



Lunchkaart MEI '23

LATEN WE BEGINNEN MET

onze starters

BROODPLANK <i>Plukbrood / aioli / kruidenboter</i>	4⁵
BROODPLANK DELUXE <i>Plukbrood / aioli / kruidenboter / nootjes / ham / olijven</i>	9⁵
TEMPURAGARNALEN <i>Gefrituurd / krokant / 6 stuks</i>	10
YAKITORISPIESJES <i>Satésaus / kroepoek / uitjes / 8 stuks</i>	9
PLANKJE PATA NEGRA <i>Top kwaliteit ham / Iberico varken</i>	12
NACHO'S DE PRINS <i>Cheddar / guacamole / creme fraiche / chilisaus</i>	7
KOUD PLANK <i>Verscheidende kazen / ham / fuet / chips / nootjes</i>	12⁵
OESTERS PER STUK <i>Klassiek: Vinaigrette / sjalot / citroen De Prins: Ponzu / wasabimayo / wakame</i>	3
WARM PLANK <i>Oma bobs bitterbal (4) / Yakitorispiesjes (4) / nacho's / kipsigaar (4) / tempura garnalen (4)</i>	18⁵

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.

Zeker voor de vleesliefhebber altijd een aanrader!

NIEUWE Agenda

Do. 29 juni: Seafood Thursday. 4 gangen vis met o.a. oester, fruits de mer en tong. kosten? 45,- p.p. Reserveer snel, want vol = vol!

EN EEN HEERLIJK drankje

VAN DE TAP

Birra Moretti
Affligem Blond
Paulaner Weizen
Brugse Zot Blond
Affligem Dubbel
Ut Gouwe Prinske
Texels Skuumkoppe
Oedipus Polyamorie
Gouden Carolus Tripel
't IJ IJwit
2ChefsBrewing Green Bullet

tips van Bram

LIEVER IETS ANDERS...?

Voor een uitgebreide selectie van ons assortiment wijnen en speciaalbieren hoeft u de bladzijde maar om te slaan. Daar staat in principe alles wat per glas en fles verkrijgbaar is.

Verder hebben we natuurlijk nog onze borrelkaart waar vrijwel al het overige aan drank in staat vermeld.

Mocht u er dan nog niet uit komen of heeft u nog vragen, stel ze gerust.

Wij helpen u graag!



WIFI

netwerk: De Prins-Guest
wachtwoord: gasttoegang



SCHAIJK *Notaris*

Al eens bij de Notaris in Schaijk geweest? Zo niet, echt een aanrader!

HEERLIJK

soepje

TOMATENSOEP 6
Huisgemaakt / stevig / soepballen / room / bieslook

SOEP VAN DE WEEK 6
Wisselende soep / krijtbord / vraag onze medewerkers

ZEEUWSE MOSSELEN SOEP 7^s
Romig / venkel / kerrie

DE PRINS

specials

STREETFOOD PLATEAU 18
Mini burger / tomaat / komkommer / cheddar / macsaus / bacon
Spare ribsjes / zoete marinade
Zoete aardappelfriet / pulled chicken / chipotle mayo

12 UURTJE DELUXE 16^s
Tomatensoep / waldkorn carpaccio truffelmayonaise / wit brood zalm cocktaildressing / Oma Bobs kroket brood

HEALTHY PLATEAU 17
Gambaspies / cocktaildressing
Avocado / gebakken ei / waldkorn
Geitenkaas / groente chips / honing / noten

HEERLIJK

eitje

OMELET ZALM 13^s
Omelet / zalm / avocado

LENTE OMELET 12
Omelet / truffel / asperge / lente ui

UITSMIJTER CARPACCIO 13
3 eieren / oude kaas / carpaccio van ossenhaas / spekjes / truffelmayonaise / pijnboompitten / bieslook

Liever zelf je uitsmijter of omelet beleggen? Dat kan ook! vanaf 7,50

OOK ZO'N FAN

friet

FRIETJES 2^s
Friet / Zaanse mayonaise

LOADED FRIES 7^s
Zoete aardappelfriet / pulled chicken / chipotle mayonaise

FRIES PARMESAN 7^s
Zoete aardappelfriet / Parmezaanse kaas / truffelmayonaise

tip van Jordy

ONZE HEERLIJKE

Maaltijdsalades

CARPACCIOSALADE 16^s
Pijnboompit / spek / oude kaas / basilicum dressing
onze tip: truffelmayonaise +€1,-

