

LOWLANDER

— BREWED WITH BOTANICALS —

BOTANISCHE BIJEN		BOTANISCHE SODAS	
OP TAP (25CL & 50CL)		BLIK (33cl) Zonder toegevoegde suikers.	
COOL EARTH LAGER 4% GEBROUWEN MET CITROENGRAS. GV	3.8/7.5	NON-ALC COOL EARTH LAGER 0.3% GEBROUWEN MET CITROENGRAS. GV	4.5
WHITE 5% GEBROUWEN MET CURAÇAO SINAASAPPEL, VLIERBLOESEM & KAMILLE.	5.5/10.5	0.00% WIT GEBROUWEN MET TERUGGEWONNEN SINAASAPPEL- & CITROENSCHILLEN.	5.5
CITRUS BLONDE 4% GEBROUWEN MET CRUSHED SINAASAPPEL & CITROENSCHIL. GV	5.5/10.5	NON-ALC CITRUS BLONDE 0.3% GEBROUWEN MET CRUSHED SINAASAPPEL & CITROENSCHIL. GV	5.5
I.P.A. 6% GEBROUWEN MET GRAPEFRUIT & KORIANDERZAAD.	5.5/10.5	NON-ALC I.P.A. 0.3% GEBROUWEN MET MANGO, KARDEMOM & SINAASAPPELSCHILLEN.	5.5
LEFTOVER LEMON & ELDERFLOWER 3.8% GEBROUWEN MET TERUGGEWONNEN CITROEN & VLIERBLOESEM.	5.5/10.5	NON-ALC TROPICAL ALE 0.3% GEBROUWEN MET GRAPEFRUIT & GUAVE.	5.5
<p>Probeer onze bieren in een van de beertails, een cocktail nóg beter gemaakt door de toevoeging van bier.</p>		PITCHERS (1,8L)	
FLES (33CL)		COOL EARTH LAGER 4%	22.5
TROPICAL ALE 3.8% GEBROUWEN MET CURAÇAO SINAASAPPEL & DRAGONFRUIT.		WHITE ALE 5%	31.5
BUCKET (6)		CITRUS BLONDE 4%	31.5
KIES JE FAVORIET COMBINATIE VAN 6 BIJEN		I.P.A. 6%	31.5
		LEFTOVER LEMON & ELDERFLOWER 3.8%	31.5
		BEERFLIGHT (4X 120ML)	13.5
		COOL EARTH LAGER. WHITE. CITRUS BLONDE & I.P.A.	
		WIFI: Lowlander Gasten / ilovelowlander  @lowlanderbarandrestaurant	
		OVER ONS WE BROUWEN ONZE UNIEK VERFRISSENDE DRANKEN MET BOTANISCHE KRUIDEN, SPECERIJEN EN FRUIT. EN AANGEZIEN WE IN DE LAGELANDEN WONEN - EEN LAND ONDER ZEENIVEAU- ZIJN WE ONS BEWUST VAN DE WERELD OM ONS HEEN. DAAROM HEBBEN WE OOK EEN MISSIE: MINDER UIT DE NATUUR HALEN EN MEER TERUGGEVEN. DIT BETEKENT DAT WE SAMEN IMPACT KUNNEN MAKEN. GEWOON DOOR TE DOEN WAAR WE VAN HOUDEN: BIER DRINKEN. 	


