	6,50
Toselli Spumante Mildly mousserend witte wijn	alc. 0,5%	6,00

Gedistilleerd

Jonge jenever	4,00
Vieux	4,00
Bacardi	5,50
Malibu	5,50
Hendrick's Gin	5,50
Tia Maria	5,50
Grand Marnier	5,50
Amaretto	5,50
Baileys	5,50
Wodka	5,50
Cointreau	5,50
Safari	5,50
Licor 43	5,50
Koreman's Limoncello	5,50
Pernod	5,50
Drambuie	5,50
Onze Kerk kaneellikeur	5,50

P.S.V.

Ruby port	4,50
Tawny port	4,50
Witte port	4,50
Sherry (dry, medium)	4,50
Martini wit	4,50

Whiskey & Cognac

Jameson	5,50
Monkey Shoulder	6,00
Martell	6,00

Frisdranken

Coca Cola (regular, zero)	3,75
Fuze tea (sparkling, green)	3,75
Chaudfontaine (rood, blauw)	3,50
Fanta (orange, cassis)	3,75
Tonic	3,75
Bitter lemon	3,75
Ginger ale	3,75
Schulp sap (appel of appel-aardbei)	3,75
Schulp tomatensap	3,75
Rivella	3,75
Sprite	3,75
Crodino	4,00
Chocomel	3,75
Fristi	3,75
Verse jus d'orange	3,75
Ranja	1,50

Tafelwater

Chaudfontaine rood - 1 liter	5,75
Karaf kraanwater - 1 liter	4,00
Karaf kraanwater - 0,5 liter	3,20

Een deel van de opbrengst van ons kraanwater doneren wij aan het goede doel.
Op dit moment is ons goede doel: **Home for all - 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 olijfbomgaarden 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 6,- per stuk, leuk om cadeau te doen!



