

'De Spikke'

EETBOERDERIJ | CAFETARIA

LUNCHKAART

SOEPEN

Tomatensoep Soepballen room prei	7,95
Mosterdsoep Uitgebakken spekjes prei	7,95

BROODJES

Keuze uit waldkorndol of Italiaanse bol

Rundercarpaccio Ossenhaas pijnboompitten rucola Parmezaanse kaas zongedroogde tomaten truffelmayonaise of pestomayonaise	13,50
Tonijnsalade Appel augurk ui tonijn	12,50
Gerookte zalm Zalm roomkaas komkommer honing-mosterdsaus	13,50
Warme brie Walnoot rucola honing zontomaat	11,95
Warm vlees Ui champignons satésaus	12,95
Ambachtelijke kroketten (ook vegetarisch) 2 kroketten mosterd roomboter	9,95
Mexicaanse kip Paprika ui taugé chilisaus	12,95
Gezond Ham kaas komkommer appel tomaat ei honing-mosterdsaus	12,95
Specialiteit van de Chef Gehaktbal ui champignons kaas mosterd	12,75
Ossenhaaspuntjes Teriyaki champignons paprika ui	14,75

TOSTI'S

Tosti klassiek Ham kaas curry of ketchup	7,25
Tosti 'De Spikke' Coburger ham brie tomaat paprika pestomayonaise	8,75

UITSMIJTERS & OMELETTEN

Keuze uit bruin brood of wit brood

Uitsmijter klassiek Ham kaas	9,75
Uitsmijter 'De Spikke' Ham kaas champignons tomaat paprika ui	12,75
Boerenomelet Spek paprika ui champignons	12,75

Tip! Smulplank

15,75

Soepje naar keuze | broodje kroket (kan ook vegetarisch) | twee diverse belegde bolletjes van de kaart gekozen door de chef

HOOFDGERECHTEN

Saté van de haas of Kipsaté

Satésaus | kroepoek | gebakken ui | atjar | keuze: brood of frites

19,95

Schnitzel

Varkensschnitzel | champignonsaus of pepersaus of boerengroente

20,95

Spareribs

Knoflooksaus | cocktailsaus

20,95

Fish & Chips

Kabeljauwfilet | ravigottesaus

19,75

Gebakken zalm

Hollandaisesaus

22,95

Varkenshaasmedaillons

Champignons | ui | spek

20,75

Ossenhaaspuntjes

Teriyaki | champignons | paprika | ui

22,95

BURGERS

Boerderijburger

Brioche | krokante kip | augurk | tomaat | sla | tacosaus | frites

18,95

Cheeseburger deluxe

Italiaanse bol | augurk | tomaat | sla | cheddar | tacosaus | frites

18,95

Hamburger De Spikke deluxe

Italiaanse bol | sla | augurk | tomaat | spek | ui | champignons | ei | brandermayonaise | frites

18,95

SALADES

Keuze uit breekbrood met kruidenboter of friet met mayonaise

Rundercarpaccio

Ossenhaas | pijnboompitten | rucola | zongedroogde-tomaten | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise of pestomayonaise

19,95

Vissalade

Noorse garnalen | gerookte zalm | forel | cocktailsaus | mosterd dille saus

22,95

Salade krokante kip

Mescun sla | ei | croutons | dressing | limoen-pepermayonaise

19,95

Burratta

Tomaat | pijnboompitten | balsamico | olijven | oregano | basilicum

19,95

zie volgende bladzijde voor onze luxe patatten

Allergenen? Bespreek dit met onze medewerkers.



LUXE PATATTEN

Boeren Doperwtten wortel champignons ui spek	13,50
Warm vlees Ui champignons satesaus	13,75
Hete kip Gemarineerde kip paprika ui chilisaus champignons	13,50
Shoarma Ui paprika champignons knoflooksaus	14,50
Kip / pestomayonaise Rode ui paprika	13,50
Stoofvlees Sukkade zilverui spek champignons ui	14,75
Mexicaan Gemarineerde kip paprika rode ui cheddar tacosaus	14,75
Kip chili Krokante kipfilet nuggets cheddar chilimayonaise	14,75

Allergenen? Bespreek dit met onze medewerkers.

KOFFIE & THEE

Koffie	3,00
Koffie verkeerd	3,25
Cappuccino	3,25
Latte macchiato	4,25
Latte machiatto Caramel of hazelnoot	4,85
Espresso	3,10
Espresso macchiato	3,35
Dubbele espresso	4,95
Flat white	4,95
Americano	3,90
IJskoffie	6,95
IJskoffie Caramel of hazelnoot	7,55
Thee	3,10
Verse munt of gember thee Met honing en citroen	4,50
Warme chocolademelk	4,00
Warme choco met slagroom	4,75

FRIS & SAPPEN

Coca-Cola Regular / Zero	3,25
Fanta Orange / Cassis	3,25
Sprite Zero	3,25
Rivella Light	3,25
Ginger ale	3,50
Tonic	3,50
Bitter lemon	3,50
Fuze tea Green Tea / Peach Hibiscus / Mango Kamille / Sparkling	3,50
Chaudfontaine 25 cl bronwater still / sparkling	3,25
Chaudfontaine fles 75 cl bronwater still	7,95
Verse jus d'orange	4,75
Appelsap / vlierbessensap	4,25
Fristi	3,50
Chocomel	3,50
Ranja	2,00
Melk / karnemelk	2,75





