



WARME DRANKEN

Koffie	3.15
Decafé koffie	3.15
Koffie verkeerd	3.25
Koffie met slagroom	3.70
Cappuccino	3.40
Latte macchiato	4.00
Espresso	3.15
Dubbele espresso	4.85
Espresso macchiato	3.50
Flat white	3.60



Verse munt thee	3.95
Verse gember thee	3.95
Verse munt & gember thee	4.00
Thee	2.75
earl grey, breakfast, green jasmine, green lemon, rooibos, forest fruit	

WARME CHOCOMELS (Enige Echte)

Warme chocomel	4,00
Warme chocomel met slagroom	4,50

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)	

Latte special

Vraag naar onze speciale latte van de maand!
4,95



Luxe BEUM-chocolademelk

Heerlijke Callebaut chocolademelk, slagroom,
chocoladesaus & chocoladetopping
7.95

VOOR BIJ DE KOFFIE

Lemonpie	5.35
Onze beroemde citroenschuimtaart.	

Cheesecake	5.35
Met mandarijn en een speculaasbodem.	

Ouwe taart	4.75
Een lekkere appeltaart, zoals oma die zou bakken	

Kersenvlaaitje	4.25
----------------	------

Pistache muffin	4.25
-----------------	------

Mini notentaartje	4.50
-------------------	------

Appelbol warm	5.25
---------------	------

Brownie met pecan	4.10
-------------------	------

Carrotcake met frosting	4.00
-------------------------	------

Croissant met jam & boter	4.00
---------------------------	------

Cinnamonswirl	3.75
---------------	------

Haver & cranberrycookie	3.00
-------------------------	------

Luikse Wafel met poedersuiker	3.85
-------------------------------	------

Luikse Wafel met poedersuiker & slagroom	4.35
--	------

Worstenbroodje uit de oven	3.75
----------------------------	------





Luxe BEUM-chocolademelk

Heerlijke Callebaut chocolademelk, slagroom,
chocoladesaus & chocoladetopping
7.95

FRISDRANKEN

Coca Cola	regular/zero	3.25
Fanta	orange/cassis	3.25
Sprite		3.25
Fuze tea	regular/green	3.25
Rivella		3.25
Bliss	tonic/bitter lemon/ginger ale	3.25

BIOLOGISCHE SAPPEN (van Schulp)

Tomatensap	3.45
Appel- & kersensap	3.45
Appel- & kersensap	(grote fles van 0,75L) 7.95
Appelsap	3.45
Sinaasappelsap	4.00

WATER

Chaudfontaine	blauw/rood (0,20L)	3.10
Chaudfontaine	blauw/rood (0,75L)	6.50

ZUIVEL

Chocomel	(Enige Echte)	3.45
Fristi		3.45
Volle melk		2.55

VOOR BIJ DE BORREL (vanaf 15:00)

Huisgemaakt breekbroodje	6.75
Fleur de sel boter.	

Borrelnootjes	2.75
Per glas.	

Ambachtelijke bitterballen	9.25
8 stuks.	

Bittergarnituur	6.75/13.25
6 of 12 stuks.	

Nachos & kip stukjes	13.25
zure room, cheddar en tomatensalsa	

Kaasplankje	10.50
Jong belegen- en Old Rotterdam kaasblokjes met grove mosterd.	

Charcuterieplankje	10.50
Plankje met dun gesneden Ibericoham Ambachtelijke grillworst en droge worst.	

Beum borrel-etagère (4 personen)	36.00
Met diverse kazen en vleeswaren. Bittergarnituur, pizza stukjes, olijven en een broodje met smeerseltjes.	





TAPBIEREN

Hertog Jan Pilsener	0,25L	3.40
Hertog Jan Pilsener	0,50L	6.75
La Trappe	wit 0,33L	5.75
La Trappe	wit 0,50L	8.75
La Trappe	Dubbel	6.00
(met grenadine €0,25)		
Wisseltap	(vanaf prijs)	5.95

Vraag naar ons bier van de wisseltap!

