

DE KLASSIEKERS VAN DE BASTAARD

Alle Bastaard klassiekers worden geserveerd met scoop friet en mayonaise. Sidedishes zijn apart bij te bestellen.

SPARERIBS VAN DE BAS

Huis gemarineerd, gegrild en gelakt met chili-saus.
Kies voor normaal, extra zoet of pittig.

1 rib	24,50
1,5 rib	31,50

SATÉ SPIES

Varkenshaasspies, satésaus, pinda crumble en kroepoek.

1 spies	22,00
2 spiezen	36,00

BASTARDO GRILL

Een combinatie van de spareribs en de varkenshaas saté spies.

SPECIALS VAN DE BASTAARD

GRILL & CHILL PLATEAU

Een royale mix van chickenwings, saté, gegrilde bavette, spareribs, lamsstoof en gamba's.

Geserveerd op een rechaud.

Verkrijgbaar vanaf 2 personen.

● pp
38,50



SIDEDISHES

Maïs ribs	● ●	4,00
Gemixte salade	● ●	3,50
Gemixte salade met feta	●	4,50
Gebakken krieltjes met mayo	● ●	4,00
Zoete friet met mayo	●	5,00
Scoop friet	●	4,50
Pepersaus	● ●	2,50
Champignontruffelsaus	● ●	3,50
Rode wijnsaus	● ●	2,50
Chimichurri	●	3,00
Mayonaise	●	1,50
Bastaardsaus	●	2,00
Truffelmayo	●	2,00
Kruidenboter	●	2,00
Roomboter	●	2,00

FACEBOOK



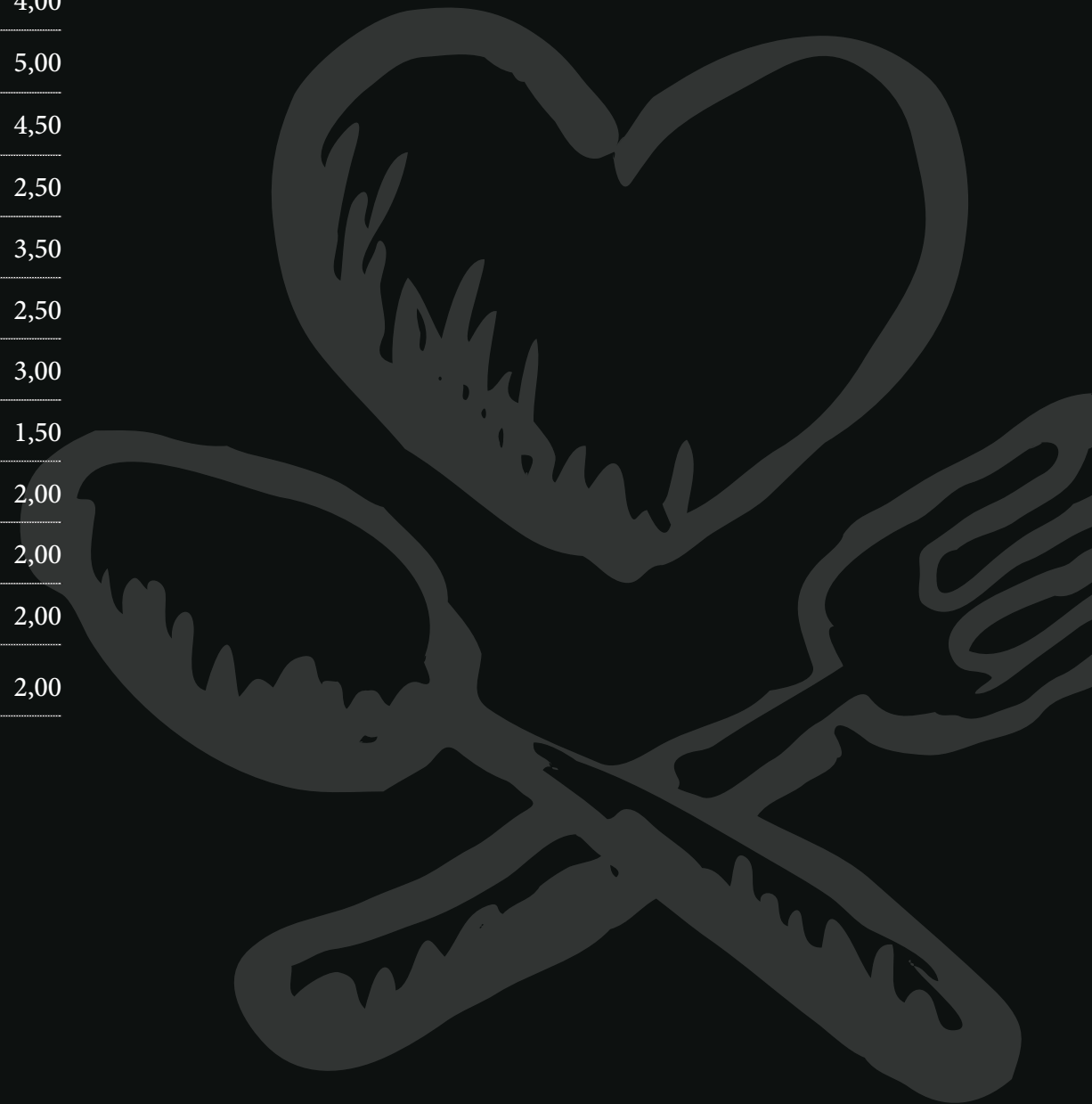
INSTAGRAM



WWW.DEBASTAARDKAMPEN.NL

RESTAURANT EN EETCAFÉ

DE BASTAARD



MENUKAART

● **VEGETARISCH**

● **KAN OOK GLUTENVRIJ**

VOORGERECHTEN

DE BASTAARD BOERENPLANK

Een heerlijke selectie van kazen en vleeswaren.		
Geserveerd in Bastaard stijl. Een stoere plank voor liefhebbers van lokaal en lekker.	2P	17,50
	4P	35,00

