



Dinerkaart

JANUARI '23

LATEN WE BEGINNEN MET

onze starters

BROODPLANK 4

Plukbrood / aioli / kruidenboter

BROODPLANK DELUXE 9^s

Plukbrood / aioli / kruidenboter / nootjes / ham / olijven

TEMPURAGARNALEN 10

Gefrituurd / krokant / 6 stuks

YAKITORISPIESJES 9

Satésaus / kroepoek / uitjes / 8 stuks

PLANKJE PATA NEGRA 12

Top kwaliteit ham / Iberico varken

NACHO'S DE PRINS 6

Cheddar / guacamole / creme fraiche / chilisaus

OMA BOBS BITTERBALLEN 8

8 stuks / mosterd / mayonaise

PROEVERIJ VAN KROKETJES 9

Oma bobs / 3x2 stuks / mosterd / mayonaise

KOUD PLANK 12^s

Verschillende kazen / ham / fuet / chips / nootjes

WARM PLANK 17^s

Oma bobs bitterbal (4) / Yakitorispiesjes (4) / nacho's / kipsigaar (4) / tempura garnalen (2)

Zie onze borrelkaart voor nog veel meer lekkers!

NIEUWE Agenda

27 januari: Pubquiz met quizmaster Isa. Wel bekend en erg populair! Reserveer snel. Vol = vol!

EN EEN HEERLIJK drankje

VAN DE TAP

Birra Moretti
Heineken Silver
Affligem Blond
Paulaner Weizen
Brugsze Zot Blond
Ut Gouwe Prinske
Westmalle Dubbel
Delirium Noël
Gouden Carolus Christmas
Gouden Carolus Tripel
't IJ IJwit
Jopen Brut Uiteinde

tip van Bram

LIEVER IETS ANDERS...?

Voor een uitgebreide selectie van ons assortiment kunt u kijken in de borrelkaart. Van een overheerlijke gin-tonic tot een smaakvol speciaalbiertje, alles is aanwezig.

Mocht u vragen hebben of wilt u gewoon wat meer weten, vraag het ons...

EXCLUSIEVE WIJNEN

We hebben een mooi assortiment wijnen per glas verkrijgbaar. Maar voor de echte liefhebbers hebben we ook een aantal mooie exclusieve wijnen in de koeling liggen. Laat u informeren door een van onze medewerkers.

DRY AGED MEAT

Heb je de koelkast met die prachtige stukken vlees erin al gezien? Die hangen daar te rijpen, ook wel "dry aging" genoemd. Een proces waarbij het vlees minimaal 21 dagen wordt gerijpt aan de lucht. In zo'n rijpingskast wordt de luchtvochtigheid en het klimaat beheerst. Aan de buitenkant ontstaat na verloop van tijd een korst die voorkomt dat bacteriën het vlees binnendringen. Door die harde korst verdampt het vocht in het vlees waardoor het vlees geconcentreerder wordt en een intensere smaak krijgt. Ook breekt spierweefsel langzaam af, waardoor het vlees ook nog eens malser wordt. Dry aging heeft dus invloed op smaak én textuur. Die harde korst moet er wel af natuurlijk. Pas dan komt het botermalse vlees tevoorschijn met een intense, geconcentreerde smaak. Altijd een aanrader!



