



Onze gerechten op de kaart worden in onze keuken vers bereid en zelf gemaakt. We maken veelal gebruik van producten uit de omgeving, afkomstig van **Stichting de Parabool, Bökkers Mölle, Boerderij Lugtenberg, Jolink** en (zie blz. 4-5).

Wij werken in onze brasserie met veel plezier en trots samen met cliënten van de **JP van den Bent Stichting** (lees hierover meer op blz. 4-5).



Lunchgerechten

Broodjes

U heeft de keuze uit:

Zonnepit of desembrood van Bökkers Mölle.

*Veganistisch of ergens allergisch voor?
We kunnen hiermee rekening houden.
Vraag naar de mogelijkheden.*

<i>Duursche waarden</i>	€7,50	<i>Twaalf uurtje</i>	€7,75
<i>Gegrilde groenten met sla, huisgemaakte tapenade en Parmezaanse kaas.</i>		<i>Huisgemaakte huzarensalade, gebakken ei met ham en een runder- of groenten kroket</i>	
<i>Over de IJssel</i>	€7,25	<i>Kolk</i>	€7,25
<i>Gerookte makreelsalade, sla en rode bietjes</i>		<i>Wrap, sla, tomaat, komkommer, falafal en Peppedew-hummus. Geserveerd met nacho's en tzatziki.</i>	
<i>De Rietburger</i>	€7,50	<i>Bok van Gait Dul</i>	€7,25
<i>Runderburger van Lugtenberg, sla, komkommer, tomaat, augurk en huisgemaakte saus</i>		<i>Vegetarische quiche met geitenkaas</i>	
<i>Lugtenberg</i>	€7,25	<i>Boerkamp</i>	€7,75
<i>Carpaccio, parmezaanse kaas, pijnboompitten en sla</i>		<i>Omelet met gebakken groenten en kaas en/of ham</i>	
<i>IJsellinie</i>	€7,25	<i>Bijvank</i>	€7,25
<i>Brie, sla, walnoten en honing</i>		<i>Uitsmijter ham en/of kaas</i>	
<i>Zicht op Dijk</i>	€6,75	<i>Tosti ham-kaas</i>	€5,25
<i>Huisgemaakte eiersalade met sla en tomaat</i>		<i>Tosti brie</i>	€5,75
<i>Ouderwets lekker</i>	€7,75	<i>Tosti caprese</i>	€5,75
<i>Twee runder- of groenten kroketten (Kwekkeboom)</i>		<i>Tosti Hawaiï</i>	€5,75
		<i>Voor de tosti's wordt Bökkers zonnepitbrood gebruikt.</i>	
<i>JP Pannenkoek v/d maand</i>	€6,75	<i>Kinderboterham</i>	€2,75
		<i>met kaas, ham, pindakaas, hagelslag of jam</i>	

Soepen

Indische pindasoep	€6,75
Tomatensoep	€5,95
Seizoensoep	€6,25

Onze soepen zijn huisgemaakt en worden geserveerd met brood van Bokkers Molle en onze eigen kruidenboter.

Salades

Salade carpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en pestodressing	€9,50
Salade gegrilde groenten met geitenkaas en honing-mosterd dressing	€9,50
Salade makreel met bietjes, appel en Franse dressing	€9,50



Bij de borrel

Nootjes	€1,50
Olijven	€1,50
Gezonde snack (komkommer, wortel en paprika met tzatchiki)	€3,00
Breekbrood van de Parabool met kruidenboter en Tapenade	€5,50
Bitterballen Kwekkenboom (8st.) met mosterd	€5,75
Kroketjes van Oma Bobs (6st. Rucola-kaas en bospaddenstoelen)	€5,00
Nacho's met kaas, tomaat, lente-uitjes en jalepenopepers.	€5,75
Pompoenbladerdeeghapje	€5,50



Zoetigheid

Appeltaart (van Stichting de Parabool)	€3,00
Monchoutaart	€3,00
Seizoensgebak (huisgemaakt)	€3,25
Wisselende havermoutmuffin (Suikervrij, Lactosevrij, glutenvrij)	€3,75
Slagroom	€0,50
Bonbons (huisgemaakt)	5 stuks €3,00
	10 stuks €5,00



Koude dranken

Sourcy blauw/rood	€2,40
Pepsi Cola	€2,40
Pepsi Cola light	€2,40
Sisi	€2,40
Seven UP	€2,40
Ice tea	€2,40
Ice tea green	€2,40
Rivella	€2,40
Royal Club Cassis	€2,40
Royal Club Tonic	€2,40
Royal club Ginger ale	€2,40
Royal Club Bitter lemon	€2,40