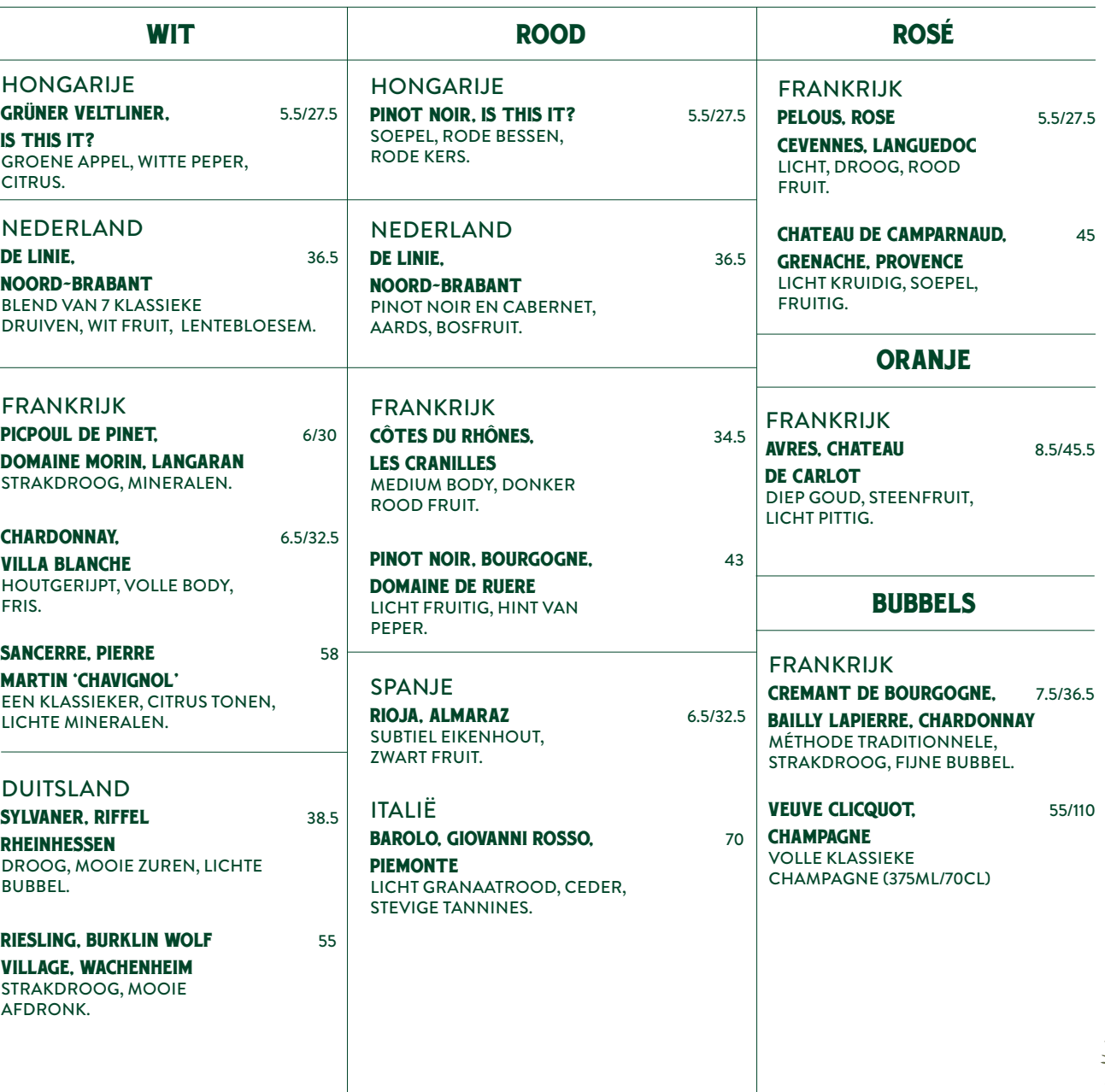
GV - GLUTENVRIJ

LOWLANDER BOTANICAL BIJEN & SODAS

WIJN

SOFTS, BEERTAILS & COCKTAILS

ETEN

WIT		ROOD		ROSÉ	
HONGARIJE GRÜNER VELTLINER. IS THIS IT? GROENE APPEL, WITTE PEPER, CITRUS.	5.5/27.5	HONGARIJE PINOT NOIR. IS THIS IT? SOEPEL, RODE BESSEN, RODE KERS.	5.5/27.5	FRANKRIJK PELOUS. ROSE CEVENNES. LANGUEDOC LICHT, DROOG, ROOD FRUIT.	5.5/27.5
NEDERLAND DE LINIE. NOORD-BRABANT BLEND VAN 7 KLASSIEKE DRUIVEN, WIT FRUIT, LENTEBLOESEM.	36.5	NEDERLAND DE LINIE. NOORD-BRABANT PINOT NOIR EN CABERNET, AARDS, BOSFRUIT.	36.5	CHATEAU DE CAMPARNAUD. GRENACHE. PROVENCE LICHT KRUIDIG, SOEPEL, FRUITIG.	45
FRANKRIJK PICPOUL DE PINET. DOMAINE MORIN. LANGARAN STRAKDROOG, MINERALEN.	6/30	FRANKRIJK CÔTES DU RHÔNES. LES CRANILLES MEDIUM BODY, DONKER ROOD FRUIT.	34.5	FRANKRIJK AVRES. CHATEAU DE CARLOT DIEP GOUD, STEENFRUIT, LICHT PITTIG.	8.5/45.5
CHARDONNAY. VILLA BLANCHE HOUGHTERIJPT, VOLLE BODY, FRIS.	6.5/32.5	PINOT NOIR. BOURGOGNE. DOMAINE DE RUERE LICHT FRUITIG, HINT VAN PEPER.	43	FRANKRIJK CREMANT DE BOURGOGNE. BAILLY LAPIERRE. CHARDONNAY MÉTHODE TRADITIONNELLE, STRAKDROOG, FIJNE BUBBEL.	7.5/36.5
SANCERRE. PIERRE MARTIN 'CHAVIGNOL' EEN KLASSIEKER, CITRUS TONEN, LICHTE MINERALEN.	58	SPANJE RIOJA. ALMARAZ SUBTIEL EIKENHOUT, ZWART FRUIT.	6.5/32.5	VEUVE CLICQUOT. CHAMPAGNE VOLLE KLASSIEKE CHAMPAGNE (375ML/70CL)	55/110
DUITSLAND SYLVANER. RIFFEL RHEINHESSEN DROOG, MOOIE ZUREN, LICHTE BUBBEL.	38.5	ITALIË BAROLO. GIOVANNI ROSSO. PIEMONTE LICHT GRANAATROOD, CEDER, STEVIGE TANNINES.	70		
RIESLING. BURKLIN WOLF VILLAGE. WACHENHEIM STRAKDROOG, MOOIE AFDRONK.	55				

WIJN

SOFTS, BEERTAILS & COCKTAILS

ETEN



SOFTS	BEERTAILS	COCKTAILS
LIMONADE & GEMBERBIER	EEN COCKTAIL NOG BETER GEMAAKT MET DE TOEVOEGING VAN ONZE BOTANISCHE BIEREN.	GIN & TONIC 10 MET LOWLANDER GIN. ALCOHOLVRIJE OPTIE: SEEDLIP GIN
ROZE BUNKER WILDE IJSTHEE 3.5	FROZEN BEERGARITA 12 TEQUILA REPOSADO, TRIPLE SEC, LIMOEN & LOWLANDER COOL EARTH LAGER.	NOT SO DARK & STORMY 12.5 BRUGAL AÑEJO 5 RUM, LOWLANDER GINGER & YUZU BOTANICAL SODA, GEMBER, LIMOEN.