BIEREN

Hertog Jan 25cl van de tap	3,60
Hertog Jan klein 20cl van de tap	3,30
Hertog Jan groot 50cl van de tap	7,20
Hertog Jan seizoensbier Speciaal bier passend bij het seizoen	5,75
Hertog Jan 0.0 Alcoholvrij	4,75
Tripel Karmeliet Van de tap	5,75
Leffe blond Van de tap	5,75
Leffe blond 0.0 Alcoholvrij	4,95
Texels Skuumkoppe 0.0 Alcoholvrij	4,95
Hoegaarden Radler Ook alcoholvrij	4,75
Leffe Bruin / Tripel Op fles	5,75
Liefmans Fruitesse Ook alcoholvrij	5,75
Texels Skuumkoppe Van de tap	5,75
Corona Op fles	5,25

COCKTAILS

Mojito Captain morgan suikerwater limoen munt	9,95
Virgin Mojito 0.0% limoen spa rood sprite munt	9,95
Pornstar Martini Vanille vodka passie vrucht limoen	9,95

STËLZ

Vraag de bediening naar de verschillende smaken	5,75
--	-------------

WIJNEN

Rood



Saint Marc Cabernet Sauv. 5,25 28,95

Cassis | groene peper | fruitig | vol | stevige rode wijn met hints van peper en veel tannines.

Carmelle Malbec 5,50 29,95

Paarsrode wijn | fruitig | aroma's van toast | chocolade | kruidig

Primitivo negromare 5,50 29,95

Paarsrode wijn | fruitig | aroma's van toast | chocolade | kruidig

Wit

Cielo Pinot Grigio Veneto 5,50 29,95

Toegankelijk | licht | verfrissend | citrus | groene appel | geroosterd brood | frisse lange afdronk

Saint Marc Chardonnay 5,25 28,95

Fris | Peer | ananas | frisfruitig | boterige tonen

Carmelle sauvignon blanc 5,25 28,95

Citrus | passiefruit | lichte tonen van kruiden | fris

Rosé

Pinot Gris Blush 5,50 29,95

Framboos | fruitig | zachte zuren | fris

Sainte Gabelle 5,50 29,95

De druiven geven op deze droge bodem een fraaie fruitige smaak. De smaak is gebalanceerd, rond en toegankelijk. De afdronk is fruitig en lang.



Bij de borrel

Bitterballen 9,95

Mosterd | mayonaise

Bittergarnituur 9,95

Mosterd | chilisaus | mayonaise

Nacho's klein of groot v.a. 9,75

Paprika | ui | cheddar | crème fraîche | guacamole | mexicaanse kip | tacosaus

Broodplank 7,50

Diverse smeersels

Borrelplank 14,95

Diverse koude en warme hapjes

Mini frikandellen 9,75

Mayonaise | spikkesaus

Truffelfrites 9,75

Raspatat | truffelmayonaise | Parmzaanse kaas

Kaastengels 9,75

Chilisaus

'De Spikke'

EETBOERDERIJ | CAFETARIA

Ons verhaal - De Spikke sinds 1965

Het verhaal van De Spikke begint in 1965. In dat jaar namen Roelie Post-Rorije en Gerrit Rorije de zaak over en begon De Spikke aan zijn ontwikkeling tot het horecabedrijf dat het vandaag de dag is.

In de beginjaren was De Spikke vooral een echt bruin café: een gezellige en vertrouwde plek waar mensen uit Heerde en omgeving samenkwamen voor een drankje en een praatje. Persoonlijk contact, gezelligheid en gastvrijheid speelden vanaf het begin een belangrijke rol.

Door de jaren heen bleef De Spikke zich ontwikkelen. Het bedrijf groeide mee met de tijd en werd meerdere keren aangepast en uitgebreid. Wat begon als café werd steeds veelzijdiger. Er kwam meer ruimte voor eten, feesten en andere gelegenheden en zo groeide De Spikke stap voor stap uit tot een volwaardig horecabedrijf.

Ondanks alle veranderingen bleef De Spikke altijd een familiebedrijf. Inmiddels staat de tweede generatie aan het roer. Edwin en Stef Rorije hebben het bedrijf voortgezet en bouwen verder op de basis die door de vorige generatie is gelegd. Daarbij wordt er vernieuwd en vooruitgegaan, zonder te vergeten waar De Spikke vandaan komt.

Ook onze naam draagt een stukje lokale geschiedenis met zich mee. Vroeger liep er in deze omgeving een sloot. Om deze over te steken werden takkenbossen neergelegd. Zo'n oversteek werd een 'Spikke' genoemd. Een kleine verwijzing naar de geschiedenis van de plek waar ons familiebedrijf al zoveel jaren gevestigd is.

Inmiddels bestaat De Spikke al meer dan zestig jaar. In die tijd is er veel veranderd, maar de basis is hetzelfde gebleven: een plek creëren waar mensen graag binnenkomen, samen eten en drinken en vooral genieten van elkaars gezelschap.

Van een bruin café in 1965 tot het familiebedrijf van vandaag. Een verhaal dat generatie op generatie wordt doorgegeven en waar we iedere dag met plezier verder aan schrijven.

WWW.DESPIKKE.NL

Stationsstraat 8, 8181CX Heerde
0578 - 69 59 72