

# café Brandpunt TILLY MENU

27 januari 1982

Jaargang 43/44

Winter 2024/2025

## DRANKEN P02

*De smaak van Tilburg.  
Van cappuccino tot  
cocktail, van pilsje  
tot prosecco.*

## LUNCH P06

STAP BINNEN,  
DE HOUTKACHEL  
STAAT AAN.

## DINER P08

*Wij serveren diner vanaf 17:00.  
We hebben diverse wisselende  
gerechten. Vraag de bediening.*

## BORREL P12

Wij borrelen dagelijks  
van 11.00 tot 04.00

## Het borrelt bij Café Brandpunt

**Tilburg** – In 1982 gestart, in 2025 bestaat Café Brandpunt 43 jaar. Daarmee is het een echte Tilburgse klassieker.

Gelegen aan het bruisende Piusplein, heeft Brandpunt zich door de jaren heen ontwikkeld tot een onmisbare hotspot voor studenten, jongeren en eigenlijk iedere Tilburger die houdt van een goede service in goed gezelschap. Met een breed aanbod van lunch, diner, borrels én stapavonden biedt het café een vertrouwde plek voor jong en oud.

Sinds de opening in 1982 heeft Brandpunt een speciale plek verworven in het hart van vele Tilburgers. Wat begon als een bescheiden jazzcafé is nu een bruisende ontmoetingsplek waar dagelijks vele gasten binnenlopen voor een hapje, drankje of een gezellige avond uit. Of je nu wilt bijkletsen tijdens de lunch, de dag wilt afsluiten met een uitgebreid diner of je vrienden wilt uitnodigen voor een borrel: bij Brandpunt ben je altijd aan het juiste adres.

### Een plek voor elk moment van de dag

Café Brandpunt weet zich moeiteloos aan te passen aan elk moment van de dag. 's Middags wordt het terras gevuld met mensen die genieten van een lunch in de zon, terwijl het diner 's avonds perfect is voor een ontspannen maaltijd met vrienden of familie. De borrels zijn altijd gezellig en vaak de opmaat voor een stapavond die tot in de late uurtjes doorgaat. Dankzij de wisselende bieren op de tap en een zorgvuldig geselecteerde kaart, is er voor ieder wat wils. Benieuwd naar onze complete kaart? Kijk dan verder!

Met haar enthousiaste team en onmiskenbare gastvrijheid blijft Café Brandpunt dé ontmoetingsplek voor Tilburgers van alle leeftijden. Na 42 jaar heeft het café haar succesformule gevonden: de perfecte mix van goede service, een gezellige sfeer en voor ieder wat wils. Zo zal het ook in 2025 een centrale rol blijven spelen in de Tilburgse horeca.



Café Brandpunt rond 1986 - gemaakt door: Niek Hermans / Regionaal Archief Tilburg

## Gezocht:

Al 42 jaar is Café Brandpunt een begrip in Tilburg. Van zomerse terrassen tot spelletjes spelen binnen voor de open haard. Van lunch en diner tot borrel. Van 's ochtends je krantje lezen onder het genot van een heerlijk kopje koffie tot stappen in de kleine uurtjes. Kortom: afwisseling, uitdaging en stappen zetten. Dat is waar wij voor staan.

Pas jij binnen de teamdynamiek van Café Brandpunt? Wij zijn op zoek naar nieuwe collega's in de keuken en de bediening. Wil jij een vrijblijvend kennismakingsgesprek?

Scan de QR-code of mail naar:  
[manager@cafebrandpunt.nl](mailto:manager@cafebrandpunt.nl)



Café Brandpunt  
Piusplein 7  
5038 WL Tilburg  
013-5810290



Find us:  
f Café Brandpunt  
@cafebrandpunt  
info@cafebrandpunt.



# Warme dranken

## Koffie

Espresso	2,70
Doppio	4,70
Koffie	2,90
Mok koffie	5,20
Cappuccino	3,30
Mok cappuccino	5,60
Latte macchiato	3,60
Flat white	4,50
Caffè Latte	3,60

## Warme Choco's

Warme chocomel	3,50
Slagroom	0,60 ✂

## Monin siroopje in de koffie?

Caramel, Hazelnut, Vanille of Salted Caramel.	0,60
---	------

## Honing in de thee?

	0,60
--	------

## Décafé

	0,00
--	------

## Sojamelk

	0,50
--	------

## Wereldse koffies

Irish Coffee	6,60
<i>Kilbeggan Whiskey</i>	
Scottish Coffee	6,60
<i>Dewars White Label</i>	
French Coffee	6,60
<i>De Kuyper Triple Sec</i>	
Italian Coffee	6,60
<i>De Kuyper Amaretto</i>	
Spanish Coffee	6,60
<i>De Kuyper Crème de Café</i>	
Tilburgs Bekske Leut	6,60
<i>Schrobbelèr</i>	

**Wilt u een ander likeurtje bij (in) de koffie? Vraag het ons**

## Verwarmende dranken

Pumkin Spice Latte	4,90
<i>Warme melk, espresso, Monin Pumpkin Spice en kaneel</i>	
Stardust Hazelnut	4,90
<i>Warme melk, espresso, Monin Hazelnut, slagroom en chocoladesaus</i>	
Butterscotch hot choco	6,70
<i>Chocomel, De Kuyper Butterscotch, De Kuyper Crème de Café en slagroom</i>	
Salted Caramel Hot Chocolate	5,50
<i>Chocomel, Monin Salted Caramel, mini marshmallows en chocoladesaus</i>	
Glüwein	4,70
<i>Glüwein, sinaasappel, steranijs en kaneel</i>	



**De T van Thee** | Alle thee die bij Café Brandpunt wordt geserveerd is biologisch. De verse munt en gember komen van de groenteboer, de gedroogde thee komt van de T van Thee. Na een proeverij van 39 soorten thee zijn we tot tien verschillende smaken gekomen. Of je nu van rooibos, zwarte, of groene thee houdt, we hebben ze allemaal. Wat is jouw favoriet?