De Prins

WIFI

netwerk: De Prins-Guest
wachtwoord: gasttoegang



WIJNKAART

WITTE WIJNEN OOK PER GLAS

CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

Chili, Central valley
Citrus / groene appel / fris Gl. 4.8 Fl. 23.5

STEMMARI PINOT GRIGIO

Italië, Sicilië
Tropisch fruit / grapefruit / fris Gl. 4.9 Fl. 24

LES 5 VALLEES CHARDONNAY

Frankrijk, Vin de France
Tropisch fruit / appel / aards Gl. 4.9 Fl. 24

BON COURAGE CHARDONNAY

Zuid Afrika, Robertson
Vanille / eiken / boter / vol Gl. 5.5 Fl. 26.5

DUQUESA VERDEJO

Spanje, Rueda
Perzik / meloen / honing Gl. 4.9 Fl. 24

TOPPERS PER FLES

RIJK'S PRIVATE CELLAR CHENIN BLANC

Zuid Afrika, Tulbagh
Rijpe ananas / abrikoos / eiken / vanille / boter Fl. 30

DOMAINE MALET TOURAINE SAUVIGNON

Frankrijk, Touraine
Appel / limoen / gras Fl. 30

BERNARDUS CHARDONNAY

Verenigde staten, Californië
Perzik / boter / eiken / hout / romig Fl. 35

DOMAINE RAPET CHARDONNAY

Frankrijk, Bourgogne
Peer / citrus / sigaar / boter / hout Fl. 35

VOLXEM SAAR RIESLING

Duitsland, Mosel
Citroen / appel / mineralen / verfrissend Fl. 30

ROSE WIJNEN

BISCARDO ROSAPASSO PINOT NERO

Italië, Veneto
Aardbei / perzik / grapefruit / soepel / droog Gl. 5 Fl. 24.5

PAUL MAS ROSE SYRAH

Frankrijk, Pays d'oc
Framboos / kers / mandarijn / fruitig Gl. 4.9 Fl. 24

RODE WIJNEN OOK PER GLAS

CELLAR SELECTION MERLOT

Chili, Central valley
Framboos / peper / pruim / soepel Gl. 4.8 Fl. 23.5

BISCARDO NEROPASSO

Italië, Veneto
Kersen / appassimento / vanille / fluwelig Gl. 4.9 Fl. 24

GRAN DOMINO CRIANZA TEMPRANILLO

Spanje, Rioja
Zwart fruit / hout / chocolade Gl. 5 Fl. 24.5

ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE

Italië, Valpolicella
Pruim / kersen / rijk / fruitig Gl. 5.5 Fl. 26.5

ZOLLA DI MANDURIA PRIMITIVO

Italië, Puglia
Hout / vanille / braambes / stevig Gl. 5.5 Fl. 26.5

TOPPERS PER FLES

ZENATO AMARONE

Italië, Amarone della valpolicella classico
Rozijnen / gedroogd fruit / vol / stevig / jam Fl. 45

BEL COLLE BAROLO NEBBIOLO

Italië, Piemonte
Eiken / tabak / leer / kersen / tanines Fl. 35

CHATEAU LA PENSÉE POMEROL

Frankrijk, Lalande-de-pomerol
Bramen / licht hout / kaneel / zacht Fl. 30

LAN RIOJA GRAN RESERVA TEMPRANILLO

Spanje, Rioja
Framboos / cederhout / peper / vanille / elegant Fl. 30

SAN BENEDETTO RIPASSO CORVINA

Italië, Verona
Rozijnen / kersen / pruimen / kaneel / fluweelzacht Fl. 30

Water bij de wijn? Uiteraard!
Dat serveren we er graag bij, gekoeld uit
onze watertap.
Liever met bubbels? Dat kan natuurlijk ook.



De Prins



BIERKAART

TAPBIEREN

BIRRA MORETTI <i>Pils / 4,6 % / ondergisting</i>	3,-
HEINEKEN SILVER <i>Lager pils / 4,0% / ondergisting</i>	3,-
AFFLIGEM BLOND <i>Abdijbier / blond / 6,8% / bovengisting</i>	5,-
WESTMALLE DUBBEL <i>Trappist / dubbel / 7,0% / bovengisting</i>	5,-
GOUDEN CAROLUS TRIPEL <i>Tripel / 9,0% / bovengisting</i>	5,-
PAULANER WEIZEN <i>Weizen / Reinheitsgebot / 5,5% / bovengisting</i>	5,-
JOPEN BRUT UITEINDE <i>IPA / sprankelend / 6,5%</i>	5,-
BROUWERIJ 'T IJ IJWIT <i>Wit / 6,5% / bovengisting</i>	5,-
BRUGSZE ZOT BLOND <i>Blond / 6,0% / bovengisting</i>	5,-
GOUDEN CAROLUS CHRISTMAS <i>Zwart / zwaar / karamel / 10,5%</i>	5,-
DELIRIUM NOËL <i>Donker-amber / Belgisch / zoet-kruidig / 8,5%</i>	5,-
HEINEKEN 0.0% <i>Alcoholvrij pils / 0,0% / ondergisting</i>	3,5

