



Auberge A gen Kirk

Onze ham 'kuusj' van de buren

Wij houden van eerlijke eten; ons varkensvlees komt van Varkenshoederij Kuusj uit Mechelen waar varkens de ruimte krijgen en met liefde en respect behandeld worden.

Particulieren kunnen ook bestellen bij Amy en Joshua: devarkenshoederij.nl

Ons rundvlees

Onze burgers, soepballen en gehakt in de lasagne komt van de Natuurvallei waar koeien vrij kunnen grazen en kalfjes bij hun moeder mogen blijven. Loop er een keer langs, ze staan in de wei richting Mechelen.

Onze vegan, gluten- en lactosevrije producten

Wij kunnen bijna alle gerechten veganistisch en dus ook lactosevrij maken door de kaas te vervangen door veganistische kaas van Violife en bij de warme dranken melk te vervangen door haveremelk. Daarnaast hebben wij ook glutenvrij brood en glutenvrije crackers voor bij het borrelplankje.

We bakken elke week ook veganistische en glutenvrije zoetigheden. Standaard hebben we veganistische brownies en glutenvrije appelcake. De inkooprij is wat duurder, dus bij de gerechten staat een meerprijs vermeld.

Onze afhaal- en bezorgservice

Alles van de kaart kan afgehaald worden. Wij kunnen in overleg ook aan bewoners van vijlen het ontbijt of de lunch bezorgen. Hiervoor rekenen wij 2,50. Bel/app 0628955477 of mail naar info@agenkirk.nl

Wie zijn wij?

Vaak zeiden we tegen elkaar dat we van het bakken en mensen ontvangen ons werk moesten maken (moeder), of in ieder geval onze bijbaan (dochter). Broer en zoon, Pepijn, zag het ook wel zitten en nu runnen we Auberge A gen Kirk met z'n drieën.

We hebben A gen Kirk in december 2020 gekocht en zijn vol goede moed begonnen aan het verbouwen van het hoofdgebouw en het opknappen van de kamers. We kwamen heel veel verrassingen tegen... In mei 2021 konden de vier B&B-kamers weer verhuurd worden en in oktober 2021 kon het restaurant open!

We doen alles zelf en zoals altijd is de klus groter dan verwacht en verloopt de verbouwing wat minder snel dan we hadden gewild. In het hoofdgebouw wordt rond maart 2022 een tweepersoons studio opgeleverd. Ergens in 2023 komen er nog twee appartementen voor vier personen bij en dan zit de verbouwing er eindelijk op! Onze vorderingen zijn te volgen op Facebook of Instagram.

We zijn net gestart en moeten dan ook nog een hoop leren op horeca- en B&B-gebied en horen graag welke tips en tops u voor ons heeft. We hebben er heel veel zin in en heten u van harte welkom in onze auberge!

Anna, Lianne en Pepijn



Auberge A gen Kirk

Allergisch voor tomaten of appel? Gluten- of lactose intolerantie? Meld het even!

Rijkelijk belegde broodjes 9,50

Belegde payesita bruin/wit of glutenvrij brood (+1,50) met veldsla, tomaatjes en aardbei-balsamico dressing

Portie zoete aardappelfriet en mayo +3,50

Portie nacho's en dipsaus +2,50

Vieze varkens worden niet vet

Pistolet warme gebraden kuusj met huisgemaakte mosterdhonningsaus en tijm

Een kruimeltje is ook brood

Tosti boerenbrood (optie vegan +1,50) met kuusj, kaas naar keuze en zoetzure paprikasalsa

De kaas niet van je brood laten eten

Pistolet brie (optie vegan +1,50) met walnoten, appel en honing-aardbei-balsamicodressing

Warme lunchgerechten 10,-

Dat geeft de burger weer moed

Runderburger (optie vegan +1,50) met gegrilde groenten en Farmhouse cheddar

Dat gaat erin als klokspijs

Lasagne met rundergehakt (optie vegan +1,50), tomatensaus, groenten en kaastopping

Gelijke monniken, gelijke kappen

Quiche [optie vegan +1,50] met gedroogde tomaten, cherrytomaten, buffelmozzarella, Parmezaanse kaas en een salade

Ontbijt 8:30 tot 10:30

15,-

Keuze uit croissants, vers gebakken broodjes, yoghurt met granola, kaas, vleeswaren, eitje, zoet beleg, fruit, koffie, thee, jus d'orange. Veganistisch, gluten- of lactosevrij +2,50
Afhaalontbijt 12,50

Als je aan leerlingen vraagt wat er nog meer op de kaart moet:

Pistolet Gijs 10,-

Gebraden kuusj, kaas, gebakken of gekookt ei, veldsla en cherrytomaatjes

Wrap Noor 11,50

Wrap carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, zonnebloempitten en truffelmayonaise

Broodje Sem 8,50

Snee boerenbruin, twee rundvleeskroketten, salade, mosterd en boter

Als je aan vaders vraagt wat er nog meer op de kaart moet:

SOEP 7,50

Oma's groentesoep met of zonder ballen met een ovenbroodje

Maaltijdsalade naar wens 12,50

Stel zelf een salade samen in overleg met de kok: kaas, vlees [vegan/glutenvrij +1,50] aangevuld met versgebakken brood van Anna.

Een kind kan de was doen 5,-

Voor de kleine levensgenieter kleine broodjes met wat worteltjes en tomaat

😊 Ovenbroodje met kaas of ham

😊 Kleine tosti ham/kaas

😊 Boerenboterham kroket

Kijk bij ons op het krijtbord
voor gerechten buiten de kaart!