## Verse thee

Muntthee	3,50
Gemberthee met citroen	3,50

## Groene thee

Sencha Green	3,00
Gember Limoen Sencha	3,00
Herb Love (Tropisch)	3,00

## Zwarte thee

Cylon	3,00
Earl Grey Blue Flower	3,00

## Fruitmelange

Juicy Fruits	3,50
Opa's Fruittuin	3,50

## Rooibos thee

Warming Soul	3,00
Sweet Love (amandel)	3,00

## Kruiden thee

Relax Kruidenthee	3,00
-------------------	------

# Gebak bij de koffie

Tilburgse Appeltaart	5,95
<i>Appel-kruimeltaart met slagroom en Schrobbelèr</i>	

Chocolademousse taart	6,95
<i>Geserveerd met slagroom, druiven en hazelnoot</i>	

<b>Taart van het moment</b>	6,95
-----------------------------	------

*Maandelijks wisselende taart gemaakt door onze patissier Ana. Vraag onze bediening naar de taart van het moment*



# Sudoku

Sudoku is een 9 bij 9 rooster, verdeeld in 3 bij 3 blokken. Vul elk vakje met cijfers van 1 tot 9, zonder dat cijfers herhaald worden in dezelfde rij, kolom of blok. Een aantal cijfers zijn al vooraf ingevuld.

				3			1	4
			1					
5		9			2			
6		5						
3				5				8
						9		7
			9			3		2
					3			
8	4			6				

Café Brandpunt  
Piusplein 7  
5038 WL Tilburg  
013-5810290



Find us:  
 f Cafe Brandpunt  
 @cafebrandpunt  
 info@cafebrandpunt.

# Frisdranken

Pepsi Cola	3,30
Pepsi Cola Zero	3,30
Sisi Sugarfree	3,30
7-Up Sugarfree	3,30
Royal Club Cassis	3,40
Royal Club Bitter Lemon	3,40
Royal Club Ginger Ale	3,40
Royal Club Tonic	3,40
Grote Ranja	3,40
Rivella	3,50
Badkuip	4,50

<b>Premium Frisdranken</b>	4,40
Double Dutch Skinny tonic	
Double Dutch Ginger beer	
Double Dutch Ginger ale	

## Sap en Zuivel

Chocomel	3,40
Fristi	3,40
Royal Club Appelsap	3,40

# Bier op vat

## Brand Pilsner

Klein	5,0%	3,20
Middel	5,0%	3,90
Groot	5,0%	8,00

## Brand

IPA	7,0%	5,90
Weizen		
0,3L	5,1%	6,40
0,5L	5,1%	8,20
Brand Wisselkraan	va	5,90
Brand Seizoenskraan	va	5,90

## Affligem

Blond	6,8%	5,80
Tripel	9,0%	5,90
Belgisch Wit	4,2%	5,70

## Westmalle

Dubbel	7,5%	5,30
--------	------	------

## Erdinger

0,3L	5,3%	6,00
0,5L	5,3%	8,10

## Mort Subite

Kriek	5,0%	5,80
-------	------	------

## Zundert 8

Tripel	8,0%	6,20
--------	------	------

## Red Bull

Red Bull Energy Drink	4,80
Red Bull Sugarfree	4,80
Red Bull Tropical Edition	4,80
Red Bull Red Edition (Watermelon)	4,80

## Bronwater

Sourcy Blauw	3,20
Sourcy Pure Dutch 75cl Blauw	6,80
Sourcy Rood	3,20
Sourcy Pure Dutch 75cl Rood	6,80

## Ice Tea

Lipton Ice Tea Green	3,60
Lipton Ice Tea	3,60
Lipton Ice Tea Peach	3,60



Alle smaken Red Bull op een rij

## Vers geperste sinaasappelsap

Klein	3,20
Middel	4,30
Groot	6,70



# Bier op fles

## Laag & non-alcoholisch

Heineken 0.0	0,0%	3,80
Amstel Radler 0.0	0,0%	3,80
Amstel Radler 2.0	2,0%	4,50
Brand Weizen 0.0	0,0%	5,40
Affligem Blond 0.0	0,0%	5,40
Erdinger Alkoholfrei	0,5%	4,80
Liefmans 0.0	0,0%	5,60

## Krachtig & Blond

Brand Lentebock	6,5%	5,60
Brouwerij Noordt		
Pomelo IPA	6,2%	6,50
Two Chefs Brewing		
Green Bullet IPA	6,5%	6,50
Texels		
Zeebries Blond	5,0%	5,60
Tuunwal Tripel	8,5%	5,90
Brugse Zot Blond	6,0%	5,40
Westmalle Tripel	9,5%	6,40
Duvel	8,5%	5,90
La Chouffe	8,0%	5,90
Tripel Karmeliet	8,4%	6,70
Gele Kanarie Blond	4,2%	6,40
Brouwerij 't IJ		
Blondie	4,7%	6,30
Zatte tripel	8,0%	6,30
Hapkin zwaar blond	8,5%	5,60
Tripel LeFort	8,8%	6,70

## Rijk & Donker

Brand Oud Bruin	3,5%	3,90
De Koninck	5,2%	5,70
Affligem Dubbel	6,8%	5,70
Texels Noorderwiend	7,5%	6,40
Brouwerij 't IJ		
Natte Dubbel	6,5%	6,30
Zundert 10	10%	6,80
Quadrupel		
Straffe Hendrik		
Quadrupel	10%	7,00

## Fruiting & fris

Liefmans Fruitesse	4,2%	5,60
Desperados	5,9%	6,30
Sol	4,5%	5,90
Brouwerij 't IJ		
IJwit	6,5%	6,30
Two Chefs Brewing		
Funky Falcon	5,2%	6,30
Blanche De Bruges	5,0%	5,40



Collega's bij de naborrel in 2022 - gemaakt door: Pien Roodhuyzen / lokaal archief BP

Speciaal voor groepen hebben wij drankarrangementen.