BROODPLANK

Warm geserveerd met roomboter en chipotle aioli.	●	7,50
--	---	------

MOSTERDSOEP

Romige soep van grove mosterd. Keuze uit spekjes of gerookte zalm in de soep.	●	7,50
---	---	------

KAMPER UIENSOEP

Van rode ui met een vleugje Hertog Jan Grand Prestige en een gegratineerd broodje.		7,50
--	--	------

TOMATENSOEP

Italiaanse kruiden met tomaten, gember, gehakt en een toefje room.	●	7,50
--	---	------

TONIJN TATAKI

Geserveerd met wasabicrackers, teriyaki, komkommer en frisse salade.		13,00
--	--	-------

GAMBA’S

Gepelde garnalen in chilisaus met gember en knoflook. Geserveerd met een broodje.	●	13,50
---	---	-------

CARPACCIO

Klassieke carpaccio met parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise en kappertjes.	●	14,50
---	---	-------

BLACK TIGER GARNALEN &

CHAMPIGNONS

Gebakken garnalen met knoflook en gegratineerde champignons. Een smaakvolle ontmoeting van land en zee.	●	
	●	14,50

RIBVINGERS A LA MAISON

Ambachtelijk gegaard rundvlees op toast met delicate crumble.	●	14,50
---	---	-------

KIP-DUO

Chickenwings gecombineerd met een fijn gesneden salade van gemarineerde kip en paprikasalsa.		12,50
--	--	-------

RENDANG

Twee brioche broodjes rendang op Indonesische wijze met zoetzure komkommer.		12,50
---	--	-------

PORTOBELLO’S

Gevuld met geitenkaas, spinazie en honing, salade en walnoten.	●	
	●	11,00

HOOFDGERECHTEN

ROULEAU VAN VARKENSHAAS

WIJNTIP: CHARDONNAY

Gevuld met romige brie, knapperige walnoten en omwikkeld met spek.		
Geserveerd met seizoensgroenten en gebakken krieltjes.	●	23,50

RIB EYE

BIERTIP: LEFFE DUBBEL

Sappige ribeye van de grill. Geserveerd met pepersaus en gebakken krieltjes.		28,50
--	--	-------

HERTENBIEFSTUK

Geserveerd met rode wijnsaus, haricots verts, stoofpeertje en gebakken krieltjes.		28,00
---	--	-------

BAVETTE

Malse steak uit de flank met kruidige pepersaus en chimichurri.		
Geserveerd met seizoensgroenten en gebakken krieltjes.	●	30,00

TOURNEDOS

WIJNTIP: PRIMITIVO

Gegrilde ossenhaas van +/- 200 gram met seizoensgroenten en gebakken krieltjes. Saus naar keuze:		
pepersaus, rode wijnsaus, champignon-truffelsaus, chimichurri of kruidenboter met gebakken ui, spek en champignons.	●	34,00

LAMSSTOOF

WIJNTIP: CARMÉNÈRE

Subtiel gekruid op Afrikaanse wijze met gebakken groenten en kruidige rijst met piri piri.		27,50
--	--	-------

STOOFPOTJE VIS

WIJNTIP: VERDEJO

Zalm, gamba’s en mosselen met een frisse limoen twist. Geserveerd met aardappelgratin en gegrilde groenten.		26,50
---	--	-------

DORADE

WIJNTIP: SAUVIGNON BLANC

Hele dorade uit de oven, geserveerd met citroen-dillesaus, knoflookpeper, geroosterde groenten, rozemarijn en aardappelgratin.		28,50
--	--	-------

FILET VAN ZEEBAARS

Gebakken zeebaars, geserveerd met een Hollandaisesaus en gebakken krieltjes.		25,00
--	--	-------

KIP

WIJNTIP: PRIMITIVO

Mals gegrilde halve kip uit de oven met scoop friet, aioli, bassaus en zoete mais ribs.		23,50
Hele kip met als extra optie: extra spicy	●	35,00

NAJAARS DUO

Gebraden eendenborst en wildzwijnfilet met romige brie en een vleugje honing. Geserveerd met aardappelpuree en gegrilde groenten.	●	
	●	29,00

SMASH BURGER TRIPLE

BIERTIP: IPA VAN ‘T IJ

Een juicy smashburger met die perfecte korst, gesmolten cheddar, bacon, augurk en onze Bas Smash-saus. Topped met crispy uitjes op een zachte briochebol.	●	23,50
---	---	-------

HARTIG FLENSJE

WIJNTIP: VERDEJO

Flensje gevuld met spinazie, roomkaas, erwtjes en een vleugje honing met als topping, walnoten en gegratineerde oude kaas.	●	19,50
--	---	-------

RIGATONI MOZZARELLA

WIJNTIP: PINOT GRIGIO

Pasta in een aromatische tomatensaus met mozzarella, fijne groenten en een topping van rucola.	●	19,00
--	---	-------