Auberge A gen Kirk

Van de bovenste plank 13,50

Kaas, vleeswaren, gemengd of veganistisch

Plankje Limburgse/Belgische kaas

Drie kaasjes variërend in sterkte en smaak, geserveerd met Anna's vijgenbrood en appelstroop

Plankje 'kuusj' van varkenshoederij Mechelen

Droge worst met walnoot, plakjes kuusj en paté geserveerd met Anna's vijgenbrood, boter en mosterd

Vlinders in je buik

Onze snacks komen uit de airfryer en zijn heerlijk krokant en wat minder vet. Om je vingers bij af te likken!

Nacho's

warm met ui, pepers, cheddar en dip 5,-

Flammküchen met spek en ui 7,-

Puntzak zoete aardappelfriet met huisgemaakte tijmknoflookmayonaise 5,-

Bitterballen, zes van rund met mosterd 5,-

Vegan bitterballen, zes stuks 6,-

Water bij de wijn doen

Martinus, de prijswinnende wijngaard van Vijlen, heeft heel veel lekkere wijnen. Voor u de drie bergdorpjes op de kaart, andere wijnen kunnen om de hoek bij de wijngaard zelf geproefd worden.

Bergdorpje rood of wit 4,95

Huiswijn rood, wit of rosé 4,-

Bier van eigen bodem

De historische brouwerij in Maastricht is weer in gebruik genomen en brouwt o.a. weer Maltezer, een van de eerste speciaalbiëren in Nederland (1954).

Brouwerij Rolduc is gevestigd op het eeuwenoude abdijcomplex Rolduc in Kerkrade: bijzondere biëren van een bijzondere locatie.

Stadsbrouwerij Maastricht 4,80

De royale Martinus Hoppy blond 5.4%

De dorstige Lambertus Belgisch blond 5.5%

De Maltezer Amber 6.5%

De avontuurlijke Gérard West coast IPA 7%

De krachtige Victoria 4-granen tripel 8.9%

Brouwgilde Abdij Rolduc 4,80

Blonde non 8% bloemig en fruitig blond

Broenge pater 7% zwaar donker bier

Kloëster IPA verfrissende IPA

Kolsje Jong 5.5% bovengistend blond

Rolduc blond abdijbier met zoethoutaroma

Rolduc dubbel bovengistend abdijbier

Rolduc tripel aroma's van geel fruit

Château Neubourg 5.5%

Superieur Limburgs pils 3,50

Lupulus blond tripel 8.5% 5,50

Duvel krachtig blond 8.5% 4,10

Juffie zacht blond fruitig 5.5% 5,50

Liefmans Fruitesse lichtzoet 3.8% 3,80

Alcoholvrij

Zwarte Ruit Original 0.3% 4,-

Zwarte Ruit Weizen 0.3% 4,-

Radler 0.0% 3,50

Tapbier 4,80

We hebben op de tap wat volgens ons past bij het seizoen, kijk voor uw tapkeus op het krijtbord





Auberge A gen Kirk

Potje thee 3,50

Queen of roses

Rozen thee met een zacht zoet vanille aroma

Amaretto

Aromatische thee met een vleugje amandelen

Citroengras

Klassieke smaak van groene thee harmonisch gecombineerd met verfrissend citroengras

Lady

Geurige Earl Grey met citrus en bergamotolie

African Orange

De smaak van zongerijpe sinaasappelen in harmonie met milde rooibosthee

Malibu Cola

De smaak, niet de alcohol. Kruidige melange met appel, kokos, rozenbottel, citrus, hibiscus en korenbloem

Gember

Aangenaam zoetige kruidigheid afgerond met een zachte hint van citroen

Huisgemaakte limonades 3,50


Een wisselend aanbod, vraag naar de smaak van vandaag!

Mocktails 0% cocktails 4,50

Een wisselend aanbod, vraag naar de smaak van vandaag!

Cocktails 7,50

Een wisselend aanbod, vraag naar de smaak van vandaag!

Wij bakken alles behalve de vlaai zelf en houden van experimenteren: kijk op het bord wat we nog meer hebben gebakken 

Zoete broodjes bakken

Vlaai diverse smaken **4,50**

Appelcake **3,50** vegan en glutenvrij **4,-**

Brownie **3,50** vegan **4,-**

Straffe koffie en andere thee

Onze koffie en thee komt van de Limburgse Corio koffiebranderij uit Heerlen, dat is weer eens wat anders!

Koffie 2,60

Decafé 2,60

Espresso 2,60

Dubbele espresso 4,-

Cappuccino 2,80

Latte macchiato 3,50

Latte karamel macchiato 3,80

Cafè latte/koffie verkeerd 2,80

Warme chocolademelk 2,80

Slagroom +0,50

Koffie / choco met haver- of sojamelk +0,50

Koude dranken

Coca-Cola 2,50

Coca-Cola zero 2,50

7-up free 2,50

Rivella 2,50

Orangina 2,80

Green tea fuze 2,80

Tonic 2,80

Ginger ale 2,80

Bitter lemon 2,80

BATU 100% natuurlijke frisdrank 3,-

Lime&mint / passion&hop / ginger&lemon

Bruisend water 2,50

Plat water 2,50

Appelsap 2,80

Jus d'orange 2,80

Chocomel koud 2,80

Fristi 2,80