



## **GOORSCH E JONGENS**

**Onze huisgemaakte ambachtelijke burgers zijn onze Goorsche Jongens!!  
Recepten zijn vernoemd naar mensen die voor Goor belangrijk en/of  
beroemd zijn. Home made burgers van Black Angus of Dry Age kettle beef.  
Wij heten onze “jongs” welkom U ook??**

### **De Macho XXL**

**Verse Black Angus hamburger op meergranenbrood. Ijsbergsla Jalapeño pepers,  
dubbele cheddar, bacon, uiringen, pulled porc en smokey BBQ saus.  
€ 9,75**

### **Dokter Droâdje**

**28 dagen gerijpt Iers rundvlees. Boerenbol met sesamzaad, ijsbergsla,  
tomaat en een BBQ saus gemaakt van rookolie. Cheddarkaas en gebakken bacon  
maken van deze Goorsche jongen een echte “keerl”  
€ 8.50**

### **De Marinier**

**Verse Black Angus burger, ijsbergsla, tomaat, gebakken gember, gegrilde ananas,  
sambal badjak, knoflook en champignons.  
€ 8.50**

### **Gekke Henkie**

**Ierse Kettle Beef met gebakken Rôsti en bacon, ratatouille,  
tomaat, ijsbergsla, Port Salut en warme tomatensaus.  
€ 9.75**

**\*\*\* Puntzak huisgemaakte patat € 2.00 \*\*\***