FLESBIEREN

La Trappe	Blond	5.95
La Trappe	Tripel	6.00
La Trappe	Isid'Or	6.25
La Trappe	Quadrupel	6.50
Liefmans	Fruitesse	5.00
Pallieter	Tripel	6.75



Beum's Speciaal Biertje
6.75

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Hertog Jan Pilsener	0.0%	3.40
La Trappe Nillis	0.0%	5.25
La Trappe Epos	0.0%	5.25
Amstel Radler Citroen	0.0%	3.50



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. Begin zacht en romig met een dampend kopje dagsoep, Daarna volgt een luchtig broodje met een knapperige paddenstoelenkroket: een volle aardse smaak in een zacht jasje. Voor een vleugje Italië is er de tosti – een gouden combinatie van provolone kaas, pittige salami en zonnige tomatenpesto die samen smelten tot een warme mediterrane omhelzing. Het paradepaardje van de Hollandse keuken laat zich ook zien: een ambachtelijk broodbolletje rijk belegd met huisgemaakte draadjesvleessalade, puur comfort en nostalgie. Tot slot brengt een frisse pluksla met blauwe kaas salade een speelse balans: knapperig, fris en verrassend krachtig.
Een kleurrijke stoet van smaken
dat is De Volière.



LUNCHKAART

van 11:00 tot 16:30 uur

TOSTI ´S

Ham & kaas Heerlijke tosti met Bavelse pikante kaas en ambachtelijke boerenham, krokant gegrild voor de perfecte bite.	8.25
Brie Een tosti van zacht suikerbrood, smeltende Brie Maubert, hartige bacon en een vleugje pruimenconfituur.	8.50
Italiaanse tosti Een tosti met zacht smeltende Provolone kaas, salami, en tomatenpesto Geserveerd met rucola.	8.75

BROODJES

Gerookte zalm Krokant Broodje met Noorse gerookte zalm en sweet pepper roomkaas.	15.75
Carpaccio van rund Smaakvol broodje met mals dungseden rundvlees, truffelmayonaise en oude brokkelkaas.	15.75
Scharreleisalade Vol en smeug: huisgemaakte eiersalade op een broodje, met krokant uitgebakken spekjes.	11.00
Abdijham Luchtige croissant met ambachtelijke abdijham, een zacht gekookt eitje, Hollandaisesaus en kaassnippers.	13.75
Zilte salade Broodje gevuld met een salade van krab, rivierkreeft en Hollandse garnalen.	13.75
Draadjesvlees Broodje met een huisgemaakte salade van draadjesvlees, met een rode zilveruitjesmarmelade.	12.75



WARME BROODJES

Smoske Broodje uit de oven met boerenham, Bavelse kaas, tomaat, pestomayonaise en knapperige ijsbergsla.	12.75
Geitenkaas Broodje uit de oven met romige geitenkaas, stoofperenconfituur, rucola en gebrande pecannootjes.	13.50
Kip gyros Krokant broodje met kip Gyros, mediteraanse groenten, olijfjes en tzatziki.	14.75
Groentekroketten Broodje met 2 ambachtelijke groentekroketten.	12.75
Rundvleeskroketten Broodje met 2 ambachtelijke rundvleeskroketten.	12.75

SANDWICHES

Beum stapelaar Een heerlijke sandwich met dun gesneden gerookte kalkoenfilet, boerderijkaas, eiersalade, kruidenmayonaise, tomaat en uitgebakken spek.	16.75
Zilte stapelaar Een heerlijke sandwich met gerookte zalm op sweet pepper roomkaas, krabsalade, rivierkreeftjes en tomaat.	17.75



SOEPEN

Soep van Hollandse tomaten Geserveerd met een broodje en boter.	6.50
Soep van de dag Geserveerd met een broodje en boter.	6.50

SALADES

Ingewikkelde zalm Zalm in een krokant jasje, met spinazie en Hollandaisesaus, op pluksla met tomaatjes en een sinaasappel-walnootdressing.	17.75
Blauwe kaas Deense Korenbloem blauwaderkaas, op pluksla met honing, geweldde cranberry's en bosbescrackers.	17.25
Carpaccio Pluksla op dun gesneden rundvlees, met een truffeldressing, pijnboompitten en oude brokkelkaas.	17.50

Onze salades worden geserveerd met broodbolletjes en boter



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.	15.75
Moestuinlunch Onze vegetarische variant; tomatensoepje, broodje eiersalade, een groentekroket en een uitsmijtertje kaas.	15.75

Rondje IJsselmeer

Voor de echte visliefhebber;
een krokante brioche toast met gerookte paling,
een krokante brioche toast met roomkaas en gerookte zalm,
en een kopje huisgemaakte garnalenroomsoep.

