

Warme dranken

Koffie	3.25
Decafé koffie	3.25
Koffie verkeerd	3.30
Koffie met slagroom	3.75
Cappuccino	3.40
Latte macchiato	4.00
Espresso	3.25
Dubbele espresso	4.85
Espresso macchiato	3.75
Flat white	3.65
Verse munt thee	4.00
Verse gember thee	4.00
Verse munt & gember thee	4.00
Thee	2.95

earl grey, breakfast, green jasmine,
green lemon, rooibos, forest fruit, kamille

WARME CHOCOMELS (Enige Echte)

Warme chocomel	4.00
Warme chocomel met slagroom	4.50
Warme chocomel met slagroom en Baileys	6.50
Warme chocomel	5.00

met slagroom, marshmellows & smarties

Glühwein huisgemaakt 3.95



Luxe BEUM-chocolademelk

Heerlijke Callebaut chocolademelk, slagroom,
chocoladesaus & chocoladetopping
7.95

Speciale koffies

Irish koffie (whisky)	7.75
French koffie (Cointreau)	7.75
Spanish koffie (Tia Maria)	7.75
Italian koffie (Amaretto)	7.75
Barcelona koffie (Licor 43)	7.75
Bailey's koffie (Bailey's)	7.75

Slagroom	0.60
Honingcupje	0.40
Monin siroop	0.50

(karamel | chocolade | hazelnoot | kokos | vanille)



Zoetigheden



Lemonpie 5.75
Onze welbekende citroentaart met Zwitsers schuim.

Karamel stoofperentaartje 5.75
Taartje van karamel cheesecake, bedekt met stoofpeer en een krokante bodem.

Rabarbertaartje 4.00
Een fris smakende rabarbercake met gele room en rabarber.

Crème brûlée taartje 5.00
Vanille crème brûlee met een sinaasappelmerengue en speculoos.

Appelcrumble 4.75
Lekker huisgebakken appeltaartje met kaneel en rozijntjes.

Mini frangipane-notentaartje 4.75
Met karamel en een variëteit aan nootjes.

Carrotcake met frosting 4.25
Brownie met pecannoten 4.25
Hazelnootschuimgebakje 4.50
Zeeuwse Bolus 3.75
Triple chocolate cookie 3.75
Luikse Wafel met poedersuiker 3.75
Luikse Wafel met poedersuiker & slagroom 4.25
Worstenbroodje uit de oven 3.75



FRISDRANKEN

Coca Cola regular/zero 3.30
Fanta orange/cassis 3.30
Sprite 3.30
Fuze tea regular/green 3.30
Rivella 3.35
Bliss tonic/bitter lemon/ginger ale 3.30



BIOLOGISCHE SAPPEN

Tomatensap 3.35
Appel- & kersensap 3.35
Appel- & kersensap (grote fles van 0,75L) 8.00
Appelsap 3.35
Sinaasappelsap 4.00



WATER

Chaudfontaine blauw/rood (0,20L) 3.30
Chaudfontaine blauw/rood (0,75L) 6.50

ZUIVEL

Chocomel (Enige Echte) 3.50
Fristi 3.50
Volle melk 2.55

TAPBIEREN

Hertog Jan Pilsener 0,25L	3.50
Hertog Jan Pilsener 0,50L	7.00
La Trappe wit 0,33L	5.75
La Trappe wit 0,50L	8.75
La Trappe Dubbel (met grenadine €0,25)	6.00
Wisseltap (vanaf prijs)	5.95

FLESBIEREN

La Trappe Blond	6.25
La Trappe Tripel	6.25
La Trappe Isid'Or	6.50
La Trappe Quadrupel	6.50
Liefmans Fruitesse	5.50

BEUM'S BIERTJES

Beum's biertje Blond	6.00
Beum's biertje Tripel	6.00
Beum's biertje Wit	6.00
Beum's biertje Winter	6.00

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Hertog Jan Pilsener 0.0%	3.50
La Trappe Nillis 0.0%	6.25
La Trappe Epos 0.0%	6.25
Amstel Radler Citroen 0.0%	3.50



3 proefglaasjes beumbier
blond - wit - triple
6.50



Vraag naar ons bier van de wisseltap!

VOOR BIJ DE BORREL (vanaf 15:00)

Huisgemaakt breekbroodje 7.50
Fleur de sel boter.

Borrelnootjes 3.00
Per glas.