Organiseer jij een borrel?

Neem contact met ons op via: [info@cafebrandpunt.nl](mailto:info@cafebrandpunt.nl)

Café Brandpunt  
Piusplein 7  
5038 WL Tilburg  
013-5810290



Find us:  
 Cafe Brandpunt  
 @cafebrandpunt  
[info@cafebrandpunt.nl](mailto:info@cafebrandpunt.nl)



## Wijn

	Land	Druif	Glas	Fles
<b>Rood</b>				
Ca' Del Doge Merlot	Italië	Merlot	5,00	25,00
Bodega Navarro Correas Los Arboles Malbec	Argentinië	Malbec	5,80	29,00
Torrevento Passione Reale Appassimento	Italië	Primitivo, Nero di Troja	6,20	31,50
<b>Wit Droog</b>				
La Lustrosa Verdejo ☺ ☑	Spanje	Verdejo	5,00	25,00
Urmeneta Sauvignon Blanc ☺	Chili	Sauvignon Blanc	5,60	28,00
Bodega Navarro Colección reserva	Argentinië	Chardonnay	6,20	31,00
<b>Wit Zoet</b>				
Klosterkrone	Duitsland	Riesling	4,50	27,00
<b>Rosé</b>				
Inspiration by Chloé	Frankrijk	Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	5,00	25,00
Pasqua Pinot Grigio Rosé	Italië	Pinot Grigio	5,20	26,00

## Prosecco

Lisetto Prosecco Spumante Italië

## Port/Sherry/Vermouth

Offley Port Wit 4,00  
Offley Port Rood (Ruby of Tawny) 4,00  
Sandeman Medium Sherry 4,00

## Water bij de wijn?


### Bronwater

Sourcy Blauw 3,20  
Sourcy Pure Dutch 75cl Blauw 6,80  
Sourcy Rood 3,20  
Sourcy Pure Dutch 75cl Rood 6,80

## Aperitieven

Aperol Spritz 8,50   
*Aperol, prosecco, Sourcy Rood en sinaasappel*  
Luxardo Limoncello Spritz 8,50  
*Luxardo Limoncello, prosecco, Sourcy rood en limoen*  
Campari Spritz 8,50  
*Campari, prosecco, Sourcy Rood en limoen*  
Martini Bellini 6,50  
*Een verfrissende sparkling cocktail op basis van witte perzikken en prosecco*

### 0.0 Borrel

Crodino 4,70   
*Crodino, sinaasappel*  
Lyre's Pink en Tonic 8,60  
*Lyre's Pink 0.0, Double Dutch Skinny tonic, limoen, en munt*  
Martini Non-Alcoholic Sunset Spritz 8,60  
*Martini Floreale, Double Dutch Skinny tonic en citroen*  
Martini Non-Alcoholic Vibrante & tonic 8,60  
*Martini Vibrante, Double Dutch Skinny tonic en sinaasappel*

## Jack Daniel's in the mix

**Make your Sour** 8,80  
*Vers citroensap, suikersiroop keuze uit - Jack Daniel's Honey, De Kuyper Amaretto, Eristoff Vodka, Peachtree*

**BP godfather** 9,00  
Jack Daniel's en De Kuyper Amaretto

**Apple & Tonic** 9,00  
Jack Daniel's Apple, Double Dutch tonic en citroen

**Honey Lemonade** 9,00  
Jack Daniel's honey, 7-up Sugarfree en citroen

## Wist je dat?

Café Brandpunt tijdens stapavonden een rad bij de voor- en achterbar heeft hangen met leuke prijzen.

Jij de nieuwe Adtmeister kunt worden, vraag aan de bar om de Adtmeister plank!

## Cocktails drink je bij Café Brandpunt



Collega Raakhi serveert cocktails- gemaakt door: Merle de Laat / lokaal archief BP

**Tilburg** - Café Brandpunt staat bekend om zijn gevarieerde en smaakvolle cocktailkaart, en deze herfst is er weer een verfrissende toevoeging. Met de introductie van nieuwe cocktails Met onder andere, de Gin Gin Mule en de Winter Spiced Mojito, zet het café in op verrassende combinaties voor liefhebbers van zowel zoet, zuur als bitter.

De Gin Gin Mule is een kruidige variant op de klassieke Moscow Mule, met een frisse mix van gin, gemberbier, munt en limoen. Deze cocktail biedt een perfecte balans tussen het pittige van gember en het verfrissende van munt, ideaal voor wie houdt van een lichte, prikkelende smaak.

Voor wie het herfstgevoel wilt omarmen, is de Winter Spiced Mojito een echte aanrader. Deze twist op de traditionele mojito combineert rum met warme specerijen zoals kaneel en gember, samen met sinaasappel voor een subtiele frisheid. Het resultaat is een verwarmende, maar toch verfrissende cocktail die perfect past bij het koelere weer.

