

# MENUKAART



**PANNENKOEKEN**RESTAURANT

**De Duivelsberg**





PANNENKOEKENRESTAURANT

# De Duivelsberg

## WELKOM BIJ DE DUIVELSBERG

De Duivelsberg bestaat al heel wat jaren. Er zijn meerdere verhalen die de oorsprong van de naam van het gebied De Duivelsberg zouden verklaren. Een simpele interpretatie voor het ontstaan zou kunnen liggen bij een verbastering van het gebied 'de Duffelt', de laaggelegen streek tussen Nijmegen en Kleve.

Een spannender verhaal over de oorsprong van de naam stamt uit de tijd dat er nog gegraven werd in de Ooijpolder en arbeiders meermaals de 76 meter hoge heuvel over moesten. Die vloekten en tierden natuurlijk over de hoogteverschillen; vandaar de 'duivelse' berg.

Het is ook mogelijk dat de oorsprong ligt in de verhalen over de middeleeuwse houten burcht 'de Mergelpe' die werd bewoond door graaf Balderik en gravin Adela. Wegens list en bedrog hadden zij geen goede reputatie en daardoor werden ze in de kerkelijke ban gedaan. Toen men vanaf Beek lichtjes rondom de berg zag verschijnen, was dat in combinatie met de verhalen over het echtpaar voldoende om te spreken over 'de berg van de Duivel'.

Echter, of dit daadwerkelijk duivelse praktijken waren of slechts fonkelende sterren, zullen we nooit weten...

Het huidige pannenkoekenrestaurant  
De Duivelsberg was oorspronkelijk gebouwd als boerderij, maar werd kort na 1900 gebruikt als café. Het pand stond toen nog op Duits grondgebied en werd druk bezocht door het opkomend toerisme. Na de Tweede Wereldoorlog start de Nederlandse geschiedenis en sinds 1963 is het een authentiek pannenkoekenrestaurant, gerund door en voor families!





Lekkers voor bij de koffie

|                        |      |
|------------------------|------|
| Appelgebak             | 4.50 |
| Nijmeegs Marikenbrood  | 4.00 |
| met slagroom           | 0.75 |
| Plak boerencake        | 2.75 |
| met slagroom           | 0.75 |
| Plak gemberkoek ✓      | 1.50 |
| met plantaardige boter | 0.10 |

Wisselend Seizoensgebak van Trashure ✓  
Elke Trashure taart is gemaakt van gered groente en fruit.

✓ vegan



Bij de Duivelsberg werken we lokaal en kiezen we bewust producten voor een betere wereld. Zo is onze koffie van Peeze, onze thee van Puritea en onze honing van echte Duivelsberg bijen. Zelfs door ons 6 Mile-tapsysteem serveren wij water met een verhaal.

6 Mile staat voor de gemiddelde afstand die men in Afrika aflegt om aan schoon drinkwater te komen. Met 6 Mile Water ondersteunen we de watervoorzieningen in Nakuru, Kenia. Achterin deze menukaart lees je alle verhalen van onze lokale helden. En daar zijn we trots op!

KOFFIE

|                  |        |
|------------------|--------|
| Koffie van Peeze | 3.40   |
| Espresso         | 3.40   |
| Dubbele espresso | 4.40   |
| Cappuccino       | 3.85   |
| Koffie verkeerd  | 4.00   |
| Flat white       | 4.80   |
| Latte macchiato  | 4.80   |
| Chai latte       | 4.50   |
| met espresso     | + 1.00 |
| met havermelk    | + 0.50 |

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Muoike Klaasje koffie                        | 8.00 |
| familierecept op basis van Berenburg         |      |
| Spaanse / Franse / Italiaanse / Ierse koffie | 8.50 |

Alle koffiesoorten zijn ook cafeïnevrij verkrijgbaar

THEE

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Thee van Puritea                         | 3.30   |
| Verse muntthee                           | 3.80   |
| Verse gemberthee met citroen en salie    | 3.80   |
| Verse tijmthee met sinaasappel en kaneel | 3.80   |
| met lokale honing                        | + 0.50 |

WARME CHOCOLADEMELK

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Warme chocolademelk | 3.75   |
| met slagroom        | + 0.75 |
| met rum             | + 2.00 |