BIEREN OP FLES

BLOND <i>Bosch Blond 6,5%</i> 5,5 <i>Eeuwige jeugd lellebel 5,7%</i> 5,5 <i>Wilderen Goud 6,2%</i> 5,5
ZWAAR BLOND <i>Delirium Tremens 8,5%</i> 5,5 <i>Duvel 8,5%</i> 5,5
TRIPLE <i>Karmeliet 8,4%</i> 5,5 <i>Paix dieu triple 10%</i> 6 <i>Tactische Traktatie 8%</i> 6
WIT <i>Vedett extra white 4,7%</i> 5
INDIAN PALE ALE <i>Lowlander winter IPA 5%</i> 5,5 <i>2 Chefs Brewing Bon Chef 5%</i> 5,5
DUBBEL <i>Houdoe en bedankt 7,3%</i> 5,5 <i>Noordt dubbel 7%</i> 5,5
QUADRUPE <i>Straffe hendrik Quad. 11%</i> 6 <i>Gouden Carolus W.I. 11,7%</i> 6 <i>Zundert 10 10%</i>
BOCK <i>Weihestephaner Vitus 7,4%</i> 6,5
AMBER <i>Bolleke de Koninck 5,2%</i> 5,5
STOUT EN BARLEY <i>Jopen extra stout 5,5%</i> 5,5 <i>Rochefort 8 9,2%</i> 5,5
FRUITIG <i>Liefmans 3.8%</i> 5 <i>Mort Subite Kriek 4%</i> 5 <i>Kasteel rouge 8%</i> 5
ALCOHOLVRIJ <i>Radler</i> 3,5 <i>Paulaner</i> 3,5 <i>'t IJ vrijwit (<0,5%)</i> 3,5 <i>Brand IPA</i> 3,5 <i>Affligem blond</i> 3,5 <i>Desperados virgin</i> 3,5 <i>Liefmans</i> 3,5

Daarnaast hebben we altijd nog een aantal exclusieve bieren in onze koeling staan! Echte specials voor de echte liefhebbers!

MUST SEE!



De Prins



VOORGERECHTEN

HEERLIJK

soepje

TOMATENSOEP

5

Huisgemaakt / stevig / soepballen / room / bieslook

SOEP VAN DE WEEK

6

Wisselende soep / krijtbord / vraag onze medewerkers

ZOETE AARDAPPELSOEP

6

Toast / Muhammara / romig

EN EEN HEERLIJK

drankje

Onze vernieuwde wijnkaart vindt u verder in deze kaart.

Daarnaast hebben we een uitgebreid assortiment aan bieren, cocktails, mocktails en andere dranken. Deze vindt u in de borrelkaart op tafel!

ONZE HEERLIJKE

voorgerechten

CARPACCIO VAN COQUILLE 14

Roomkaas / basilicum / groene asperge / citrus-vinaigrette

KINGFISH

15

Gerookte crème fraîche / knolselderij / komkommer / yuzu

RAMENBOWL

9

Umami / dashibouillon / ei / gevulde wonton / lente ui / paddenstoelen

FLAMMKUCHEN

11

Quattro formaggi (4 kazen) / balsamico / noten / vijgen

YAKITORI VAN EEND

13

Spies / sesam / witte kool / yakitorisaus / kroepoek / taugé / gelukskoekje

TONIJNSASHIMI

14

Flinterdun / rauwe tonijn / wakame / edamame / furikake / krokant tunnbröd / sojaparels / wasabimayonaise

HEERLIJKE

Carpaccio

CARPACCIO

12^s

Carpaccio van ossenhaas / pijnboompitten / oude kaas / basilicum dressing / spekjes

CARPACCIO TRUFFEL 13^s

Carpaccio van ossenhaas / pijnboompitten / oude kaas / spekjes / truffelmayonaise

DE PRINS

special

STEF'S PROEVERIJ

Van alles / verrassend / onder andere / snacks / amuses / kleine gerechtjes / lekker pikken / heel gezellig / leuk per tafel / to share / borrelend voorgerecht / wellicht niet binnen 5 minuten klaar / te bestellen vanaf 2 personen

per persoon

17^s

HEERLIJK BROOD

Onze voorgerechten serveren we met heerlijke plukbroodjes kruidenboter en aioli

Het brood is van onze bakker Kouwenberg uit Tilburg. De gebroeders van Erp komen uit Berlicum en hebben een mooie bakkerij in Tilburg. Kijk maar eens op de site en dan kunnen ze wellicht ook bij julie in Berlicum leveren!!
bakkerijkouwenberg.nl Ambacht is Passie

WIFI

netwerk: Prins_Guest
wachtwoord: gasttoegang



HOOFDGERECHTEN



PRINS

klassiekers

SPARERIBS

19⁷⁵

Gemarineerd / chilisaus / cocktail saus

KIPSATÉ 2.0

16⁵

Gemarineerde kippendijen / atjar / kroepoek / krokante ui / satésaus / bosui / pepertje

PRINS BURGER 2.0

+ Big Prins burger / 120 gr burger/ cheddar / augurk / lil gem / Mac saus / bacon / 13,-
+ Bigger Prins burger / double runderburger / 240 gr / 16,50

GAMBA'S AGLIO E OLIO

23⁵

Pappardelle / groene groentes / knoflook / peterselie / pepertje / pijnboompitten / Parmezaanse kaas

Bij de hoofdgerechten serveren we frietjes met Zaanse mayonaise. We serveren frietjes zoveel als u wilt, dus schroom niet om bij te vragen....