Met deze en andere nieuwe toevoegingen blijft de cocktailkaart van Café Brandpunt divers en verrassend, waardoor er voor elke smaak wel iets te ontdekken valt. Of je nu van zoet, zuur of bitter houdt, de nieuwe kaart biedt

### All time favorites

Classic Bombay	8,90
<i>Bombay Sapphire Gin, Double Dutch Skinny tonic, munt, limoen en sinaasappel</i>	
Limojito	9,00
<i>Bacardi Carta Blanca, Luxardo Limoncello, Sourcy Rood, citroen, rietsuiker, verse munt en Angostura bitters</i>	
Cuba Libre	8,10
<i>Bacardi Carta Oro, Pepsi Cola en limoen</i>	
Sex on the Beach	9,00
<i>Eristoff Vodka, Peachtree, cranberrysap, jus d'orange en sinaasappel</i>	
Bacardi Mojito	8,70
<i>Bacardi Carta Blanca, Sourcy Rood, limoen, rietsuiker en verse munt</i>	
Blue Lagoon	9,00
<i>De Kuyper Blue Curaçao, Eristoff Vodka, 7-up Sugarfree en limoen</i>	
Tropical Almond	9,30
<i>De Kuyper Amaretto, Red Bull Tropical Edition, Sourcy Rood en limoen</i>	
Gin Melon	9,30
<i>Bombay Sapphire Gin, Red Bull Red Edition (Watermelon), limoen en verse munt</i>	



### Special ones

Appelcake Highball	8,80
<i>Bacardi Spiced, Double Dutch Ginger ale, appelsap, limoen en kaneelsiroop</i>	
Winter Spiced Mojito	8,90
<i>Bacardi Spiced, Double Dutch Ginger beer, suikersiroop, munt, sinaasappel en kaneel</i>	
Gin Gin Mule	9,00
<i>Bombay Sapphire Gin, Double Dutch Ginger beer, suikersiroop, verse munt en limoen</i>	
White Lady	9,00
<i>Bombay Pressé, De Kuyper Triple Sec, citroen en suikersiroop</i>	
Cassis Mule	8,90
<i>Bombay Bramble, De Kuyper Crème de Cassis, Double Dutch Ginger beer en limoen</i>	
Espresso Martini	9,10
<i>Eristoff Vodka, De Kuyper Crème de Café, Espresso en een snuffje zout</i>	
Mermaid Mule	9,10
<i>Eristoff Vodka, De Kuyper Blue Curaçao, Double Dutch Ginger beer, en limoen</i>	
Bulldog 1922	9,10
<i>Bulldog Gin, Double Dutch Ginger ale, suikersiroop en citroen</i>	
Suntory Roku Gin Tonic	8,80

### BP Mocktails

Red Bull Twist	8,60
<i>Red Bull Tropical Edition, Sourcy Rood, verse munt en citroen.</i>	
Shirley Temple	8,60
<i>Double Dutch Ginger ale, grenadine en limoen</i>	
Lyre's Dark 'n Stormy	8,60
<i>Lyre's Dark Cane Spirit, Double Dutch Ginger beer en citroen</i>	



## Brandpunt Tosti's

Tosti kaas	5,65
Tosti ham kaas	6,15
Tosti salami kaas	6,15
Tosti Hawaiï	6,55
<i>Ham – kaas – ananas</i>	
Tosti MoPeTo	7,25
<i>Mozzarella – pesto – tomaat</i>	
Tosti pulled chicken	7,95
<i>Kaas – pulled chicken – piri piri marinade</i>	
Tosti Thomas	10,25
<i>Dubbele tosti met kaas – kipfilet – tuinkruiden tomaat – spekjes – pesto</i>	
Tosti Brandpunt	10,25
<i>Dubbele tosti met kaas – ui – salami – tomaat champignons – oregano</i>	

## Soepen

Italiaanse tomatensoep (v)	6,95
<i>Met Parmezaanse kaas en verse pesto</i>	
Wisselende soep	7,55
<i>Elke week een wisselende soep welke in het seizoen past</i>	

## Sandwiches

(te bestellen op zowel wit als bruin brood)

Clubsandwich	14,55
<i>Drielaags vloerbrood met ham, kaas, gerookte kipfilet, bacon, tomaat, komkommer en mosterdmayonaise. Geserveerd met naturel chips</i>	
Carpaccio Sandwich	15,55
<i>Vloerbrood met carpaccio van ossenhaas, radijs, Parmezaanse kaas, pittenmix, frisée en truffelmayonaise</i>	
Vis Sandwich	15,55
<i>Drielaags vloerbrood met gerookte zalm, krabsalade, rode ui, komkommer, gekookt eitje en mosterd dressing</i>	
Crispy Chicken BLT	16,55
<i>Drielaags vloerbrood met crispy chicken, bacon, little gem, tomaat en barbecuesaus</i>	

## Broojkes

Krabsalade	9,55
<i>Broodje krabsalade met little gem, gekookt ei en avocado</i>	
Smoske	9,55
<i>Klassiek broodje gezond met ham, kaas, gekookt ei, tomaat, augurk en mayonaise</i>	
Eiersalade	8,55
<i>Met baconcrumble, little gem, tomaat en peterselie</i>	
Filet Americain	9,55
<i>Met een gekookt ei, cornichons, rucola en Parmezaanse kaas</i>	
BP-Firepoint	12,95
<i>Gebakken kipfiletreepjes met champignons, prei en pesto. Geserveerd met onze BP tostisous</i>	
Oosterse kip	9,55
<i>Pulled chicken met tomaat, gebakken uitjes, atjar en kerriemayonaise</i>	

## Historie: De tosti Thomas

**TILBURG** – Al jaren is de 'Tosti Thomas' een vaste waarde op het menu van Café Brandpunt aan het Piusplein. Deze tosti is vernoemd naar het bekende Eindhovense café: Thomas

De Tosti Thomas staat bekend als een klassieker en heeft vele trouwe fans. Het is meer dan alleen een tosti, het is een stukje geschiedenis dat we delen met onze collega's in Eindhoven. In de tijd dat Café Thomas lunch serveerde stond er bij Thomas een Tosti Brandpunt op de kaart. Café Thomas is gestopt met het serveren van lunch. Café Brandpunt heeft haar eigen tosti terug naar huis gehaald en op het menu gezet.

Net als de gezellig sfeer in het café, blijft de Tosti Thomas een geliefde keuze voor zowel nieuwe als vaste gasten.

