



Welkom bij de Vlaaienbakkerij

Bakker Edo bakt op ambachtelijke wijze heerlijke verse vlaaien die het seizoen recht doen. Je kunt de vlaaien in de winkel kopen. Bestellen is aan teraden.

Natuurlijk kun je in de brasserie of op het terras ook genieten van een kopje koffie/ drankje met vlaai of op reservering van een heerlijke en originele *Vlaai Tea*.

Alle vlaaien worden nog met de hand uitgerold en opgemaakt. De bakker bereidt de vullingen vers. Het graan dat wordt gebruikt, groeit vlakbij Maastricht en wordt duurzaam geteeld. Het wordt gemalen in de van Tienhovenmolen in Wolfshuis (Bemelen).

Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek. Edo gebruikt kersen en kruisbessen uit Ulvend, de appels komen uit de buurt evenals de pruimen, aardbeien en bessen die hij in het seizoen gebruikt.

Brasserie: Vlaai

Wij vertellen u aan tafel graag welke vlaai er op dit moment is. Bakker Edo maakt de vlaaien met de hand en bereidt de vullingen vers. Het kan zijn dat een variant op is. Gelukkig bakt Edo vaak de hele dag, misschien komt uw favoriete vlaai net uit de oven. Vaak bakt Edo ook chocoladetaart en/of cake (€3,95).

Rijstevlaai, ambachtelijk bereid, niet al te zoet	€4,75
Pudding speculaasvlaai, van het seizoen	€4,50
Pudding kruimelvlaai, ouderwets lekker	€4,50
Pudding kruisbesvlaai, met bessen uit de Voerstreek	€4,50
Vlaai van appels uit de streek	€4,50
Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)	€4,50
Abrikozenvlaai	€4,50
Portie slagroom	€0,85

Van het seizoen:

Puddingspeculaasvlaai met vanille-ijs
en slagroom €9,30

Brasserie: Dranken

Koffie	€3,00
Cappuccino/ koffie verkeerd	€3,35
Cappuccino/koffie verkeerd plantaardig	€3,75
Espresso/ dubbele espresso	€3,00/€3,85
Thee/ yogi tea	€3,00
Verse gember thee	€3,95
Streek appelsap	€3,25
Chocomel	€3,50
Chocomel plantaardig	€3,95
Siroop	€3,00
Bronwater	€3,00
San Pellegrino sinas frisdrank	€3,50
San Pellegrino citroen frisdrank	€3,50
San Pellegrino bloedsinasappel fris	€3,50
Ice tea (limoen/perzik/ limoen-gember)	€3,50

Onze dranken zijn veelal biologisch
en/of *fairtrade* of uit de streek.



Ijskaart

Wij serveren het ambachtelijke ijs van de Gelato Farm uit Teuven. Het ijs wordt bereid met biologische melk van eigen koeien. Heerlijk in combinatie met een stuk vlaai of taart.

Van het seizoen:

Puddingspeculaasvlaai met vanille-ijs
& slagroom €9,30

Je eigen draai:

Vlaai naar keuze met ijs naar keuze & slagroom

Suggesties van de bakker:

Chocolade-brownie taart met kersen ijs & slagroom €8,75

Cake met yoghurt-bosvruchten ijs & slagroom €8,75

Los bakje ijs

Vraag naar de smaken. Per smaak in een bakje van 130 ml.
€3,95

Portie slagroom €0,85



Gebakjes van Natuurlijk Charlotte

Naast onze eigen vlaai en taart hebben wij gebakjes van Natuurlijk Charlotte. Meestal bieden wij een aantal variaties aan waaronder een karamel gebakje. Deze gebakjes zijn niet alleen lekker, maar ook plantaardig en op basis van natuurlijke suikers. Vraag naar het aanbod van de dag.

Gebakje €4,00

Uitgebreid genieten: 'Vlaai Tea' *(alleen op reservering)*

Bakker Edo's variant op de high tea. Diverse soorten vlaai in kleine puntjes, met een variatie aan bijzondere theesmaken en altijd nog iets extra lekkers zoets erbij.

Vlaai tea €18,50 p.p.

(kinderen €13,50)



Bestellijst ambachtelijke vlaaien

Wil je er zeker van zijn dat jouw favoriete smaak of maat vlaai er is, bestel dan uiterlijk 1 dag van tevoren. Bij voorkeur via app/sms 0644168140.

22 cm/ 28 cm

Rijstevlaai, ambachtelijk bereid & niet te zoet	€14,50/ €18,50
Puddingspeculaasvlaai, van het seizoen	€14,50/ €18,50
Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker & zoet	€14,50/ €18,50
Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek	€14,50/ €18,50
Kersenvlaai (Limburgse morellen/licht zure kersen)	€14,50/ €18,50
Appelvlaai van streekappels	€14,50/ €18,50
Abrikozenvlaai	€14,50/ €18,50

*Halve vlaaien (€7,50/€9,50) & puntjes (€4,50)
zijn meestal uitsluitend op
bestelling mogelijk.*



Bakkerij

Bakker Edo is een gepassioneerde bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltvlaaien die het seizoen recht doen. Het bloem en meel dat wij gebruiken, groeit in Maastricht en wordt nog geen 10 km bij ons vandaan gemalen in de van Tienhovenmolen. Het vlaaiendeeg wordt verrijkt met Limburgse honing. Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek.

Bestellen

Edo rolt elke vlaai nog met de hand uit en maakt de fruitvullingen zelf. Een ambachtelijk proces, dat wel veel tijd kost. Hij bakt eerst de bestellingen en daarna bakt hij verder voor de winkel.

Wilt u er zeker van zijn dat uw favoriete vlaai er is, bestel dan op tijd. Bestel vlaai voor de volgende dag uiterlijk om 22:00 uur de avond van tevoren per app/sms 0644168140.



Allergenen

Bakker Edo bakt verse broden, vlaaien en aanverwante bakkersproducten. Hierbij gebruikt hij verschillende ingrediënten. Deze ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Dat zijn eiwitten die in voedsel voorkomen en een allergische reactie kunnen opwekken. Klachten kunnen ontstaan door een allergische reactie op deze allergenen.

Van 14 verschillende allergenen is het verplicht om het te vermelden als deze in voedsel zijn verwerkt. Dat zijn: 1. Glutenbevattende granen, 2. Schaaldieren, 3. Eieren, 4. Vis, 5. Pinda, 6. Soja, 7. Melk (inclusief lactose), 8. Noten, 9. Selderij, 10. Mosterd, 11. Sesamzaad, 12. Zwaveldioxide en sulfieten, 13. Lupine en 14. Weekdieren.

Wij hebben per product op een rijtje gezet welke allergenen deze bevatten. U kunt naar deze allergenenmap met complete informatie vragen bij de kassa.