

Bieren van de tap

Dommelsch fluitje	2,00
Dommelsch vaasje	2,20
vaas <i>xxl</i>	4,50
pitcher	12,50
Hoegaarden	2,90
Leffe Blond	2,90
Leffe Dubbel	2,90
Palm	2,90
Weihenstephaner <i>xl</i>	3,20
<i>xxl</i>	4,30
Wittekerke Rosé	2,80

Frisdranken (kleine flesjes)

Coca Cola, light en zero	2,00
Fanta Orange en Cassis	2,00
Chaudfontaine Still en Sparkling	2,00
Minute Maid Appel, Orange en Tomaat	2,00
Kinley Tonic en Bitter Lemon	2,00
Sprite	2,00
Nutricia Chocomel	2,00
Ginger Ale	2,00
Lipton Ice Tea	2,20
Chaudfontaine Still (0,5 ltr.)	3,50
Chaudfontaine Light Sparkling (0,5 ltr.)	3,50

Witte Wijnen	glas	fles
Chardonnay	3,00	15,00
Deutscher Tafelwein (zoet)	3,00	15,00
Sauvignon Blanc	3,30	18,00

Rode Wijnen	glas	fles
Cabernet Sauvignon	3,00	15,00
Merlot	3,30	18,00

Rosé Wijnen	glas	fles
Syrah Rosé	3,00	15,00
Rosé d' Anjou	3,30	18,00

Cambrinus
Eet- en Bierlokaal



Blaak 4
3011 TA Rotterdam
tel.: 010 - 414 67 02
info@cambrinus.net

Menu



Cambrinus
Eet- en Bierlokaal

Cambrinus

Koning der Brouwers

Omdat de brouwers het zonder god moesten doen, kregen ze een koning, in de persoon van Cambrinus, een legendarisch figuur, die schrijlings op zijn bierton gezeten een bierpul in de hand houdt. In 1543 komen wij zijn naam voor het eerst tegen, in een gedicht van Burkart Waldis uit Neurenberg. Sommigen denken dat Jan de eerste, Hertog van Brabant, ook wel Jan Primus genoemd, Cambrinus was. In de 13e eeuw vierde hij een militaire overwinning met een gigantisch banket, waarbij het bier meer dan rijkelijk vloeide. Hij regeerde vanaf het einde van de middeleeuwen overal in Europa en was een geweldige reclame voor de brouwers van de 19e eeuw: zij maakten (net als de Cambrinus waar U zich nu bevindt) handig gebruik van het symbool van gezelligheid en verbroedering om de kwaliteit van hun bieren aan te prijzen. De bierliefhebber brengt een eerbetoon aan God, de uitvinder en de grote minnaars van het bier, door alhier het glas te heffen ter ere van Cambrinus.

De Keuken



Eet- en Bierlokaal Cambrinus voert de Vlaamse keuken, met hier en daar een uitstapje naar andere oorden. De restaurantkaart biedt een keur aan gerechten waarbij mooie bieren gedronken kunnen worden. Onze beste suggestie staat al bij de gerechten vermeld.

Voorgerechten

Romeinse Tomatensoep 4,50
met uitgebakken spekjes en basilicum
Biersuggestie: Leffe Blond

Uiensoep 4,70
van rode ui, Rochefort 10° en gegratineerd met Trappisten Kaas
Biersuggestie: Rochefort 8°

Bloemkoolsoep 4,70
crèmesoep van bloemkool en broccoli
Biersuggestie: Orva

Salade du Coq (als maaltijd salade 8,50) 6,00
lauw-warm geserveerd met gerookte kip, champignons en krokante spek
Biersuggestie: Barbär

Cambrinus Salade (als maaltijd salade 9,00) 6,50
salade van ravioli con funghi porcini en avocado
Biersuggestie: Leffe Tripel

Gemarineerde Rundercarpaccio 7,50
met een frisse salade en een tonijnmayonaise
Biersuggestie: Hertog Jan Weizen

Gamba's 7,50
gebakken in knoflook, afgeblust met sherry en room met tagliatelle
Biersuggestie: Christoffel Blond

Broodplankje 5,00
kloosterbrood met olijventappenade, roomboter en huisgemaakte kruidenboter

Al onze salades worden geserveerd met kloosterbrood en roomboter!

Aardappelcroquettes i.p.v. Vlaamse frites 1,00
Extra Vlaamse frites per portie 2,50
Extra Aardappelkroketjes 3,00
Gemengde salade 2,50

Winterkost

Stamppot Rauwe Andijvie 9,00
met een oud-Hollandsche gehaktbal en een roderwijn-jus
Biersuggestie: Gouden Carolus Classic

Stamppot Boerenkool 9,00
geserveerd met een halve Rookworst en een roderwijn-jus
Biersuggestie: Struis

Kaasfondue (vanaf 2 pers) p.p. 10,50
geserveerd met bruin en wit Kloosterbrood en div. groenten
Biersuggestie: Hertog Jan Tripel (Kruikje)

Cambrinus Klassiekers

Sateh Cambrinus 12,50
huisgemarineerde varkenshaas met kroepoek, pindasaus en gebakken uitjes
Biersuggestie: Jupiler

Vegetarische Wrap 12,00
gevuld met pesto, avocado, zongedroogde tomaten en mozzarella
geserveerd met een romige kerrie-soja saus
Biersuggestie: Floeffe Tripel

Ossenhaaspuntjes 15,50
op Oosterse wijze gebakken met champignons en taugé
Biersuggestie: Alfa Super Dortmunder

Gegrilde Kogel 15,50
biefstuk met een saus van rode ui en Westmalle Tripel
Biersuggestie: Westmalle Tripel

Specialiteiten van het huis

Ravioli met geitenkaas 13,00
geserveerd met een saus van tomaten met basilicumroom
Biersuggestie: Gordon's Scotch Ale

Eendenborstfilet 16,50
geserveerd met een cranberrysaus
Biersuggestie: Verboden Vrucht

Gelakte Runder Rib-Eye 15,50
met een saus van Belle-Vue Kriek en roseval aardappels
Biersuggestie: Leffe Radieuse

Vlaamsche Ossenhaaspuntjes 15,50
met appel, sjalotjes, champignons en afgeblust met Duchesse de Bourgogne
Biersuggestie: Belle Vue Gueuze

Gebakken Kabeljauw 14,50
op een bedje van bloemkool couscous
Biersuggestie: Trippel Karmeliet

Cambrinus Dagschotel 5,00
wisselende schotel, zie onze borden

Met uitzondering van onze winterkost en Ravioli worden de hoofdgerechten standaard geserveerd met Vlaamse frites.

Wij wensen U een smakelijk eten!