## Lunchdeal

(te bestellen op zowel wit als bruin vloerbrood)

BP Lunchdeal vis	15,95
<i>Twee sneetjes vloerbrood belegd met krabsalade, gerookte zalm, rivierkreeft en een garnalenkroket, met een kopje bisque</i>	
BP Lunchdeal	14,95
<i>Twee sneetjes vloerbrood belegd met ham, kaas, een kroket en spiegelei met een kopje tomatensoep</i>	

## Aajkes

Aajke naturel	9,95
<i>Twee sneetjes vloerbrood met drie eieren Extra ingrediënten, per ingrediënt</i>	
Ham, kaas, spek, salami, gerookte kipfilet	1,25
Tomaat, champignons, ui	1,00
Aajke Brandpunt speciaal	14,95
<i>Drie sneetjes vloerbrood en vier eieren met ham, kaas, spek, tomaat, ui en champignon</i>	

**Luncharrangementen** Ben je op zoek naar een gezellige locatie voor een bedrijfs- of groeps lunch die perfect aansluiten bij elke gelegenheid? Onze luncharrangementen bieden voor ieder wat wils, met een ruime keuze aan klassieke gerechten zoals de populaire Tosti Thomas, frisse salades en rijk belegde broodjes. Combineer dit met onze smakelijke soepen en verse sappen, en je hebt de ideale lunch voor jouw groep.

Of je nu een informele lunch met collega's plant of een feestelijke bijeenkomst met vrienden, bij Brandpunt zit je goed. Neem contact met ons op via [info@cafebrandpunt.nl](mailto:info@cafebrandpunt.nl) om samen het perfecte luncharrangement samen te stellen, inclusief de optie voor een factuur voor bedrijven.



## Warme lunch

Brabants worstenbrood met curry	3,50
Rundvlees kroketten <i>Twee kroketten van De Bourgondiër op wit of bruin vloerbrood, met mosterd of mayonaise</i>	13,55
Vegan kroketten (vn) <i>Twee vegan kroketten op vegan vloerbrood geserveerd met vegan mayonaise</i>	13,55
Gehaktbal met jus <i>Gehaktbal in een pannetje met jus, geserveerd met wit vloerbrood, mosterd en salade</i>	10,55
Saté van kippendijen <i>Gemarineerde kippendijen met satésaus, cassave, gebakken uitjes, atjar en frietjes</i>	18,95
BP Burger <i>100% runderburger op een brioche bol met romige burgersaus, tomaat, augurk en frietjes</i> <i>Extra ingrediënten, per ingrediënt</i> <i>Bacon, cheddar, gekarameliseerde uien</i>	18,55 1,25

## Glaai

Carpaccio salade <i>Met gebakken biefstukpuntjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pompoenpitten, rode ui cherrytomaatjes en truffelmayonaise</i>	18,95
Crispy Chicken Salade <i>Krokante kipfiletjes met glasnoedels, little gem, sojabonen, paprika, rode ui, cashewnoten, bosui en sesamdressing</i>	17,95
Winterse salade (v) <i>Salade met gorgonzola, roodlof, zoetzure biet, little gem, frisee, rode ui, walnoten, appel, bosui en balsamicodressing</i>	17,55

## Voor de kindjes

Boevenbord <i>Een bordje met bestek, zodat je het eten van je ouders kan wegpikken</i>	0,00
Berenbammetje <i>Boterham met pindakaas, banaan en blauwe bessen</i>	5,55
Konijnenbammetje <i>Boterham met smeerkaas, komkommer, blauwe bessen, banaan en bieslook</i>	5,55
Kids snack <i>Keuze uit frikandelletjes, kipnuggets of kroket, geserveerd met frietjes, appelmoes, ketchup en mayonaise</i>	7,95
Nutella pannenkoek <i>Pannenkoek met Nutella, banaan, hazelnoten, slagroom en poedersuiker</i>	6,95



## Steppegras terug bij Café Brandpunt: de geliefde dunne frietjes weer op het menu

**TILBURG** – Goed nieuws voor de liefhebbers: het populaire steppegras, de ultradunne en heerlijk knapperige frietjes, is terug van weggeweest bij Café Brandpunt! Deze dunne, goudbruine frietjes zijn een ware smaaksensatie en staan bekend om hun lichte textuur en unieke smaakbeleving. Ze zijn een favoriet die door vele gasten werd gemist.

Bij Café Brandpunt is de liefde voor goed eten en sfeer een belangrijke waarde. Met de herintroductie van steppegras brengt het café niet alleen een klassieker terug, maar ook een stuk nostalgie. Vanaf nu kun je bij een aantal gerechten kiezen voor steppegras in plaats van de reguliere frietjes. Dit geeft je de kans om jouw diner net dat beetje extra te geven. Of je nu geniet van een smakelijke burger, de klassieke spareribs of de fish & chips, deze krokante frietjes bieden een perfecte aanvulling. Maar dat is niet alles: voor de echte liefhebbers is steppegras ook los te bestellen als bijgerecht.

“We kregen zoveel verzoeken van gasten dat we het steppegras niet langer van het menu konden houden,” vertelt Gijs van Café Brandpunt. “Het is geweldig om te zien dat onze gasten zo enthousiast zijn over deze klassieker.” De sfeer in Café Brandpunt is altijd warm en uitnodigend, waardoor het de ideale plek is om samen te komen en te genieten van heerlijk eten. Of je nu een trouwe bezoeker bent of voor het eerst langs komt, de terugkeer van steppegras maakt het een perfecte



Chef Ferhat bakt steppegras - gemaakt door:  
Merle de Laat / lokaal archief BP

### Broodje vooraf

Brood met smeersels 6,95  
*Met drie soorten smeersels*

### Soepen

Italiaanse tomatensoep 6,95  
*Met Parmezaanse kaas en verse pesto*  
Wisselende soep 7,55  
*Elke week een wisselende soep welke in het seizoen past*

