

AFHAAL PAUPERKAART

PIEPERS EN PAUPERS

DE PIEPERS

HUISGEMAAKTE FRIET

Elke dag maken wij verse huisgemaakte friet voor u. Wij verwerken de hele pieper met schil tot (h)eerlijke verse friet zonder geur-, kleur- en smaakstoffen. Met de Agria, een eersteklas pieper uit de directe omgeving, en door het gebruik van 100% plantaardige frituurolie kunt u genieten van friet met pure aardappelsmaak. Doordat we de hele pieper verwerken zitten ook de kleine stukjes in uw puntzak.

VAN PIEPER TOT FRIET

De piepers worden door ons dagelijks gesneden, daarna worden ze voorgebakken op 145 graden en moeten ze minimaal 40 minuten terug koelen naar kamer temperatuur. Als u een Frietje bij ons besteld bakken we deze af op 173 graden, daarna doen we een mengsel van zeezout en kruiden over de Friet.

KLEIN	2.50
MIDDEL	3.00
GROOT	3.50

SAUZEN 50cc	0.50
--------------------	-------------

Wij werken samen met Oliehoorn

sauzen. U heeft keuze uit:

- Clean Label Mayonaise,
- Oer Hollandsche Ketchup
- Brander Mayonaise
- Curry
- Mosterd
- Speciaal
- Satesaus



PIEPER SPECIALITEITEN

RUNDERSTOOFVLEES 8.95

Stoofvlees gemaakt van 100% grasgevoerd rundvlees en langzaam gestoofd in de pan.

KIP IN BIER 9.95

Kippedijvlees gestoofd in Maallust 1818

SEIZOENSSTOOF 9.95

Informeer naar de stoofpot van het seizoen

CATAMARAN 7.50

Patatje met 2 frikandellen speciaal

BANGKOK 7.50

Patatje met een loempia, chilisaus en sambal

PARAMARIBO 7.50

Patatje met pittige berenhap



PIEPERMENU'S

Onze menu's worden geserveerd met huisgemaakte Piepers, salade en saus naar keuze.

STOOFVLEES	12.95
GEHAKTBAL	12.95
LOEMPIA SPECIAAL	12.95

KINDER MENU 5.95

huisgemaakte kinderfriet, appelmoes, 1 saus naar keuze en keuze uit frikandel, kroket, kipnuggets of kaassouffle.



SALADES DELUXE

We snijden elke dag zelf een slamix van verschillende slasoorten en verrijken deze met allerlei heerlijke ingrediënten. Inclusief brood of friet.

WARME KIP	9.50
KAAS	9.50
VIS	9.50



WIJ ZIJN GENOMINEERD VOOR DE
NEDERLANDSE HORECA PRIJS
STEM NU OP ONS



**DRIVE THRU MAALLUST, KAASLUST EN PIEPERS
EN PAUPERS VAN DONDERDAG TM ZONDAG**

**IN VERBAND MET DE VERSCHERPTE
MAATREGELEN VAN HET RIVM
KIEZEN WIJ ER VOOR OM AFHALEN
ALLEEN MOGELIJK TE MAKEN
VOLGENS DEZE 5 STAPPEN**

- 1. U KUNT ALLEEN ONLINE
BESTELLEN VIA ONZE WEBSITE**
- 2. GEEF BIJ HET VAKJE NOTITIE HET
MERK EN KENTEKEN VAN UW
AUTO DOOR**
- 3. U KUNT ALLEEN VIA IDEAL
BETALEN**
- 4. WACHT OP HET AFGESPROKEN
TIJDSTIP IN UW AUTO OP DE
PARKEERPLAATS VOOR PIEPERS
EN PAUPERS**
- 5. UW BESTELLING ZAL CONFORM
DE MAATREGELEN VAN HET RIVM
WORDEN OVERHANDIGD**



SOFTIJS

OUBLIEHOORN

Softijs	
KLEIN	1.50
MIDDEL	2.00
GROOT	2.50

MILKSHAKE

smaken Aardbei, Banaan,
Vanille en Chocolade

KLEIN	2.50
MIDDEL	3.00
GROOT	3.50

SUNDAE

Aardbei	2.50
Chocolade	2.50
Caramel met caramelblokjes	2.75

SNACKS

FRIKANDEL	2.00
FRIKANDEL SPECIAAL	2.50
RUNDVLEES KROKET	2.25
BAMISCHIJF	2.00
KAASSOUFLESSE	2.00
KIPNUGGETS	3.00
GEHAKTBAL	3.50
HAMBURGER XL	3.75
LOEMPIA	3.75
KIPKORN	2.25
BERENHAP	2.75
PITTIGE BERENHAP	3.25
MEXICANO	2.20
PIKANTO	2.25

**BR. MEGABURGER
SPECIAAL**

met sla, komkommer, tomaat, ei,
kaas, mayo, curry en ui

BR. MEGABURGER SATE

met sla satésaus en geroosterde uitjes

**BR. MEGABURGER
HAWAII**

met sla, kaas, ananas en joppiesaus

**AMBACHTELIJKE
KROKETTEN**

KROKETTENKUNST

Krokettenkunst staat met haar
kroketten te allen tijde garant voor hoge
kwaliteit. Hiermee verzetten
zij zich consequent en succesvol tegen de
algemene trend om een massaproduct te
maken. Krokettenkunst maakt zeer arbeids-
intensieve producten, wat inhoudt dat zij
met haar bedrijf op de klassieke manier
handmatig kroketten vervaardigd.
Deze kroketten zijn exclusief door
Krokettenkunst gemaakt voor Piepers en
Paupers met lokale boeren/
leveranciers.

**BLAKENVELDER
RUNDVLEES KROKET** **3.00**
gemaakt van Lakervelderrundvlees van
de Blakervelderhoeve uit Langelo

MAALLUST BIER KROKET **3.25**
Lakenvelderrundvlees bereid met Maallust
Mooie Madam dubbel bier

DRONKEN KIP KROKET **3.25**
kip, pijnboompitten en Drunken Monkey
Limoncello uit Peize

**KAASLUST
TORBA CASA KROKET** **3.00**
kaas met een typische smaak
van mediterrane kazen

**KAASLUST
ZEEWIERKAAS KROKET** **3.00**
kaas met heerlijke zilte smaak van zeewier
die zomers handmatig geplukt wordt op het
wad bij Vlieland

**KAASLUST PREI-TUIN-
KRUIDENKAAS KROKET** **3.00**
een spectaculaire kruidenkaas
met prei, tuinkruiden en een
beetje fenegriek

RENDANG KROKET **3.25**
Lakenvelderrundvlees gestoofd in
kokosmelk, gember, sereh, pepers,
kardemon, gula dwaja, tamarinde

**VEENHUIZER
GEITENKAAS KROKET** **3.25**
Een zachte en subtiele geitenkaas van de Geiten-
meijerij uit Veenhuizen. Vermengd met zonge-
droogde tomaat en olijven

PORTUGESE KIP KROKET **3.25**
Kipfilet op inheemse wijze gekruid
met Piri Piri pepertjes

BOSPADDENSTOELKROKET **3.25**
Gemaakt met een variërende mix bos
paddenstoelen op smaak gebracht met fijn
gesneden ui bieslook en blackgarlic

**GORDEL VAN SMARAGD
KROKET** **3.25**
Kipfilet gemarineerd als echte javaanse sateh met
verse gember sambal ketjap en knoflook