

DINERKAART GLUTENVRIJ



 Vegetarisch  Vegan

glutenvrije kaart winter 2026/27

ONZE KEUKEN SLUIT OM 20.30 UUR. U KUNT TOT 20.00 UUR ETEN BESTELLEN

VOORGERECHTEN

(te bestellen van 16.30 - 20.00 uur)

CARPACCIO VAN RUND

Truffel crème, Parmezaanse kaas, rucola, zongedroogde tomaat en gemengde pitten | 15,5

GRAVAD LAX

Zalm gemarineerd in rode biet, geserveerd met zoetzure groenten en limoen mayonaise | 15

CARPACCIO VAN RODE BIET 🌱 (🌱 mogelijk)

Rode biet geserveerd met manchego kaas, hazelnoot, zoetzure groenten en portstroop | 12,5

BROODPLANK 🌱

Glutenvrij brood met huis gemarineerde olijven, huisgemaakte kruidenboter en verschillende dips | 10

SOEPEN

(te bestellen van 11.30 - 20.00 uur)

Geserveerd met glutenvrij brood en boter (kruidenboter + 1,5)

SOEP VAN HET MOMENT (vraag ernaar bij de bediening)

HOOFDGERECHTEN

(te bestellen van 16.30 - 20.00 uur)

De gerechten worden voor u bereid zoals in de omschrijving staat. Wilt u liever een ander bijgerecht, dan kan dat tegen meerprijs.

VLEES

ENTRECOTE BOEUF DE LA ROCHE

Runder entrecote uit de Ardennen met chimichurri, geserveerd met aardappelkroketjes, gekaramelliseerde bospeen en zilveruitjes met balsamico azijn | 36

VARKENSHAAS

Sappige varkenshaas geserveerd met aardappelkroketjes, seizoensgroenten en truffel - champignonsaus | 25

CANARD À L'ORANGE

Eendenborst met sinaasappelsaus, geserveerd met aardappelkroketjes en seizoensgroenten | 23

VIS EN VEGA

ZALM

Gebakken zalm met polenta, broccoli, zoetzure pompoen, venkel en Hollandaise saus | 27

PASTA KIP EN TRUFFEL (🌱 mogelijk)

Romige glutenvrij pasta met geroosterde kipreepjes, champignons en truffelsaus, geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas | 20

BIJGERECHTEN

AARDAPPELKROKETJES | 5

GEMENGDE SALADE | + 4

GLUTEN VRIJ BROOD MET KRUIDENBOTER | + 4,5

KRUIDENBOTER | + 1,5

DESSERTS

(te bestellen van 11.30 - 20.00 uur)

KAASPLANKJE

4 soorten kaas, Limburgse appelstroop, walnoten, druiven en glutenvrij brood
| 15,5

DAME BLANCHE

Bourbon vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus | 10

FEESTEN & BORRELS

Wanneer u iets te vieren heeft of een bijeenkomst wilt houden dan is 'Bie' de groeve een unieke en sfeervolle locatie die veel te bieden heeft. U heeft bij ons het gevoel echt op uw eigen feest te zijn waarna u aan het einde onbezorgd naar huis gaat.

Wij reserveren de tijd voor uw privé lunch, diner of borrel en zorgen ervoor dat het u aan niets zal ontbreken.

Bij ons kunt u gemoedelijk en onbezorgd een communie-feest, borrel, koffietafel of themabijeenkomst houden. Onze mogelijkheden zijn onbegrensd!

BIJZONDERE VERGADERLOCATIE

'Bie' de groeve kunt u een ruimte huren voor uw business meetings of brainstormsessies. Uw vergaderlocatie wordt naar wens voor u ingericht.

Wanneer u op zoek bent naar een unieke locatie en toch sfeervolle ruimte, met authentieke gebruikte materialen en moderne faciliteiten dan zult u zich 'Bie' de groeve thuis voelen. De gemoedelijke sfeer is voelbaar vanaf het moment dat u binnenkomt! Rust, ruimte en overzicht, dat heeft u nodig om prettig te kunnen vergaderen of brainstormen. Uiteraard zijn de ruimtes van alle (vergader)gemakken voorzien.

LUNCHKAART GLUTENVRIJ



WARM LUNCHGERECHTEN

(te bestellen van 11.30 - 16.00 uur)

PASTA KIP EN TRUFFEL (🌱 mogelijk)

Romige glutenvrij pasta met geroosterde kipreepjes, champignons en truffelsaus, geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas | 20

UITSMIJTER ROYALE

Een uitsmijter van 3 eieren met rundercarpaccio, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas, geserveerd op glutenvrij brood, met garnituur | 16

UITSMIJTER CLASSIQUE (🌱 mogelijk)

Glutenvrij brood met slagersham, jonge kaas, 3 spiegeleieren en garnituur | 13

LUNCH COMBO'S

(te bestellen van 11.30 - 16.00 uur)

VIS COMBO

Soep van het moment, gluten vrij brood met gravad lax zalm, zoetzure groenten, limoen mayonaise en een kleine salade met rivierkreeft, avocado en sojabonen | 16,5

VEGA COMBO 🌱

Soep van het moment, avocado toast op gluten vrij brood met gekookt ei, en rucola, kleine salade brie met peer, walnoten en portstroop | 15

BROODGERECHTEN

(te bestellen van 11.30 - 16.00 uur)

Geserveerd op glutenvrij brood

BROOD MET RUNDER CARPACCIO

Truffel crème, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, rucola sla en gemengde pitten | 16

BROOD GRAVAD LAX

Zalm gemarineerd in rode biet, zoetzure groenten en limoenmayonaise | 15,5

BRIE

Romige brie met peer, portstroop, walnoten en rucola | 13

SOEPEN

(te bestellen van 11.30 - 20.00 uur)

Geserveerd met glutenvrij brood en boter (*kruidenboter + 1,5*)

SOEP VAN HET MOMENT (vraag ernaar bij de bediening)

MAALTIJD SALADES

(te bestellen van 11.30 - 20.00 uur)

Geserveerd met glutenvrij brood en boter (kruidenboter + 1,5)

SALADE RIVIERKREEFT

Rivierkreeft, avocado, sojabonen, limoenmayonaise en gemarineerde rode ui | 21,5

SALADE BURRATA

Burrata kaas, rode biet, sinaasappel, zoetzure rode ui en hazelnoten | 21

SALADE VAL DIEU

Romige Val Dieu kaas uit de oven met peer, zoetzure groenten, walnoten en portstroop | 20

DESSERTS

(te bestellen van 11.30 - 20.00 uur)

KAASPLANKJE

4 soorten kaas, Limburgse appelstroop, walnoten, druiven en glutenvrij brood
| 15,5

DAME BLANCHE

Bourbon vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus | 10