Ambachtelijke bitterballen 9.25
8 stuks.

Borrelgarnituur 7.25/14.00
6 of 12 stuks.

Kindersnacks 6.50
12 mini frikandelletjes met mayonaise.

Cheese nachos 13.75
Cheddar kaas, chipotle en zure room.

Kaasplankje 12.50
Jong belegen- en oude kaasblokjes
met grove mosterd.

Charcuterieplankje 12.50
Plankje met dun gesneden Ibericoham
Ambachtelijke grillworst en droge worst.

Beum plank (4 personen) 37.50
Een bourgondische borrelplank boordevol smaak:
Boerenkaasblokjes, ambachtelijke grillworst en Ibericoham,
met olijfjes en bitterballen. Daarbij broodjes met smeerseltjes
en een schaaltje nacho's - perfect om samen van te genieten.



3 proefglaasjes beumbier
blond - wit - triple
6.50

PORT

Fonseca witte port	4.95
Fonseca ruby port	4.95

STERKE DRANKEN

Amaretto (Disaronno)	5.50
Bailey's Cream	5.50
Bacardi Rum	5.50
Cointreau	5.95
Grand Marnier Rouge	5.50
Limoncello (Koremans)	5.50
Jägermeister	4.95
Irish Whiskey	5.50
Jonge Jenever	3,95
Tia Maria	5.50
Vodka	4.95
Schrobbelèr	3,95
Liçor 43	5.50



COCKTAILS

Gin & Tonic
(Bombay Saphire gin, Bliss tonic, ijs, citroen & munt)
9.25

Aperol Spritz
(Aperol, cava, bruiswater, ijs, sinaasappel & munt)
9.25

Koremans Limoncello Spritz
(Koremans Limoncello, cava, bruiswater, ijs, citroen & munt)
9.25

ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

0.0% Gin & Tonic
(0.0% Gin, Bliss tonic, ijs, citroen en munt)
7.50

Herfstpunch

Rode wijn, cognac, sherry en Cointreau komen samen in een kruidige, rijke punch met een vleugje zoet en een heerlijke warme afdronk. Geserveerd met een stukje huisgemaakte brownie, carrotcake, boterkoek en gevulde speculaas

12.50

D'N VOLIÈRE

Waar smaken samenkomen en je lunch vleugels krijgt!

(voor 2 personen)



Stap binnen in een wereld vol smaken en laat je verrassen door een bont gezelschap van gerechten, elk met zijn eigen karakter. Van een klein soepje van de dag en een warme tosti met romige brie & zoete stoofpeer, tot een frisse salade met een krokant geitenkaasje. Ook mag ons broodje met huisgemaakte pulled pork natuurlijk niet ontbreken. Of wat dacht u van een briochetoastje met een huisgemaakt Hollandse garnalenkroketje? Als zoete afsluiter is er een heerlijke rabarbercrumble. Kortom een kleurrijke stoet van smaken in een klein kooitje, bomvol lekkers.
dat is De Volière.

17.50 pp

TOSTI'S

Ham & kaas 8.50
Heerlijke tosti met Belegen kaas en ambachtelijke boerenham,
krokant gegrild voor de perfecte bite.

Brie & stoofpeer 9.00
Knapperig gegrilde tosti van huisgemaakt kruidig pompoenbrood, gevuld met roombrie,
bacon en stoofperenmarmelade.

Gerookte zalm tosti 9.25
Knapperig gegrilde tosti met gesmolten Goudse kaas, een laagje spinazie en plakjes
Gerookte zalm geserveerd met een gebakken spiegeleitje.

BROODJES

Pompoenwafel met gerookte zalm 15.75
Een heerlijke huisgemaakte wafel van pompoen, rijkelijk bedekt met plakjes
gerookte zalm, veldsla, bieslookroom en Hollandse garnaaltjes.

Carpaccio van rund 16.50
Een broodje belegd met dungesneden rundercarpaccio, romige truffelmayonaise,
snippers van Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Scharreleisalade 12.50
Twee goudbruin getoaste sneetjes briochebrood, belegd met frisse veldsla,
bolletjes smeuïge eiersalade met een vleugje kerrie en knapperig uitgebakken spek.



"gewoon" een broodje kaas 8.75
Maar dan wel een hele lekkere! Een vers huisgebakken pompoenbroodje, rijkelijk
belegd met belegen kaas van hoeve Waterrijk, geserveerd met appelstroop uitjes.

