

MENUKAART

Glutenvrij



Allergenenkaart

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	2.75

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



Latte special

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

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
Cupje honing	0.40
Monin siroop	0.50
(karamel chocolade hazelnoot kokos vanille)	

Zoetigheden & IJsjes Glutenvrij



VOOR BIJ DE KOFFIE

Appeltaartje	5.25
Brownie met framboos	4.75
Kersentaartje	5.25
Kokos citroentaartje	5.25
Worstenbroodje uit de oven	3.85

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



ZUIVEL

Chocomel (Enige Echte)	3.50
Fristi	3.50
Volle melk	2.55

BEUM huisgemaakt

IJskoffie	5.95
IJsthee	3.75
Rood fruit limonade	3.75
Milkshake	5.50

BIOLOGISCHE SAPPEN

Tomatensap	3.35
Appel- & kersensap	3.35
Appel- & kersensap (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



Borrelhapjes (vanaf 15:00)

Glutenvrij

✓ **Broodjes** 7.50
Fleur de sel boter.

✓ **Nachos** 13.75
zure room, cheddar en tomatensalsa

✓ **Kaasplankje** 12.50
Jong belegen- en Old Rotterdam kaasblokjes met grove mosterd.

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

✓ Dit gerecht is vegetarisch of als vegetarische variant te bestellen.



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. Uiteraard kunnen wij wat betreft de hapjes rekening houden met diverse allergenen en/of diëtwensen.



Cocktails & Sterke drankjes

Gin & Tonic

(Bombay Sapphire gin, Bliss tonic, ijs, citroen & 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

Strawberry Spritz

(Aardbeienlikeur, aardbeienpuree, prosecco, bruiswater, ijs)

8.95

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

ALCOHOLVRIJE COCKTAILS

0.0% Gin & Tonic

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

7.50

0.0% Strawberry Spritz

(Aardbeienpuree, 0.0% prosecco, bruiswater, ijs)

7.50

IJskoude Spooms



Citrus Spoom

Een heerlijk ijskoude, spoom met een bolletje fris sinaasappelsorbetijs dat langzaam smelt in een zonnige mix van sinaasappelsap, orangerello en een vleugje witte gin. Aangevuld met mandarijnpartjes en afgewerkt met een takje verse munt voor een frisse, toets.

9.50



Bosvruchten Bramble

Een heerlijk ijskoude, verfrissende spoom met een bolletje frambozensorbetijs. Aangevuld met sappige kersen, aromatische bramble gin en fris appel-kersensap. Afgewerkt met een takje verse munt voor een extra frisse touch.

Een fruitige, licht sprankelende dorstlesser met een elegante gin-twist.

9.50



Tropische Ananas

Een heerlijk ijskoude, zomerse spoom met een bolletje fris mangosorbetijs dat langzaam smelt in een fruitige mix van Passoã likeur en sinaasappelsap. Aangevuld met stukjes ananas en wat kokosschaafsel voor een subtiele tropische twist. Een frisse, exotische dorstlesser.

9.50

Let op, deze spooms bevatten alcohol, en zijn helaas niet alcoholvrij te bestellen.

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 grijpt wit (perzik) fruit.

wijnen

5.25 / glas

24.50 / fles

cava

6.95 / glas

35.50 / fles

Broodjes

Glutenvrij

KOUD

Gerookte zalm

Een broodje, belegd met gerookte Noorse zalm, romige Heks'nkaas, frisse veldsla, Hollandse garnaltjes en knapperige wasabi-kroepoek.

15.75

Carpaccio van rund

Een broodje belegd met dingesneden rundercarpaccio, romige rode pestocrème, snippers van Parmezaanse kaas, zoetzure cherrytomaatjes en geroosterd amandelschaafsel.

16.00

✓ Scharreleisalade

Een broodje, belegd met frisse veldsla, bolletjes smeuge eiersalade en knapperig uitgebakken spek.

12.50

WARM

Tuna melt

Een ovenvers broodje rijkelijk belegd met tonijnsalade, gemarineerde cherry tomaatjes, Taggiasche olijfjes, rode ui en gesmolten provolone.

13.50

Geitenkaasjes ✓

Broodje uit de oven met romige geitenkaas, gekarameliseerde uien, vijgjes, rucola en gebrande pecannotjes.

14.00


Soep & Salades Glutenvrij

SOEPEN

-  **Tomatensoep** 7,00
geserveerd met een broodje en boter.



SALADES

-  **Geitenkaas** 17.50
Een groene salade met stukjes geitenkaas, omringd door vijgjes, cranberries, tomaatjes en diverse pitten en zaden. op smaak gebracht met een honing-mosterd dressing.

- Tonijn** 18.00
Een zomerse salade met tartaar van verse tonijn, malse veldsla, sappige tomaatjes en pittige kappertjes, geserveerd met knapperige zeewiercrackertjes en romige kimchimayonaise.

- Carpaccio** 18.25
Een salade met flinterdunne rundercarpaccio, een mix van frisse slasoorten met aceto dressing, schaafsel van Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes en geroosterde amandelschaafsel.



 Dit gerecht is vegetarisch of als vegetarische variant te bestellen.

Kindergerechten Glutenvrij

KINDERGERECHTEN

- Tomatensoep** 5.75
Tomatensoepje geserveerd met een broodje en boter.

- Poffertjes** 7.50
Met poedersuiker en stroop.

- Broodje** 7.50
Met hartig of zoet beleg naar keuze



Stevige trek

Glutenvrij



Barbecuespies

Rechtstreeks van de grill: een sappig hamburgertje, een kruidig worstje en gemarineerd buikspek, Geserveerd met nachos, een ratatouille en een barbecuesausje.

24.50

Spinazieburger

Huisgemaakte burger van spinazie en doperwtten met cashewnootjes, pikante Bavelse kaas, geserveerd met nachos en chipotle mayonaise.

17.50

Grillburger

Rundvleesburger op een broodje met truffelmayonaise, uitgebakken spek en Cheddarkaas. Geserveerd met nachos

20.50

Indonesische Rendang

Boterzacht rundvlees, langzaam gestoofd in kokosmelk en aromatische Indonesische specerijen. atjar tjampoer, emping en witte rijst.

Bereid volgens traditioneel recept.

23.00