WILDE VLIERBLOESEM & LIMOEN 3.5	TROPICAL PALOMA 12.5 TEQUILA REPOSADO, GRAPEFRUIT MAMA, LIMOEN & NON ALC. TROPICAL ALE.	ESPRESSO MARTINI 13.5 KETEL 1 VODKA, KOFFIE LIKEUR, KOFFIE.
RALF'S HUISGEMAAKTE GEMBERBIER 4.5	SPRITZ 12.5 CAMPARI BITTER, LIMOEN- EN SINAASAPPELSAP, LOWLANDER CITRUS BLONDE.	GIN KOMPARI 12.5 LOWLANDER GIN, CAMPARI, KOMBUCHA & LIMOENSAP.
KOMBUCHA & FRIS	WHITE COLLINS 12.5 LOWLANDER GIN, VLIERBLOESEM, CITROEN, LOWLANDER WHITE.	SPIRITS & LIQUORS
KOMBUCHA 4.5	MAI TAI.PA. 12.5 BRUGAL AÑEJO 5 RUM, COINTREAU, LOWLANDER I.P.A., AMANDEL, LIMOEN.	LOWLANDER GIN 6
FRITZ KOLA SUIKERVRIJ 3.5	ORANGEADE SHANDY 8.5 VERSE JUS D'ORANGE, ROZEMARIJN, BASILICUM & LOWLANDER WHITE. ALCOHOLVRIJE OPTIE: 0.00% WIT	KETEL 1 VODKA 6
FRITZ SINAS 3.5	NEGRONI.PA. 12.5 LOWLANDER GIN, PADRO & CO VERMOUTH, CAMPARI & LOWLANDER I.P.A.	LOWLANDER I.P.A. GENEVER 5
FRITZ HONEY-MELON 3.5	LOWLANDER MULE 13.5 KETEL 1 VODKA, LIMOEN, GEMBER & LEFTOVER LEMON & ELDERFLOWER.	KETEL 1 JONGE JENEVER 4
AQUA MONACO TONIC 4	PITCHERS	FRYSKE HINDER DUTCH WINE CASK 7
GRAPEFRUIT MAMA 4.5 GEMAAKT VAN LEFTOVER GRAPEFRUIT.	FROZEN BEERGARITA 40 TEQUILA REPOSADO, TRIPLE SEC, LIMOEN & LOWLANDER COOL EARTH LAGER.	OLMECA TEQUILA REPOSADO 4
SAPPEN	TROPICAL PALOMA 40 TEQUILA REPOSADO, GRAPEFRUIT MAMA, LIMOEN & NON ALC. TROPICALE ALE.	BRUGAL AÑEJO 5 RUM 6
OLMENHORST APPEL OF PEER 4		MARTELL VS 6
VERS GEPERSTE SINAASAPPEL 4.5		CHATEAU DU BRUIIIEIL VSOP 6
BIG TOM TOMATO 4		HUISGEMAAKTE LIMONCELLO 5 GEMAAKT VAN LEFTOVER CITROENSCHILLEN. Zin in iets anders? Vraag het onze bartenders!
KOFFIE & THEE		WATER
AL ONZE BONEN KOMEN VAN ONZE VRIENDEN ANNE & MAX: BIOLOGISCH GECERTIFICEERD EN DUURZAAM GEPRODUCEERD.		PLAT/BRUISEND 1/3.5 BOTANICAL INFUSED WATERKARAF.
AMERICANO/ESPRESSO 3.2		
LATTE/CAPPUCCINO 3.7		
WARMER CHOCOLADEMELK 3		
CHAI LATTE 4		
ICED LATTE 4.5		
Verkrijgbaar met haver-, amandel- of biologische koemelk.		
THEE 3.2		
VERSE GEMBERTHEE 4		
VERSE MUNTTHEE 4		
CHOCOTRUFFEL 3 HUISGEMAAKT & PERFECT BIJ DE KOFFIE GY, VE.		