FRISDRANKEN

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Chaudfontaine rood / blauw       | 3.50 |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero       | 3.50 |
| Sprite / sinas / cassis          | 3.50 |
| Chocomel / Fristi                | 3.50 |
| Appelsap / tomatensap            | 3.50 |
| Fritz-spritz bio-apfelschorle    | 3.70 |
| Rivella                          | 3.70 |
| Royal Bliss Tonic / Bitter Lemon | 3.70 |
| Ginger Ale / Ginger beer         | 3.70 |
| Fuze Tea Ice Tea / Ice Tea Green | 3.70 |

BIOLOGISCHE SAPJES UIT DE STREEK

|                    |      |
|--------------------|------|
| Appel-Peer         | 4.75 |
| Appel-Bosbes       | 4.75 |
| Appel-Framboos     | 4.75 |
| Verse Jus d'Orange | 4.50 |

ZUIVEL UIT DE STREEK

|                  |      |
|------------------|------|
| Melk / Karnemelk | 2.50 |
| Karnejus         | 3.50 |

SIROOP

|           |      |
|-----------|------|
| Roosvicee | 2.00 |
|-----------|------|

WATER VAN 6 MILE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Plat water 6 Mile Water karaf | 1.50 |
| Bruiswater 6 Mile Water karaf | 3.50 |



# HEX

KRUIDENLIKEUR

ONS EIGEN LIKEURTJE

Ter viering van ons 60-jarig bestaan vonden wij dat het tijd was voor een eigen kruidenlikeurtje. Een smakelijke borrel met tonen van kastanje en karamel, zacht en toegankelijk. Heerlijk bij de koffie of als afsluiting na een pannenkoek.



HEX kruidenlikeur cadeau doen? Dat kan!



ONS HUISBIER

Toen de Duivel besloot dat hij zelf zijn bier ging brouwen, koos hij ervoor om een recept te stelen van de brouwers uit De Hemel. Want zelfs de Duivel weet dat in De Hemel het beste bier gebrouwen wordt.

Het gerucht gaat dat, tijdens het gevecht om de brouwketel te bemachtigen, er een stukje van zijn hoorn afbrak en in het bier belandde. Hieraan dankt het bier zijn rode kleur en zijn duivelse karakter.

De Rooie Duivel, een zwaar amber bier van 8%, is ook verkrijgbaar op fles en is alleen verkrijgbaar bij De Duivelsberg.

BIEREN OP TAP

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Grolsch Pilsner 0,25  | 3.80  |
| Grolsch Pilsner 0,50  | 7.50  |
| Grolsch Weizen 0,30   | 5.80  |
| Grolsch Weizen 0,50   | 11.50 |
| Grimbergen Blond 0,25 | 5.50  |
| Rooie Duivel 0,30     | 5.80  |

Wisselfusten Seizoensbieren (vraag aan de bediening)

BIEREN OP FLES

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Palm klassiek amberbier 5,4%               | 5.50 |
| Gulpener Korenwolf toegankelijk witbier 6% | 5.50 |
| Kriek Boon friszuur kersenbier 4,5%        | 5.50 |
| Texels Skuumkoppe dunkelweizen 6%          | 6.00 |
| Kwaremont smaakvol blondbier 6,6%          | 6.00 |
| Tripel Karmeliet belgische tripel 8,4%     | 6.00 |
| Duvel zwaar blondbier 8,5%                 | 6.00 |

LOKALE BIEREN OP FLES

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| De Hemel Eeuwige Jeugd fris blonde doordrinker 5,5%    | 6.00 |
| De Hemel Helse Engel toegankelijke tripel 8%           | 6.00 |
| Oersoep Hopfather frisse en bloemige IPA 6%            | 6.00 |
| Biberius Lady Luck gelagerd op Franse eik & bourbon 6% | 6.50 |
| Biberius Triond tussen blond en tripel 7,5%            | 6.50 |
| Ooijs Blond zacht soepel blondbier 6,6%                | 6.50 |
| Biesterhopper licht hoppig kruidig bier 3%             | 6.50 |

ALCOHOLVRIJ BIER

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Grolsch 0.0                        | 3.80 |
| Grolsch Radler Citroen 0.0         | 4.50 |
| Grolsch Weizen 0.0                 | 4.80 |
| Erdinger Weissbrau alcoholfrei 0.5 | 4.80 |
| Texels Skuumkoppe 0.0              | 5.00 |
| Kwaremont Blond 0.0                | 5.00 |
| Oersoep Big Bob IPA 0.3            | 6.50 |