### Glaai

Carpaccio salade 18,95  
*Met gebakken biefstukpuntjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pompoenpitten, rode ui, cherrytomaatjes en truffelmayonaise*  
Crispy Chicken Salade 17,95  
*Krokante kipfiletjes met glasnoedels, little gem, sojabonen, paprika, rode ui, cashewnoten, bosui en sesamdressing*  
Winterse salade 17,55  
*Salade met gorgonzola, roodlof, zoetzure biet, little gem, frisee, rode ui, walnoten, appel, bosui en balsamicodressing*

### Voorgerechten

Carpaccio 12,55  
*Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, radijs, pittenmix, frisée en truffelmayonaise*  
Gegrilde biet 9,95  
*Gegrilde rode biet met geitenkaas, zoetzure biet, walnoten, kruidenmayonaise, geroosterde uiencrumble en tuinkers*  
Pittige gamba's 12,95  
*Gamba's uit de oven met piri piri kruiden, knoflook, peterselie en kruidenolie*

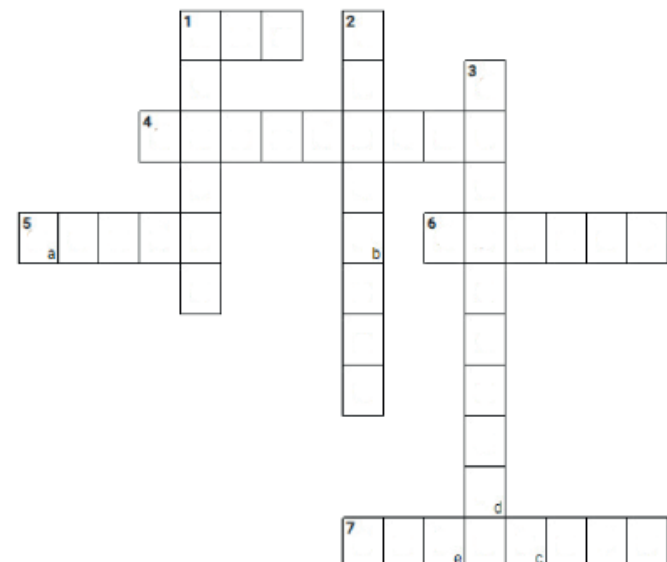
### Kruiswoord puzzel

#### Horizontaal

1 Kledingstuk wat hangt aan een kapstok  
4 Het favoriete café van iedere Tilburger  
5 Keukengerei om slagroom mee te kloppen  
6 Italiaans aperitief drankje  
7 Werkkleding van een kok

#### Verticaal

1 De favoriete collega van iedereen  
2 Een sterk geconcentreerde koffie  
3 Kleine dunne frietjes, terug van weggeweest



a b c d e

Café Brandpunt  
Piusplein 7  
5038 WL Tilburg  
013-5810290



Find us:  
 Cafe Brandpunt  
 @cafebrandpunt  
 info@cafebrandpunt.



## Hoofdgerechten; Klassiek tot kunst verheven

BP Burger	18,55
<i>100% runderburger op een brioche bol, met romige burgersaus en frietjes of steppegras</i>	
<i>Extra ingrediënten, per ingrediënt</i>	1,25
<i>Bacon, cheddar, gekarameliseerde uien</i>	
Saté van kippendijen	18,95
<i>Gemarineerde kippendijen met satésaus, cassave, gebakken uitjes, atjar en rijst, frietjes of steppegras</i>	
Weekhap	14,95
<i>Vraag de bediening naar de weekhap</i>	
Spareribs	22,55
<i>Naar origineel BP-recept, direct uit de marinade geserveerd met romige knoflookmayonaise, rode koolsalade en frietjes of steppegras</i>	
Fish & Chips	21,95
<i>Gebakken kabeljauwfilet in een smaakvol bierbeslag, geserveerd met rode koolsalade, tartaarsaus en frietjes of steppegras</i>	
Steak bearnaise	23,95
<i>Gebakken diamanthaas met haricots verts, puree, bospaddenstoelen, baconcrumble, frietjes en bearnaise</i>	
Wiener schnitzel 250 gr	17,95
<i>Met rode koolsalade, citroen en steppegras of friet</i>	
Runderstoof	18,55
<i>Klassieke runderstoof met zilveruitjes, champignons, bacon crumble, winterpeen en frietjes</i>	
Varkensrib roast	23,95
<i>Met ratatouille van vergeten groenten, appellak, krieltjes, spruitjes en Parijse worteltjes</i>	

## Vegetarisch

Paddenstoelenstoof	17,95
<i>Paddenstoelen in jus met krieltjes, Parijse wortel, spruitjes en zoetzure biet</i>	
Vega burger	18,55
<i>Met gegrilde halloumi, avocadospread, gegrilde groenten, tzatziki en frietjes</i>	
Kaasfondue vanaf 2 personen)	22,55
<i>Met Gruyère, Emmentaler, cherry tomaat, champignons, waspeen, bleekselderij, paprika, courgette, rookamandelen, diverse soorten brood en soepstengels</i>	



Cartoon uit: Tilburg; de anus van Nederland  
Nachtburgermeester René van Densen \  
uitgeverij Tillywood 2007

## Bijgerechten

Steppegras ipv friet	+2,00
Frietjes	4,95
Zoete aardappelfriet	7,55
Knoflookchampignons	7,95
Ratatouille van vergeten groenten	7,95

## Dessert

Lopend chocoladetaartje	8,55
<i>Lopend chocoladetaartje met witte chocolade-ijs, pistache crumble en chocolademousse</i>	
Crème Brûlée	6,55
<i>Klassiek winterse crème brûlée met steranijs, kaneel en rietsuiker</i>	
Tartelette éclair	6,95
<i>Met banketbakkersroom, stoofpeer en zoute karamelcrumble</i>	



## Voor de kindjes

Boevenbord	0,00
<i>Een bordje met bestek, zodat je het eten van je ouders kan wegpikken</i>	
Vissa op je bord	8,55
<i>Portie kibbeling met ketchup, mayonaise, appelmoes en frietjes</i>	
Kids sparerib	9,95
<i>Spareribje met ketchup, mayonaise, appelmoes en frietjes</i>	
Kids snack	7,95
<i>Keuze uit frikandelletjes, kipnuggets of kroket, geserveerd met frietjes, appelmoes, ketchup en mayonaise</i>	
Nutella pannenkoek	6,95
<i>Pannenkoek met Nutella, banaan, hazelnoten, slagroom en poedersuiker</i>	





## Recepten: voor een gezellig diner

Ben je op zoek een volledig driegangenmenu's? Onze keuken introduceert twee driegangenmenu's die iedereen blij maken: Klein Genot en Verfijnd Genot. Of je nu zin hebt in iets simpels en lekker, of juist wilt genieten van verfijnde smaken, wij hebben het perfecte menu voor jou!