SALADE KALFSPICANHA 13^s
Zacht gegaard / salade / appelkapper / chimmi mayo

VIS SALADE 16
Gerookte zalm / tonijnsalade / gamba spies / cocktaildressing

SALADE GEITENKAAS 14
Gebakken geitenkaas / avocado / groente chips / honing / noten

YAKITORI SALADE 13^s
Kippendij / maaltijdsalade / taugé / komkommer / ui / champignons / yakitori / sesam

TONIJNSASHIMI 16
Flinterdun / rauwe tonijn / wakame / edamame / furikake / krokant tunnbröd / sojaparels / wasabimayonaise

WIFI

netwerk: Prins_Guest
wachtwoord: gasttoegang

LIEVER thuis?

Liever je prinsheerlijke gerecht thuis opeten? Dat kan! Onze lunch- en dinerkaart vindt u op onze website.



PRINSHEERLIJK Delen

STEF'S PROEVERIJ

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

per persoon

18⁵

LEKKER VEGETARISCH

OMA BOB'S GROENTEKROKETTEN 10⁵

2 groentekroketten / brood / Limburgse mosterd / salade

VEGGIE YAKITORI SALADE 14⁷⁵

No-chicken-chunks / maaltijdsalade / taugé / komkommer / ui / champignons / yakitori / sesam

ALL LEAF BURGER 15²⁵

Plant based burger / briochebun / cheddar / augurk / tomaat / Mac saus

DE PRINSHEERLIJKE

Belegde sneeën

HETE KIP 11

Kippendij / bacon / ui / champignon / tomaat / chilisaus / nacho / guacamole

CARPACCIO 11

Carpaccio van ossenhaas / pijnboompit / spek / oude kaas / basilicum dressing

onze tip: truffelmayonaise +€1,-

GEITENKAAS 11

Geitenkaas / groente chips / noten / honing / lauwwarm

ZALM EN TONIJN 12⁵

Gerookte zalm / tonijnsalade / rode ui / tomaat / rucola

DE PRINS Clubs

CLUBSANDWICH KIP 13

Gerookte kip / bacon / komkommer / tomaat clubsaus

CLUB CARPACCIO 13⁵

Carpaccio van ossenhaas / pijnboompit / spek / oude kaas / truffelmayonaise

Alle clubsandwiches worden geserveerd met chips

Ook te bestellen met verse frietjes en Zaanse mayonaise 2,50

LIEVER IETS

warm?

PRINS BURGER 2.0 13

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

KIPSATÉ 2.0 16⁵

Kippendij / satésaus / bosui / pepertje / kroepoek / atjar / brood

STEAK 'DE PRINS' 24⁵

Black Angus beef / jus / brood / salade

OMA BOB'S KROKETTEN 9

2 kroketten / brood / Limburgse mosterd / salade

VERSE DRANKJES

THEE

Verse munt thee

Verse gember thee met sinaasappel, limoen of munt

FRIS

Verse jus d'orange



De Prins



PRINS *Lentekriebels*

Samen maken we het gewoon weer onvergetelijk!

ZIN IN EEN TE LEKKER *nagerecht?*

PIZZA NUTELLA	8
<i>Verse aardbeien / Nutella / witte chocolade / banaanroomijs</i>	
DAME BLANCHE	6⁵
<i>Vanille ijs / slagroom / chocolade saus</i>	
TIRAMISU FRAGOLA	8
<i>Verse aardbeien / vanille creme / lange vingers / aardbeiengel</i>	
SCROPPINO	6⁵
<i>Vodka / cava / citroen sorbet ijs / vanille ijs</i> <i>Liever een kan van 1 liter? * 25,-</i>	

PASSION CAKE	7⁵	 De Rouw <i>L'art de la pâtisserie</i>
NOUGATINE IJSTAART	8⁵	

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 ijs / slagroom / allemaal apart geserveerd</i>	
KOFFIE DOUXPLATEAU	6
<i>Koffie / Zoete lekkernijen van pâtisserie 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 / kan met slagroom en vanille ijs</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@eetcafedeprijs.nl en wij komen met een passend voorstel.

Tot ziens!

Team de Prins

Al ruim 60 jaar een begrip in de wereld van de pâtisserie. Niet alleen in Vught, maar in heel het land! De Rouw streeft dagelijks naar hoge kwaliteit en creativiteit. Zij doen dit met een team van specialisten. Vakmensen pur-sang, die kwaliteit tot standaard verheffen. Pure liefhebbers, met gevoel voor smaak.

En dat proef je!

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