WIJN

|                                | GLAS | FLES  |
|--------------------------------|------|-------|
| rood Spanje   Tempranillo      | 5.00 | 25.00 |
| rosé Zuid-Frankrijk   Cinsault | 5.00 | 25.00 |
| wit Duitsland   Bernkasteler   | 5.00 | 25.00 |
| wit Spanje   Vedejo Macabeo    | 5.00 | 25.00 |
| wit Frankrijk   Chardonnay     | 5.50 | 27.50 |

CIDER

|                      |      |
|----------------------|------|
| Cider van Malus 0,33 | 6.50 |
|----------------------|------|

PORT, Jenever, LIKEUR

|                    |      |
|--------------------|------|
| Port               | 4.50 |
| Jenever jong / oud | 3.75 |
| Cointreau          | 4.75 |
| Disaronno          | 4.75 |
| Tia Maria          | 4.75 |
| Licor 43           | 4.75 |
| HEX kruidenlikeur  | 4.50 |



PANNENKOEKEN

KINDERPANNENKOEKEN

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Naturel met poedersuiker / stroop | 7.25  |
| Naturel met jam                   | 8.00  |
| Naturel met Nutella               | 9.75  |
| Appel met poedersuiker / stroop   | 8.50  |
| Rozijnen met poedersuiker         | 8.50  |
| Vers fruit met poedersuiker       | 12.50 |
| Spek                              | 8.75  |
| Kaas                              | 8.75  |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Duveltjes pannenkoek | 10.00 |
|----------------------|-------|

DUVELTJES  
PANNENKOEK



is een naturel kinderpannenkoek met poedersuiker en een Duveltjesmuntje. Met dit muntje kun je een leuk cadeautje uit onze vitrinekast kiezen of sparen voor een groter cadeau!

Onze kinderpannenkoeken worden in dezelfde pannen gebakken als onze normale pannenkoeken. Daarom zijn ze bijna net zo groot maar veel dunner. Er kunnen 1 á 2 ingrediënten worden meegebakken.

NATUREL PANNENKOEKEN

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Naturel met poedersuiker / stroop   | 9.00  |
| Naturel met kaneel en bruine suiker | 9.00  |
| Naturel met lokale honing           | 12.00 |
| Naturel met Nutella                 | 12.00 |

ZOETGEVULDE PANNENKOEKEN

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Gember met poedersuiker        | 11.00 |
| Boerenmeisjes met poedersuiker | 11.00 |
| abrikozen op brandenwijn       |       |
| Boerenjongens met poedersuiker | 11.00 |
| rozijnen op brandenwijn        |       |

APPELPANNENKOEKEN

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Appel met poedersuiker / stroop               | 11.00 |
| Appel met kaneel en poedersuiker              | 11.00 |
| Appel met kaneel en bruine suiker             | 11.00 |
| Appel met kaneel, poedersuiker en vanillesaus | 12.50 |
| Appel met lokale honing                       | 14.00 |
| Appel-rozijnen en poedersuiker                | 12.50 |
| Appel-rozijnen, kaneel en poedersuiker        | 12.50 |
| Appel-rozijnen en lokale honing               | 15.50 |

VRUCHTENPANNENKOEKEN

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Banaan met poedersuiker       | 11.50 |
| Kersen met poedersuiker       | 11.50 |
| Bosbessen met poedersuiker    | 12.50 |
| Frambozen met poedersuiker    | 12.50 |
| Verse ananas met poedersuiker | 12.50 |
| Vers fruit met poedersuiker   | 14.50 |

met ijs / slagroom / vanillesaus / likeur + 1.50

NOTEN- / ROZIJNENPANNENKOEKEN

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Noten met lokale honing                                 | 17.50 |
| Rozijnen met poedersuiker                               | 11.00 |
| Rozijnen met noten, kaneel, poedersuiker en vanillesaus | 16.50 |
| Rozijnen met noten, lokale honing en brie               | 20.00 |

GROENTEPANNENKOEKEN

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Champignon-roomkaas                     | 16.00 |
| Groente ui, champignons, prei en tomaat | 13.50 |
| Groente-brie                            | 16.50 |