SOFTS, BEERTAILS & COCKTAILS



KLEINE GERECHTEN ~ VANAF 5U

MOESTUINSOEP WISSELENDE SOEP	8.5
PEENTJES, KURKUMA & KARAMEL SALADE MET WATERMELOEN, ZOETZURE RETTICH & SOJA TAPIOCA. KLEINE OF GROTE PORTIE. VE	8.5/12.5
Probeer met White 5%	
ARTISJOKHART BELUGA LINZEN, MEIRAAP, DOPERWTEN, SOUBISE & ZOMERTRUFFEL. GV	12
Probeer met Non Alc. Citrus Blonde 0.3%	
FLAME KISSED FENNEL RICOTTA, SAFFRAAN VINAIGRETTE & PISTACHE. GV	10.5
Probeer met Cool Earth Lager 4%	
GEKONFIJTE AARDAPPEL TERRINE GELE BIET, ZWARTE OLIJVEN, GEPEKELDE BUNDELZWAMMEN. & AIOLI. GV, VE	10.5
Probeer met Non Alc. Cool Earth Lager 0.3%	

GROTE GERECHTEN ~ VANAF 5U

AUBERGINE STEAK HOISIN LAK, CRÈME VAN AARDAPPEL MET POMPOEN, SAUS VAN RODE MISO, GEPOFTE RIJST & KROKANTE WONTON. VE	19
OPTIE MET BAVETTE Van een dubbelkoe. Deze koe heeft eerst een leven gehad als melkkoe.	27
Probeer met Cool Earth Lager 4%	
GEBAKKEN SPITSKOOL KROKANTE ROSEVAL AARDAPPEL, CRÈME VAN RODE BIET, ZWARTE KNOFLOOK & SALSA VERDE. GV	19
OPTIE MET ZEEBAARS Deze vis is duurzaam gevangen en heeft het ASC-keurmerk.	27
Probeer met White 5%	
RENDANG JACKFRUITRENDANG MET RIJST & ATJAR.	18.5
Probeer met Non. Alc I.P.A. 0.3%	
GV - GLUTENVRIJ VE - VEGANISTISCH	