Om verspilling te voorkomen, serveren we alleen op verzoek salade bij de hoofdgerechten.

ONVERGETELIJKE

Hoofdgerechten

IBERICO WANGEN

21

Zacht gegaard / truffel / bospeen / zoete ui

SALTIM BOCCA

23

Kalfsvlees / ingerold / salie / parmaham / mousseline / portjus

SHORT RIB

19

Botermals / paksoi / Aziatisch afgelakt / mais / paultjes / taugé

STEAK VAN KNOLSELDERIJ

16

Gepofte knolselderij / saus van parmezaan / zoete aardappel chips / basilicum olie / krokante parmezaan

SKREIFILET

23

Gebakken / beurre rouge / gebrande prei / pastinaak

PRINS SPECIALS

DAGPRIJS

Wisselend krijtbord gerecht / vraag onze medewerkers

CHATEAU BRIAND

@ de Prins

Vernoemd naar Franse schrijver en politicus: Francois René de Chateaubriand. Zijn kok zou voor het eerst een soortgelijk stuk vlees hebben bereid. Gesneden uit het dikste gedeelte van de ossenhaas is dit een stukje wat je een keer geproefd moet hebben. Lekker om te delen !

Vleestoppers

CHATEAU BRIAND 32⁵ PP

Mooiste stuk van de ossenhaas / 400 gram / top / om te delen / gebakken in roomboter / saus naar keuze / per 2 personen te bestellen

USA BAVETTE STEAK

28⁵

Super mals / Creekstone / Top! / Graangevoerd / Green egg

BLACK ANGUS BEEF

24⁵

Biefstuk / getrancheerd / mals / uit de pan / Black Angus rund

Geserveerd met verse friet, Zaanse mayonaise en mooie groentes.

U kunt verder kiezen uit:

Pepersaus
Champignonroomsaus
Rode portsaus
Chimichurri
Kruidenboter
Gebakken Champignons

FRIES PARMESAN 6

Vandaag niet zo'n zin in standaard frietjes? Ooit zoete aardappelfriet met parmezaanse kaas en truffel-mayonaise geprobeerd? Heerlijk als bijgerecht!



De Prins



NIEUWS

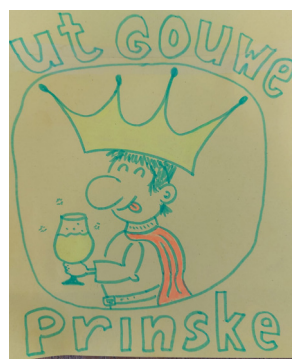
UT GOUWE PRINSKE

Ons jubileum bier Ut Gouwe Prinske hebben we als medewerkers laten maken als cadeau voor Stef.

Al een aantal keer over gehad om eens ons eigen bier te gaan laten maken en het kwam er maar steeds niet van. Toen we na gingen denken over een cadeau voor het 15 jarig jubileum kwam dit weer voorbij en hebben we de stoute schoenen aangetrokken. Uitzoeken wat de mogelijkheden waren en wat er allemaal nodig is om een mooi bier met glaswerk en andere benodigdheden te maken. Zo zijn we terecht gekomen bij Paul, beter bekend van brouwerij D'n Draok. Samen met Paul is Bram gaan brainstormen wat er nu precies voor bier gebrouwen moest worden en uiteindelijk hebben zij samen een dag gebrouwen en is er een heerlijk frisse en doordrinkbare tripel uit ontstaan. Helemaal speciaal voor ons ontwikkeld en op fust gezet. Dus ons eigen bier in Berlicum gebrouwen, hoe mooi kan het zijn?!



Inmiddels werd er ook gewerkt een logo zoals hierboven te zien is. Hiernaast de proefafbeelding, zelf getekend door Bram. Aan glaswerk met logo, viltjes, taplens en natuurlijk een mooie manier om dit aan Stef te geven.



Tijdens het Prins festival was dan daar het moment. Volledig verrast en overdonderd dat we überhaupt een cadeau hadden. En helemaal mega blij toen we het eerste fustje mochten overhandigen. Mega verrast en blij was Stef en we hebben samen heerlijk genoten van het eerste glaasje! Nu is het aan de rest van Berlicum en omstreken om dit fantastische bier te mogen proeven en hopelijk ook waarderen. We zijn erg benieuwd wat jullie er van vinden!

Proost!