KAASPANNENKOEKEN

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Kaas met paprikapoeder                                      | 13.50 |
| Kaas met geroosterde uien                                   | 14.50 |
| Kaas met ananas                                             | 17.00 |
| Kaas met gember                                             | 15.00 |
| Kaas met champignons                                        | 15.75 |
| Kaas met prei en tomaat                                     | 15.00 |
| Kaas met olijven, tomaat & italiaanse kruiden               | 18.75 |
| Kaas met paprikapoeder, uitjes, tomaat & italiaanse kruiden | 16.00 |

Boekweit- / viergranenbeslag +1,50  
m.u.v. kaaspannenkoeken

SPEKPANNENKOEKEN

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Spek                        | 12.00 |
| Spek-appel                  | 14.00 |
| Spek-ui                     | 12.75 |
| Spek-champignon             | 14.25 |
| Spek-kaas met paprikapoeder | 16.50 |
| Spek-kaas met uitjes        | 17.50 |
| Spek-kaas met champignons   | 18.75 |
| Spek-salami-ham             | 17.00 |

SALAMIPANNENKOEKEN

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Salami                                                | 12.00 |
| Salami-champignon                                     | 14.25 |
| Salami-ui-paprika                                     | 15.75 |
| Salami-kaas met paprikapoeder                         | 16.50 |
| Salami-kaas met olijven, tomaat en italiaanse kruiden | 21.75 |

HAMPANNENKOEKEN

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Ham                                                | 12.00 |
| Ham-kaas met paprikapoeder                         | 16.50 |
| Ham-prei-roomkaas                                  | 16.75 |
| Ham-prei-brie-pesto                                | 16.75 |
| Ham-kaas met champignons                           | 18.75 |
| Ham-kaas met verse ananas                          | 20.00 |
| Ham-kaas met olijven, tomaat en italiaanse kruiden | 21.75 |

DIËTEN EN ALLERGENEN

Onze pannenkoeken zijn ook verkrijgbaar voor gasten met voedselallergieën of dieetwensen: glutenvrij, eivrij, melkloos of combinaties daarvan.

Voor een lactose- en koemelkvrije pannenkoek gebruiken wij **havermelk**, voor een glutenvrije pannenkoek maken we een beslag op basis van **maismeel**. Ons boekweitbeslag is niet glutenvrij.

Vermeld bij bestelling of de overgevoeligheid ernstig of mild is. Bij ernstige overgevoeligheden bakken wij namelijk in speciale pannen.



SPECIALITEITEN PANNENKOEKEN

ZOETE SPECIALITEITEN

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Duivelspannenkoek                                                      | 17.00 |
| met appel, rozijnen, noten, poedersuiker en geflambeerd met rum        |       |
| Dulle Griet                                                            | 14.00 |
| met gemengde bosvruchten, vanillesaus en poedersuiker                  |       |
| Beppes Parkes                                                          | 15.00 |
| met stoofpeertjes, kaneel, poedersuiker en amandelschaafsel            |       |
| Choco-lariekoek                                                        | 17.00 |
| met meegebakken kersen, chocoladekrullen crème fraîche en poedersuiker |       |
| Gravin Adèla                                                           | 18.00 |
| met appelstrudelvulling, vanillesaus, poedersuiker en amandelschaafsel |       |

HARTIGE SPECIALITEITEN

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Opschepper                                                                     | 16.50 |
| met spinazie, ui, zongedroogde tomaatjes en oregano                            |       |
| Mergelpe                                                                       | 21.00 |
| met geitenkaas, vijgen en honing                                               |       |
| Piet Hein                                                                      | 18.00 |
| met spinazie, ui tonijn en roomkaas                                            |       |
| Rooie Rakker                                                                   | 21.00 |
| met gerookte zalm, rode ui en tomatentapenade                                  |       |
| Keizer Karel                                                                   | 22.00 |
| met gerookte zalm, roomkaas en tuinkruiden                                     |       |
| Via Romana                                                                     | 19.50 |
| met ham, kaas, geroosterde uitjes, tomaat, paprikapoeder en italiaanse kruiden |       |
| Graaf Balderik                                                                 | 19.50 |
| met spek, dadels en honing                                                     |       |
| Boeren                                                                         | 19.50 |
| met spek, salami, ham, ui, champignons en tomaat                               |       |
| Franse Slag                                                                    | 20.00 |
| met spek, ui en Reblochon                                                      |       |
| Zware Jongen                                                                   | 20.00 |
| met shoarma, paprika, ijsbergsla, minitomaatjes en knoflooksaus                |       |