Kiprollade 15.25
Een knapperig broodje met ambachtelijke kiprollade, romige hummus, pluksla,
cashewnootjes en een zoetzure mango chutney.

Ondanks de nauwkeurige werkwijze van onze medewerkers, kunnen wij door de
complexiteit van onze keuken geen 100% garantie geven wat betreft allergenen.
Uiteraard stellen wij alles in het werk om dit zo goed mogelijk te verzorgen.



EIERGERECHTEN

Uitsmijter ham en kaas 13.00
Sneetjes brood met boerenham en belegen kaas.

Uitsmijter kiprollade en Belegen kaas 14.00
Sneetjes brood met kiprollade en belegen hoevekaas.

Omelet met beukenzwammetjes 14.00
Heerlijke luchtige omelet met beukenzwammetjes, bosui en bacon.
Geserveerd met huisgemaakt pompoenbrood

WARME BROODJES

Tuna melt 15.75
Een ovenvers broodje belegd met verse gegrilde tonijnfilet, cherry tomaatjes,
Taggiasche olijfjes, rode ui en gesmolten provolonekaas.

Geitenkaasjes 14.50
Broodje uit de oven met krokant gebakken geitenkaasjes, cranberrycompote,
vijgjes, rucola en gebrande pecannootjes.

Pulled pork 14.00
Broodje met huisgemaakte langzaam gegaarde procureur,
Mango habanero salsa en frisse kool.

Pikante kip 14.00
Gemarineerde stukjes kippendij met ponzu, bosui, taugé,
zwarte boontjes en cashewnootjes.

Groentekroketten 12.75
Broodje met 2 ambachtelijke groentekroketten.

Rundvleeskroketten 12.75
Broodje met 2 ambachtelijke rundvleeskroketten.

Indonesische rendang 16.25
Broodje met Boterzacht rundvlees, langzaam gestoofd in kokosmelk en
Indonesische specerijen. Bereid volgens traditioneel recept.



SUGGESTIES UIT DE KEUKEN

Boswachterslunch
Beum's favoriete lunch bestaande uit
een klein soepje van de dag, broodje eiersalade
een rundvleeskroket en een uitsmijtertje ham en kaas.
16.00

Moestuinlunch
Onze vegetarische variant; tomatensoepje,
broodje eiersalade, een groentekroket
en een uitsmijtertje kaas.
16.00

Rondje IJsselmeer
Een heerlijke proeverij van zee en ambacht:
krokante brioche toast met gerookte paling,
krokante brioche toast met roomkaas en gerookte zalm,
en een huisgemaakt Hollands garnalenkroketje.
18.00

Maak het rondje compleet met een
kopje huisgemaakte garnalenroomsoep.
3.50

Beum's clubsandwich
Een clubsandwich met kiprollade en belegen hoevekaas,
Beum's kruidenmayonaise,smeuïge eiersalade
en krokante bacon. Geserveerd met knapperige nachos.
17.75



Ondanks de nauwkeurige werkwijze van onze medewerkers, kunnen wij door de complexiteit van onze keuken geen 100% garantie geven wat betreft allergenen. Uiteraard stellen wij alles in het werk om dit zo goed mogelijk te verzorgen.

SOEPEN

Tomatensoep 7.00
Gemaakt van Pomodori tomaten, geserveerd met een broodje en boter.

Soep van de dag 7.00
Geserveerd met een broodje en boter.

Bisque van Hollandse garnaaltjes 9.75
Huisgemaakte garnalensoep, geserveerd met een broodje en boter.



SALADES

Pompernikkel 17.50
Een vegetarische salade met een pompernikkel van Delfts blauwe kaas
en Brabants roggebrood, omringd door cranberries, tomaatjes en
diverse pitten en zaden. Op smaak gebracht met een honing-mosterd dressing.

Coquille met een Serranocrumble 19.75
Een Winterse salade met diverse slassoorten waaronder witlof. gegrilde peer,
cranberries en een romige hazelnotenmayonaise.

Klassieke carpaccio 18.25
Een salade met flinterdunne rundercarpaccio, een mix van
slasoorten, truffelmayonaise, schaafsel van Parmezaanse kaas,
zongedroogde tomaatjes en geroosterde pijnboompitjes.

KINDERGERECHTEN

Tomatensoep 4.50
Tomatensoepje geserveerd met een broodje en boter.