De menu's zijn ook te bestellen als losse gerechten, deze staan bij diner vermeld. Heb je allergieën? Laat het ons weten, onze keuken kan rekening houden met allergieën en dieetwensen.

### Vooraf

#### Brood met smeersels

Een heerlijk rustiek brood, geserveerd met drie verschillende soorten smeersels:

#### Italiaanse tomatensoep

Ingrediënten: 1 kg tomaten, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 el tomatenpuree, 750 ml groentebouillon, 1 tl suiker, 2 el olijfolie, Parmezaanse kaas en verse pesto.

#### Wisselende soep

Een klassieke soep van onze keukenbrigade.

### Hoofdgerechten

#### BP Burger

Ingrediënten: 1 brioche bol, 1 runderburger (100% rundvlees), sla, tomaat, augurk, romige burgersaus, frietjes of steppegras.  
extra toevoegen: plakje cheddar, bacon, ui

#### Saté van kippendijen

Ingrediënten: 500g kippendijen, 3 el sojasaus, 1 el ketjap, 1 teen knoflook, 1 el honing, satésaus, cassavechips, gebakken uitjes, atjar, rijst of frietjes.

#### Vega burger

Ingrediënten: 1 brioche bol, 1 plakken halloumi, 1 avocado, 1 el citroensap, gegrilde groenten, tzatziki, frietjes.

### Desserts

#### Tilburgse Appeltaart

Ingrediënten: 5 appels, 200g bloem, 150g boter, 150g suiker, 1 tl kaneel, kruimeldeeg, slagroom en een scheutje Schrobblèr.

#### Chocolademousse taart

Ingrediënten: 200g pure chocolade, 250ml slagroom, 3 eieren, 50g suiker, druiven, hazelnoten.

#### Taart van het moment

Elke maand een verrassende creatie van onze patissier Ana.

Eet smakelijk!  
**29,95**

### Vooraf

#### Carpaccio van ossenhaas

Ingrediënten: 200g ossenhaas, Parmezaanse kaas (geraspt), radijsjes (in dunne plakjes), 2 el pittenmix, frisée sla, truffelmayonaise.

#### Gegrilde biet

Ingrediënten: 2 rode bieten, 100g zachte geitenkaas, 2 el zoetzure biet (fijngehakt), 2 el walnoten (gehakt), kruidenmayonaise, 1 el geroosterde uien crumble, tuinkers.

#### Pittige gambas

Ingrediënten: gamba's (gepeld), 1 el piri piri kruiden, 2 tenen knoflook (fijngehakt), 2 el olijfolie, verse peterselie (gehakt).

### Hoofdgerechten

#### Steak bearnaise

Ingrediënten: diamanthaas steak, haricots verts, ardappelpuree, bospaddenstoelen, 2 el bacon crumble, frietjes of steppegras.

#### Paddenstoelenstoof (vn)

Ingrediënten: 400g gemengde paddenstoelen, 300g krieltjes, 2 Parijse wortels (in plakjes), 150g spruitjes, 2 el zoetzure biet (fijngehakt), 500ml groentebouillon.

#### Fish & Chips

Ingrediënten: 4 kabeljauwfilets, 150g bloem, 150ml bier, 1 ei, 1 el bakpoeder, rode koolsalade, tartaarsaus, frietjes of steppegras.

### Desserts

#### Lopend chocoladetaartje

Ingrediënten: 200g pure chocolade, 150g boter, 4 eieren, 150g suiker, 2 el bloem, witte chocolade-ijs, pistache crumble, chocolademousse.

#### Crème Brûlée

Ingrediënten: 500ml slagroom, 5 eidooiers, 100g suiker, 1 steranijs, 1 kaneelstokje, rietsuiker.

#### Tartelette Eclair

Ingrediënten: 2 tartelette bodems, banketbakersroom, 2 stooferen (in plakjes), zoute karamel crumble.

Eet smakelijk!  
**32,95**

## Diner voor een grote groep?

Gaat u een bedrijfsetentje, teamuitje, vriendenweekend of vrijgezellenfeest organiseren?

Dan kan lekker eten natuurlijk niet ontbreken. Café Brandpunt biedt een aantal groepsarrangementen aan. We hebben arrangementen om lange wachttijden in de keuken te voorkomen. Een van de arrangementen die Café Brandpunt biedt is het drie gangen menu. Jij inventariseert de keuzes, wij ontzorgen je tijdens het diner. Bij ontzorgen hoort ook ontzorgd worden over de rekening. Wanneer jij van tevoren de (bedrijfs) gegevens doorgeeft, zorgen wij dat de factuur netjes wordt verstuurd.

Meer informatie en reserveren: [info@cafebrandpunt.nl](mailto:info@cafebrandpunt.nl)

## Bier, Burger en Ribs?

Eén grote hamburger van 1,8 kilo op Turks brood. Die eet je natuurlijk niet alleen, maar deel je met vrienden. Zoals je in Brandpunt alles met elkaar deelt: eten, drinken, gezelligheid en goede verhalen. De burger is rijkelijk belegd en is goed voor een portie voor zes personen. Frietjes worden er los bij geserveerd. De burger kan besteld worden in drie verschillende arrangementen. Eventueel gecombineerd met een aantal fluitjes Brand bier.