De Prins



NAGERECHT

ZIN IN EEN TE LEKKER *nagerecht?*

CRÊPE SUZETTE	8
<i>Flensjes / sinaasappel / grand manier / vanille ijs</i>	
DAME BLANCHE	6⁵
<i>Vanille ijs / slagroom / chocolade saus</i>	
CHOCOLATE DESIRE	7
<i>Chocomousse / chococake / chocobol / karamelsaus / Maltezers / Kitkat</i>	
SCROPPINO	6⁵
<i>Vodka / cava / citroen sorbet ijs / vanille ijs</i> <i>Liever een kan van 1 liter? * 25,-</i>	
NEW YORK CHEESECAKE	4⁵
<i>In de vitrine / huisgemaakt / gebakken cheesecake / rood fruit / vanille</i>	

WIL JE *reserveren?*

U bent 7 dagen per week van harte welkom vanaf 11.00 voor een kop koffie en vanaf 12.00 voor een heerlijke lunch.

Reserveren mag maar hoeft niet!

Bellen kan naar 073-5031612 of appen naar 06-16021389

Reserveren voor grote groepen vanaf 15 personen of voor een speciaal menu? Mail naar reserveren@eetcafedep prins.nl en wij komen met een passend voorstel.

Tot ziens!

Team de Prins

OF TOCH LEKKER *koffie en gebak?*

LIKEUR 43 KOFFIE	6⁷⁵
<i>Koffie / liqour 43 / vanille ijs / slagroom / allemaal apart geserveerd</i>	
FRANGELICO CAPPUCCINO	6⁷⁵
<i>Cappuccino / Frangelico / hazelnoot-praline ijs / slagroom / allemaal apart geserveerd</i>	
KOFFIE DOUXPLATEAU	6
<i>Koffie / Zoete lekkernijen van patisserie Doux</i>	
KOFFIE HOOGSTRAAT	6⁵
<i>Koffie / amaretto / triple sec / slagroom / samen in één glas</i>	
IRISH COFFEE	6⁵
<i>Koffie / Jameson / slagroom / samen in één glas geserveerd</i>	
APPELGEBAK	4⁵
<i>Appeltaart / slagroom / vanille ijs</i>	

WAAR GEHAKT WORDT *vallen spaanders*

Samen met ons leuke team willen we maar één ding: onze gasten inpakken op een "Prins" manier en een gezellige avond bezorgen. Natuurlijk gaat er wel eens iets mis in alle drukte en hectiek, we zijn ook maar mensen.

Dit willen we wel altijd oplossen om u tevreden de deur uit te laten gaan. Toch niet helemaal blij? Laat het meteen weten. Positieve reacties zijn uiteraard ook welkom.

Bedankt,

Team de Prins



De Prins



AGENDA

Maandag 16 januari

Chocolade vriendinnendag

Op Blue Monday vergeten we de goede voornemens! Lekker bijkletsen onder het genot van chocolade gerechtjes en bonbons € 12,50 p.p. Aanvang 20.00 uur



Vrijdag 27 januari

Pubquiz

Wel bekend en erg populair! Vanaf 21.30 uur in ons cafégedeelte met leuke prijzen en Quizmaster Isa



Donderdag 2 februari

Ladies Night & Let's get Spanish

4 gangen tapas avond met allerlei kleine gerechtjes; Denk aan gamba's, paella, tortillas, Sangria, Spaanse wijnen en nog veel meer! Aanvang 19.30 uur € 30,- p.p.

Dinsdag 14 februari

Valentijnsdag

Sharing is Caring, we delen deze avond alles van één bord! Vijf gangen shared dining voor € 30,- p.p.



Reserveren is gewenst

**DIT
WIL JE
ABSOLUUT
NIET
MISSEN!**

EEN COMPLEET AVONDJE UIT?
KIES EEN VOORSTELLING MET
VOORAFGAAND
EEN HEERLIJK ETENTJE!



www.beneluxtheater.nl
kaartverkoop@beneluxtheater.nl
Den Durpsherd, Kerkwijk 61, 5258 KB Berlicum



FILMHUIS: ENCORE (2022)

Over tegenslag en veerkracht in de danswereld

Donderdag 19 januari | aanvang 20:30u

DIEUWERTJE BLOK & JEROEN KRAMER

De Prins van Oranje, familievoorstelling

Zaterdag 21 januari | aanvang 14:30u



ROB SCHEEPERS

Bekant (try out)

Vrijdag 3 maart | aanvang 20:30u

HANNEKE ROUW & EKE SIMONS

Lunchconcert met cello en piano

Zondag 12 maart | aanvang 11:30u