Kindertosti 8.00
Ham en kaas tosti van briochebrood met ketchup.

Poffertjes 8.00
Met poedersuiker en stroop.

Pannenkoek 8.00
Met poedersuiker en stroop.

Kinderboswachterslunch 9.50
Tomatensoepje, broodje bitterbal,
en een mini uitsmijter.

Kindersnack 11.00
Keuze uit een kroket, frikandel of kipnuggets, met verse friet,
ketchup, mayonaise en appelmoes.

Kabouterburger 12.50
Mini broodje hamburger met verse friet,
ketchup en mayonaise.



STEVIGE TREK

Seafoodbucket
Een zilte combinatie van kibbeling, scampi en krokante inktvisringetjes
geserveerd met frietjes en Tartare saus.
19.25

Kipburger
Goudbruine krokante kipburger, op een sesambun, met plakjes tomaat, sla
en mosterd-honing mayonaise.
19.00

Pompoenburger
krokante burger van flespompoen en couscous, zoetzure paprika, Romain sla
en ras el hanout mayonaise
17.50

Wellingtonrol
Knapperige rol van serranoham, champignontapenade en pulled pork
op winterse groenten.
17.75

Surf&Turf burger
Rundvleesburger op een broodje met truffelmayonaise,
uitgebakken spek en gerookte cheddarkaas afgewerkt met een krokante reuze garnaal.
20.75

Kipragout en croûte
Rijkelijk gevulde ragout met scharrelkipfilet, champignons en bosui.
Onder een krokante bladerdeegdekseltje.
18.00

Onze stevige trek gerechten worden met frietjes geserveerd.

BEUM

ONZE WIJNEN

Xavier Roger Chardonnay
Deze heerlijke chardonnay is zacht en vol van smaak met boterachtige noten, rijp fruit en grapefruit aroma's. Hij heeft een lichte houtrijping gehad, maar toch blijft deze lekker fris.

Xavier Roger Sauvignon Blanc
Hij heeft een intense neus met tonen van citrus, zacht tropisch fruit en gemaaid gras. In de smaak proef je wat ananas, Granny Smith appels en meloen.

Xavier Roger Merlot
Een volle en sappige rode wijn met een ronde smaak. Een verrassing met uitbundig fruit, zoals pruimen en aardbeien. Ook wat lichte tonen van drop en laurier zul je herkennen.

Xavier Roger Shiraz
Je ruikt pittig en rokerig zwart fruit, zoals zwarte bessen en kersen. Je proeft iets van eiken met heel veel stevig fruit, zwarte peper en iets van chocolade.

Xavier Roger Rosé
Een heerlijke frisse, fruitige wijn met als basis de grenache - en cinsaultdruif. Het is een blozende rosé met een bleke zalmroze kleur en de heerlijke geur van frambozen en aardbeien. Mooi droog met een verkwikkende frisse zuurgraad.

Cava Codornui 1551 Brut
Een aangenaam droge cava met een elegante mousse. Fruitig en fris met een licht gele kleur. Aroma’s van citrusfruit en groene appel en een hint van gerijpt wit (perzik) fruit.

wijnen
5.50 / glas
25.00 / fles

cava
6.95 / glas
35.50 / fles

TIJD VOOR EEN FEESTJE

Bent u jarig? Wilt u uw 12,5 jarig jubileum vieren? Of wilt u gewoon een feestje geven? Beum biedt vele mogelijkheden; van een uitgebreide BBQ, een gezellige borrel, een intiem diner, bruiloft of een luxe buffet. Dat kan in een van onze mooie ruimtes of in de zomer op ons terras. Net als thuis maar dan zonder dat u zelf iets hoeft te doen. Bij Beum nemen wij alles uit handen zodat u en uw gasten optimaal kunnen genieten.





BORRELS

Is het tijd voor een borrel, maar heeft u geen behoefte aan het doen van alle boodschappen en de rommel achteraf? Beum heeft verschillende ruimtes voor een geheel verzorgde borrel. Wij bieden uiteenlopende koude en warme hapjes om uw borrel in zijn geheel aan te kleden. Daarnaast kunt u ook in diverse mate gebruik maken van ons uitgebreide drankenassortiment. Onze georganiseerde borrels zijn vanaf 20 personen te reserveren. Uiteraard kunnen wij wat betreft de hapjes rekening houden met diverse allergenen en/of dieetwensen.