SIGNATURES ~ VANAF 5U

DAYTIME KEBAB AUBERGINE SHOARMA MET PINSA BROOD, KORIANDER & BAHARAT YOGHURT.	12
Probeer met Leftover Lemon & Elderflower 3.8%	
BANG BANG BLOEMKOOL GEROOSTERD, MET TAHIN, GEPEKELDE CITROEN & RAS EL HANOUT. GV, VE	14
Probeer met Tropical Ale 3.8%	
BOTANICAL BURGER VENKEL- EN KNOLSelderijbuger, BRIOCHEBOL, PICALILLY & KOOLSLA. GESERVEERD MET FRIETJES.VE	18.5
Probeer met 0.00% Wit	
RAVIOLI GEVULD MET DOPERWTEN, MUNT & FETA MET ANTIBOISE & KRUIDENSLA.	19
Probeer met Citrus Blonde 5%	

BIJGERECHTEN ~ VANAF 5U

FRIET MET KRUIDENZOUT MET MAYONAISE (VEGAN MOGELIJK) OF KETCHUP. Kruidenmelange van restgroenten die we niet wegdoen.	6
BIMI GEBAKKEN ASPERGEBROCCOLI MET PITTIGE UIENCOMPOTE & CRUMBLE VAN ZEEWIER. VE	7
KOOLSLA VAN GEREDDE GROENTEN. VE, GV	4.5
BIERBOSTEL BROOD MET BLOEMENBOTER.	4.5

VOOR DE KIDS ~ VANAF 5U

SPAGHETTI MET TOMAAT-GROENTENSAUS & GERASPT KAAS	9.5
VEGA KROKET MET FRIET & APPELMOES.	9.5

HAPJES ~ ALL DAY

BORRELPLANK OLIJVEN, PINSA MET DIPS, FUNKY FUNGHI & A-MAIZE-ING RIBS. VE	17
JACKFRUIT BITTERBAL JOUW FAVORIETE BORRELSNACK MET EEN TWIST, GESERVEERD MET MOSTERD. VE	8.5
CURRY GYOZA PADDENSTOELVULLING & CURRY DIP. VE	10
FUNKY FUNGHI GEFRITUURDE OESTERZWAMMEN. VE	9
A-MAIZE-ING RIBS SUIKERMAISRIBBETJES. VE	9
PINSA BROOD MET DIP TOFU HARISSA, TOMATENSALSA & ZWARTE BONENHUMMUS. VE	7
Kruising tussen pizza & focaccia.	
FRIET MET KRUIDENZOUT MET MAYONAISE (VEGAN MOGELIJK) OF KETCHUP.	6

BIERBOSTEL BROOD MET BLOEMENBOTER.	4.5
--	-----

OLIJVEN MIX VAN OLIJVEN. VE, GV	5
---	---

GEROOKTE AMANDELEN ROKERIG & GEZOUT.	4.5
--	-----

ZOET ~ VANAF 5U

YUZU-KOKOS PANNA COTTA MET GEMARINEERDE ANANAS. GV, VE	8
--	---

RABARBISCUS CAKE MET PARFAIT VAN RABARBER & HIBISCUS.	9
--	---

CHOCOLADETAART MET ROOD FRUIT COMPOTE & SINAASAPPELKROKANT. VE	9.5
---	-----

ONS ETEN

ONS MENU BARST VAN DE HEERLIJKE OPTIES DIE DE (SMAAK) KRACHT VAN PLANTEN BENADRUKKEN. WIJ STEKEN CLASSIEKE GERECHTEN IN EEN NIEUW JASJE DOOR GROENTEN TE GEBRUIKEN, MET EEN FRISSE FOCUS OP SEIZOENS- GEBONDEN KRUIDEN EN SPECERIJEN. EN WAAR MOGELIJK GEBRUIKEN WE OVERTOLLIGE PRODUCTEN.

Wij kunnen op verzoek gedetailleerde informatie over allergenen verstrekken. Houd er rekening mee dat we niet kunnen garanderen dat er geen allergenen aanwezig zijn in onze gerechten of drankjes.