17.75

EIERGERECHTEN

Uitsmijter ham en kaas Sneetjes brood met boerenham en belegen kaas.	13.00
Uitsmijter gerookte zalm Sneetjes brood met gerookte zalm en belegen kaas.	13.75
Omelet Gegrild spek, bosui, kastanjechampignons, tomaatjes en belegen kaas.	13.00



KINDERGERECHTEN

Tomatensoep Tomatensoepje geserveerd met een broodje en boter.	4.50
Kindertosti Ham en kaas tosti van briochebrood met ketchup.	7.50
Apenbroodje Met hartig of zoet beleg naar keuze	7.50
Poffertjes Met poedersuiker en stroop.	7.50
Pannenkoek Met poedersuiker en stroop.	7.50
Kinderboswachterslunch Tomatensoepje, broodje bitterbal, en een mini uitsmijter.	9.25
Kindersnack Keuze uit een kroket, frikandel of kipnuggets, met verse friet, ketchup, mayonaise en appelmoes.	10.50
Kabouterburger Mini broodje hamburger met verse friet, ketchup en mayonaise.	12.00

STEVIGE TREK

Rocky road taartje
Krokant bakje gevuld met pompoencrème, geitenkaas, cranberry en pecannoten.
17.50

Paddenstoel & blauwe kaasburger
Huisgemaakte burger op basis van bospaddenstoelen en blauwe kaas.
Met grove mosterd-honingmayonaise.
17.50

Zalmburger
Huisgemaakte Zalmburger met groene curry en sereh, komkommer en lemon & pepper mayonaise.
18.75

Fish & chips
Geserveerd met een doperwtensalade en tartaarsaus.
18.75

Grillburger
Rundvleesburger op een broodje met truffelmayonaise, uitgebakken spek en Cheddarkaas.
19.75

Stoofvlees
Authentiek Belgisch stoofvlees, met droge worst, frietjes en vergeten groenten.
18.50

Schnitzel met pepersaus
Geserveerd met een groentegarnituur.
18.50

Kippendijensaté
Geserveerd met sajoerboontjes, atjar en kroepoek
17.50

Onze stevige trek gerechten worden met frietjes geserveerd.



Winterse Verwennerij

(voor 2 personen)

Laat je meevoeren in de betoverende sfeer van de winter met deze exclusieve selectie van huisgemaakte zoetigheden, zorgvuldig gepresenteerd in stijlvolle glaasjes en geserveerd in een elegant metalen boompje. Een culinaire beleving om samen te delen, speciaal samengesteld voor de koude dagen.

21.75 pp



Geniet van de fluweelzachte chocolademousse met room en een vleugje pure chocolade, het kruidige en volle karakter van carrotcake met romige topping, en de verfijnde frisheid van rabarber met een luchtige sabayon. Voor een extra vleugje winterwarmte serveren wij er een glaasje geurige glühwein bij, evenals romige warme chocolademelk met een royale toef slagroom en een vleugje chocoladesaus. Het geheel wordt vergezeld door warme scones en bosvruchtenmarmelade.

COCKTAILS

Gin & Tonic

(Bombay Sapphire gin, Bliss tonic, ijs, citroen & munt)
8.95

Pink Gin & Tonic

(Bombay Bramble gin, raspberry tonic, ijs & munt)
8.95

Aperol Spritz

(Aperol, cava, bruiswater, ijs, sinaasappel & munt)
8.95

Koremans Limoncello Spritz

(Koremans Limoncello, cava, bruiswater, ijs, citroen & munt)
8.95



ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

0.0% Gin & Tonic

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

Crodino Bianco

(Crodino Bianco, ijs, sinaasappel geserveerd in een wijnglas)
5.95

Crodino Rosso

(Crodino Rosso, ijs, sinaasappel geserveerd in een wijnglas)
5.95

PORT

Fonseca witte port	4.95
Fonseca ruby port	4.95

STERKE DRANKEN

Amaretto (Disaronno)	5.25
Bailey's Cream	5.25
Bacardi Rum	4.95
Cointreau	5.95
Grand Marnier Rouge	5.25
Limoncello (Koremans)	5.50
Jägermeister	4.95
Irish Whiskey	5.25
Jonge Jenever	3,95
Tia Maria	5.25
Vodka	4.95
Schrobbelèr	3,95
Liçor 43	5.25



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.



wijnen

5.25 / glas

24.50 / fles

cava

6.95 / glas

35.50 / fles

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.