TIPS VAN HET PERSONEEL

Tips van het personeel

|          |                                                      |       |
|----------|------------------------------------------------------|-------|
| Benthe:  | Pannenkoek met vijgen, brie en honing                | 19.50 |
| Fleur:   | ‘Mergelpe’ met spek                                  | 24.00 |
| Florian: | ‘Zware jongen’ met kaas                              | 23.00 |
| Freya:   | ‘Opschepper’ met kaas                                | 19.50 |
| Ilse:    | Pannenkoek met spek, appel en geitenkaas             | 18.50 |
| Janne:   | Naturel met poedersuiker, ijs en geflambeerd met rum | 12.50 |
| Joris:   | ‘Boeren’ met oude kaas                               | 23.00 |
| Lizzie:  | ‘Choco-lariekoek’ met banaan i.p.v. kersen           | 17.00 |
| Yara:    | Kaaspannenkoek met pittig gehakt en chilisaus        | 17.50 |

SPECIALITEITEN  
VAN HET MOMENT  
ONTDEK ONZE  
WISSELENDE  
PANNENKOEKEN

zie standaard



DUIVELSBERG MENU'S

Kindermenu

Klein soepje naar keuze

Duveltjes pannenkoek

Kinderijsje met slagroom

15.00

Duivelsmenu

Soep naar keuze

Duivelspannenkoek

Muoike Klaasje koffie

26.00

Opoes maal

Klein soepje naar keuze

Kleine spek- of appelpannenkoek

Klein ijsje met slagroom of  
Koffie/thee met HEX kruidenlikeur

16.00

Seizoens  
menu

Zie standaard

BROODJES, SOEP EN MEER

BORREL OF VOORAF

Stokbroodje kruidenboter

5.75

Stokbroodje tomatentapende

5.75

Portie olijven

3.50

SOEP

Tomatensoep

6.50

Tomatensoep klein

4.00

Wisselende seizoensoepen

zie standaard

SALADE

Wisselend per seizoen

zie standaard

TOSTI

Tosti ham en kaas

7.50

Tosti ham, kaas en ananas

8.00

Tosti brie, walnoot en honing

8.00

Tosti brie, tomaat en pesto

8.00

Tosti geitenkaas, appel en dadels

8.00

Tosti pittig gehakt en kaas

8.75

wit / bruin brood

curry / ketchup / sweet chilli saus

POFFERTJES\*

Poffertjes

7.75

Dubbele portie poffertjes

14.00

met ijs / slagroom / vanillesaus / likeur

+ 1.50

\*te bestellen tot 17u en niet op zondag of feestdagen

vegan

BROODJES

Broodje Hummus

10.00

Atjar Up van Basic Theory, minitomaatjes, rucola

Broodje Brie

10.50

walnoot, sla en honing

Broodje Geitenkaas

11.50

rucola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten,  
balsamicodressing