Appelsap	€2,40
Tomatensap	€2,60
Jus d'orange (vers)	€2,60

Bio halvolle melk	€2,40
Bio karnemelk	€2,40
Fristi/Chocomelk	€2,40



Warme dranken

Koffie	€2,40
Cappuccino	€2,65
Koffie verkeerd	€2,65
Espresso	€2,40
Dubbele espresso	€3,60
Latté Macchiato	€2,65
Thee	€2,30
Verse muntthee	€2,75
Verse gember-citroen thee	€2,75
Chai latté	€2,75
Warme chocolademelk	€2,60

Liever met soyamelk? Dat kan! (meerprijs 0,20)

Grolsch (van de tap)	€2,40
Grolsch Radler 0.0% fles	€2,40
Grolsch Radler 2.0% fles	€3,30
Grolsch Weizen/Bock	€3,30
Speciaal bier (vraag naar ons assortiment)	€3,30
Droge witte wijn (Verdejo)	€3,30
Rode wijn (Temprenillo)	€3,30
Rosé (Galana)	€3,30
Zoete witte wijn (Pellisieré)	€3,30

Heeft u iets te vieren?

Vraag aan één van onze collega's naar de vele mogelijkheden binnen en buiten onze brasserie!

mail of bel naar:

leon@bijripperda.nl

06 48508413

Brasserie Op Duur

7 dagen per week geopend van 10.00 tot 18.00

Geïnteresseerd in een groepsarrangement/activiteit? Vraag een van onze medewerkers en zij vertellen over de vele opties.

Mocht u na sluitingstijd smaakvol verder willen genieten van uw vrije avond? Dan bent u van harte welkom bij Eten en Drinken BIJRipperda (www.bijripperda.nl).



JP van den Bent *stichting*

JP van den Bent stichting ondersteunt mensen bij hun leven. Wat voor de één heel gewoon is, is dat voor de ander niet. En andersom net zo. Zij helpen mensen hun leven te leven zoals zij dat willen. Ze bieden de ondersteuning die nodig is om idealen, dromen en wensen – waar haalbaar – te vervullen.

Onze Brasserie gebruikt producten van de volgende ondernemingen:

Stichting de Parabool

Bij Stichting de Parabool ondersteunen ze kinderen, (jong) volwassenen en ouderen met een verstandelijke beperking. Met kleinschalige woon, werk- en dagbestedingslocaties in de regio Zuidwest Overijssel richt De Parabool zich op ontplooiing, sociale contacten en integratie in de samenleving. Ook bieden zij ondersteuning in eigen omgeving. Thuis, op school of op het werk.



Bakkerij Jolink

In 1990 is brood- en banketbakkerij Jolink opgericht door Johan en Gerda Jolink aan Langstraat 8 in Wijhe. Alle producten worden op ambachtelijke wijze gemaakt. In 2013 is bakkerij Jolink onderscheiden als duurzaamste ondernemer van de gemeente Olst-Wijhe. Dit komt mede door warmte terugwinning van de oven, zonnepanelen en LED verlichting.



Bökkers Mölle

Bökkers Mölle is een ambachtelijke bakkerij. Zij maken en verkopen hun eigen producten met veel passie. De producten zijn puur natuur van hun eigen gemalen meel en zonder overbodige toevoegingen. Alle broden worden



handgemaakt en op steenoven vloer gebakken. Al sinds 1789 zijn de Bökkers molenaars van vader op zoon. Bastiaan is de zesde generatie molenaars van Bökkers. Het is een aanrader eens langs te gaan voor hun proeverij en winkel (Rijksstraatweg 45, te Olst www.bokkersmolle.nl)



BÖKKERS MÖLLE
Bakkerij - Proeverij - Molendery

Boerderij Lugtenberg



De boerderij "De Riet", van Familie Lugtenberg, is gebouwd in 1882. Ellis en Tom zijn de 6e generatie Lugtenberg op deze plaats. Zij hebben een melkveebedrijf met 150 melkkoeien van het oer Hollandse MRIJ-ras (Maas Rijn en IJssel vee). Dit is een dubbeldoel ras; melk en vlees. Het jongvee loopt in de zomer langs de

IJssel op de uiterwaarden, hun koeien lopen 7 maanden per jaar overdag

buiten in de weide. Een deel van hun producten verkopen zij rechtstreeks aan de particulier. U kunt er zeker van zijn dat hun producten eerlijk, bewust en met veel liefde voor de koeien en natuur tot stand zijn gekomen. U vindt deze boerderij in het buiten gebied van Boskamp (Kleistraat 17, te Olst).