Ben jij net als ons verzot op spareribs?

Dan is het onbeperkt ribs arrangementiets voor jullie!

Meer informatie en reserveren: [info@cafebrandpunt.nl](mailto:info@cafebrandpunt.nl)

Café Brandpunt  
Piusplein 7  
5038 WL Tilburg  
013-5810290



Find us:  
 Cafe Brandpunt  
 @cafebrandpunt  
 info@cafebrandpunt.nl

# Borrelen doe je bij Café Brandpunt;

## Warm

Crispy chicken wings <i>Spicy miso, sesamzaad, bosui en rode peper</i>	11,95
Camembert uit de oven <i>Warme camembert uit de oven met knoflook, tijm, honing, brood en toastjes</i>	13,95
Nacho's <i>Nacho's uit de oven met cheddar, salsa, zure room en bieslook</i> <i>Gehakt +2, Guacamole +0,80, Jalapeños +1</i>	10,55
Pulled chicken nacho's <i>Nacho's uit de oven met cheddar, salsa, pulled chicken, zure room en bieslook</i>	13,95
Sticky ribs <i>Naar origineel BP-recept, direct uit de marinade geserveerd met romige knoflookmayonaise, sesamzaad en bosui</i>	12,95
Pittige gamba's <i>Gamba's uit de oven met piri piri kruiden, knoflook, kruidenolie en peterselie</i>	12,95
Zoete aardappelfriet <i>Met truffelmayonaise</i>	7,55
Knoflookchampignons <i>Met peterselie, olijfolie, rode peper en knoflook</i>	7,95
Padron pepertje <i>Met zeezout en chiliflakes</i>	8,95
Brabants worstenbrood met curry	3,50

## Koud

Brood met smeersels <i>Met drie soorten smeersels</i>	6,95
Oude kaas <i>Met walnoten, druiven, cornichons en mosterd</i>	8,95
Roompate <i>Met rode uienmarmelade en toastjes</i>	6,95
Manzanilla olijven <i>Met ansjovis</i>	4,55

# Kroeg-Column

door Jeroen

Het is 03.59 uur in het café. De lampen zijn aan, de muziek uit, de glazen zijn leeg, en op tafel staat nog één laatste schaal bittergarnituur. Daar liggen ze, de overblijvers van de avond: drie bamihapjes. Hun gouden jasje is nog intact, hun binnenkant warm, maar niemand lijkt nog trek te hebben. Ze liggen daar, verloren en vergeten, in de hoek van het feestgedruis dat langzaam uitdooft.

De bittergarnituur is een afspiegeling van een vriendengroep. De kroketjes en de bitterballen, dat zijn de mensen die altijd als eerste gekozen worden. Ze zijn geliefd, bekend en vertrouwd. Iederéén gaat voor hen, verbrand z'n mond en komt er uiteindelijk bedrogen uit. De kaassoufflé is wat excentrieker, wat uitgesprokener van smaak, wordt vaak wat later opgepakt, maar verdwijnt uiteindelijk ook. Dan, heel langzaam, blijven alleen de bamihapjes over. Ze lijken niet écht bij de rest te horen. Net zoals die vriend in de groep die er altijd bij is, maar niet helemaal meedoet.

Degene die misschien te stil is, of met wie je net niet dat klikmoment hebt. Tegen het eind van de avond, als iedereen zijn laatste drankje op heeft en er wat ruimte is voor reflectie, blijft de schaal over. De bamihapjes liggen daar als de overgebleven vrienden op een feest dat al lang voorbij is. Niemand weet wat ze ermee moeten. Ze horen erbij, maar blijven altijd tot het laatste liggen. En dat is het moment waarop je het ziet: de bamihapjes zijn niet de favorieten, maar ze maken de schaal wel compleet. Zonder hen is het geen bittergarnituur, zonder hen zou er iets missen.

Dus laten we een moment nemen om de bamihapjes te eren. Zij die, ondanks dat ze altijd de laatste zijn, trouw blijven liggen tot het einde. Want soms is het niet de eerste keuze die telt, maar degene die er blijft — tot het bitter eind.

Bart, tot volgende week!

## Bruin fruit

Acht bourgondische bitterballen	Mosterd	9,95
Tien frikandelletjes	Mayonaise	7,55
Tien kipnuggets	Chilisaus	7,95
Acht oude kaas loempia's	Chilisaus	9,95
Tien uienringen	Chilisaus	7,55
Borrelmix tien stuks	Mayonaise & chilisaus	8,55
Tien vegan loempiaatjes	Chilisaus	7,55
Zes vegan-biologische bitterballen	Vegan mayonaise	9,95

## Charcuterie, kazen en planken

<b>Borrelplankje</b> Oude kaas, Ardense salami, druiven, olijven, tafelzuur, rookamandelen en gemarineerde tomaatjes	17,95	<b>Borrelplank XL</b> Camembert, oude kaas, charcuterie, olijven, rookamandelen, gemarineerde tomaatjes, druiven, tafelzuur, brood met smeersel, padron pepertjes, bittergarnituur en naturel chips	34,95
<b>Charcuterieplank</b> Roompaté, Ardense salami, toastjes, cervelaatworst, grillworst, camembert en tafelzuur	22,55	<b>Vega Plank</b> Camembert, oude kaas, naturel chips, tafelzuur, brood met smeersel, padron pepertjes, vega bittergarnituur, knoflookchampignons, rookamandelen, druiven en gemarineerde tomaatjes	28,95
<b>Borrelplank</b> Camembert, oude kaas, charcuterie, olijven, rookamandelen, gemarineerde tomaatjes, druiven, tafelzuur, padron pepertjes, brood met smeersel, naturel chips	28,95		