Broodje Rosbief

11.50

rucola, pijnboompitten, mosterd-dilledressing

Broodje Zalm

13.50

roomkaas, sla, pijnboompitten, mosterd-dilledressing

broodje wit / bruin

baguette wit / bruin

+ 0.75

UITSMIJTERS

Uitsmijter ham en kaas

12.00

Uitsmijter spek

12.00

Uitsmijter alles drop en dran

13.50

ham, kaas, spek, rosbief en rundvleessalade

OMELETTEN

Groenteomelet

12.50

paprika, prei, champignons en tomaat

Boerenomelet

13.75

ham, spek, prei, champignons en tomaat

Omelet gerookte zalm

14.50

wit / bruin brood



DESSERTS

|                                                                                                     |      |                                                                                                         |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>'t Nootgeval</b><br>Pecan-toffee ijstaart met slagroom,<br>caramelsaus en gemengde nootjes       | 8.25 | <b>Sorbet</b><br>Ijs met aardbeiensaus, vers fruit en slagroom                                          | 8.50                           |
| <b>Zoete Inval</b><br>Ijs met caramelblokjes, caramelsaus en slagroom                               | 8.25 | <b>Toffe Peer</b><br>Ijs met stoofpeertjes, slagroom en kaneelsuiker                                    | 8.50                           |
| <b>Boerenbruiloft</b><br>Ijs met rozijnen en abrikozen op brandewijn,<br>slagroom en cacao          | 8.25 | <b>Bananensplit</b><br>Ijs met banaan, chocoladesaus, slagroom<br>en chocoladekrullen                   | 8.50                           |
| <b>Appeltje Ijsje</b><br>Ijs met appelstrudelvulling, vanillesaus,<br>slagroom en hazelnoot krokant | 8.50 | <b>Ijs met kersen</b><br><b>Ijs met advocaat</b><br><b>Ijs met chocoladesaus</b><br><i>met slagroom</i> | 5.75<br>5.75<br>5.75<br>+ 0.75 |
| <b>Grote Waffel</b><br>Ijs in een koekwafel met gemengde<br>bosvruchten, vanillesaus en slagroom    | 8.50 |                                                                                                         |                                |

KINDERIJSJES

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| <b>Kinderijsje</b><br><i>met slagroom</i>  | 4.50<br>+ 0.75 |
| <b>Bekkie Beker</b><br><i>met slagroom</i> | 6.50<br>+ 0.75 |

BEKKIE  
BEKER

Ijs in een leuke  
bosdierenbeker  
die mee naar huis mag.



ONZE LOKALE HELDEN

PEEZE KOFFIE

Bij ons proeft u Peeze: zorgvuldig gebrande en gemengde Arabica van topkwaliteit. Rainforest Alliance-gecertificeerd, CO2-neutraal gebrand en aluminiumvrij verpakt. Elk kopje steunt een koffieproject in Ethiopië via de Peeze Foundation.

PURITEA THEE

Onze thee is van Puritea. Oprichter Asoka Groen importeert kwaliteitsthee uit Sri Lanka en laat pluk, verwerking, blending en verpakking daar plaatsvinden, zodat verse, authentieke Sri Lankaanse thee rechtstreeks van plantage naar jouw kopje komt. Met deze thee steun je de lokale bevolking in Sri Lanka.

TRASHURE TAARTEN

Onze (h)eerlijke taarten zijn van Bakkerij Trashure taarten. Zij zijn dé duurzame en sociale bakkerij in Nijmegen. Hun taarten worden gemaakt van geredde ingrediënten en talenten, die anders verloren zouden gaan. Driedubbel feest dus!

OREGIONAL

Sinds 2013 werken we met Oregional, een coöperatie met boeren uit de regio Nijmegen-Arnhem. Oregional biedt haar klanten iedere dag verse en seizoensgebonden producten zoals fruit, zuivel, vlees, brood en vruchten-sappen. Direct van land tot klant, dat proef je.

DE BIESTERHOF

Met biologische boerderij De Biesterhof hebben wij een bijzondere en smaakvolle kringloop. Door compost van onze voedselresten groeit het graan op het land van De Biesterhof. De gerstteelt wordt gebracht naar een lokale bierbrouwer komt daarna bij ons op de kaart als De Biesterhopper.

MALUS SAPLOKAAL

Malus is een sfeervol en kleinschalig saplokaal. Op ambachtelijke wijze persen ze appels uit de regio, die niet geschikt zijn voor de gewone verkoop, tot smakvolle cider. Dit doen ze met mensen met autisme, die leer- en werkervaring opdoen op een veilige plek. Persen zonder Druk. Een uniek streek-product om van te genieten.

DE VOGELSANG HONING

Sinds 2021 is onze honing nog lokaler geworden dan dat hij al was. Aan de voet van de Duivelsberg is Imkerij de Vogelsang van Theo Hageman te vinden. Met zo'n 10 kasten en 400.000 bijen zijn zij onze exclusieve leveranciers. Bijen halen tot 3 km vanaf hun kast nectar en stuifmeel, dus is de Duivelsberg hun oogstterrein. Grote kans dat de bijtjes die u over het terras ziet vliegen, voor u deze heerlijke natuurzuivere honing hebben gemaakt.



**GENIETEN** IN HET GROEN

2026/2027