



DE BASILIEK

STADSCAFÉ • LUNCH • DINER

COCKTAILKAART

- **Espresso 43**
espresso | likeur 43 8,00
- **Iced irish coffee**
espresso | whiskey | amaretto | vanillesiroop |
amandelsiroop | melk 9,50
- **Aperol spritz**
aperol | prosecco | bruiswater 8,00
- **Limoncello spritz**
limoncello | prosecco | bruiswater 8,00
- **43 Spritz**
likeur 43 | prosecco | bruiswater 8,00
- **Limoncello Sunrise**
limoncello | sinaasappelsap | grenadine 9,50
- **Gin Tonic**
gin | tonic | munt | citroen 9,50
- **Sex on the Beach**
vodka | peachtree | sinaasappelsap | grenadine 9,50



DE BASILIEK
STADSCAFÉ • LUNCH • DINER

D A G K A A R T

lunch tot 16:00

Koude broodjes

- Brie ✓
brie | walnoten | honing 9,00
- Gezond
ham | kaas | tomaat | komkommer | eiersalade 9,50
- Avocado ✓
avocado | tomaat | rode ui | vegan feta | balsamico dressing 9,50
- Tonijn
huisgemaakte tonijnsalade | gemengde sla |
citroenmayonaise | bosui 9,50
- Zalm
koudgerookte zalm | citroenmayonaise | bosui 12,50
- Carpaccio
carpaccio | pijnboompitten | truffelmayonaise | rucola 12,50

Warme broodjes

- Kalfskroket
2 kroketten met mosterd 10,00
- Groentekroket ✓
2 kroketten met basilicummayonaise 10,00
- Garnalenkroket
2 kroketten met ravigotesaus 12,50
- Oosterse kip
gemarineerde kip | gemengde sla | zoetzure saus |
rode ui | bosui 11,00
- Clubsandwich
eiersalade | bacon | kaas | tomaat | komkommer |
gemengde sla | brander mayonaise | chips 12,00
- Crispy chicken
gepaneerde kip | gemengde sla | chilimayonaise | paprika |
rode ui | bosui 11,00
- 12 uurtje
keuze uit 1 kalfskroket of groentekroket | gemengde sla |
tomatensoep | gebakken eitje 11,00
- Tosti ham kaas 5,50

Uitsmijter of omelet

- keuze uit ham, kaas, bacon, gegrilde groenten 9,00 (+0,50)

Salades

- Caesar salade
met zalm of kip 14,50
- Seizoen salade 12,50

Ciabatta

- Warme brie ✓
rucola | walnoten | honing 9,00
- Tonijn
rucola | rode ui | oliven | citroenmayonaise 9,50
- Warme kip
rucola | bosui | chilimayonaise 10,50

Flammkuchen

- Gegrilde groenten ✓ 9,50
- Zalm 14,00
- Traditioneel 11,00

Soep

- Tomatensoep ✓ 7,00
- Seizoensoep 7,00

Warme gerechten

- Gamba's
olie | pittige tomaten saus | verse koriander 15,00
- Boeren schnitzel
champignon | ui | paprika | spek 22,50
- Beefburger
ui | augurk | kaas | tomaat | spek | BBQ-saus 17,50

Lekker voor bij de koffie

- Basiliek bol 5,50
- Huisgemaakte appeltaart 5,00
- Huisgemaakte worteltaart 5,00
- Dagtaart (neem een kijkje in onze taartvitrine) 5,00
- Monchoutaart in glas 5,00
- Slagroom 0,75

D I N E R K A A R T

Diner vanaf 17:00

Verrassingsmenu (vanaf twee personen)

3-gangenmenu	37,50 p.p
4-gangenmenu	47,50 p.p

Koude voorgerechten

- Huis gerookte carpaccio
truffelmayonaise | zongedroogde tomaat | pijnboompitten | Parmezaanse kaas 15,00
- Quinoa zalm salade
rucola | avocado | tomaat | grapefruit | sinaasappel 14,50
- Hummus ✓
kikkererwten | sesampasta | groene olijven | tomaat | ui 10,00
- Tomaten-carpaccio met burrata ✓
basilicum | pesto | balsamico 15,00

Warme voorgerechten

- Bokstoof
rundvlees | tukkerbok | groentenmix | bosui 15,00
- Gegrilde buikspek
varkensvlees | spruitjes | champignon | teriyakisaus 13,00
- Tongfilet
snijbonen | zeekraal | toast | tomaten | misosaus 14,00
- Pompoen bulgur ✓
Spinazie | yoghurtsaus 9,50
- Champignons in bierbeslag ✓ 11,50

Hoofdgerechten

- Runderstriploin
wortel | spruitjes | champignon | tomaten | courgette | chimichurri saus 25,00
- Runder bavette
rucola | Parmezaanse kaas | balsamico | tomaten | pijnboompitten 23,50
- Eendenborst
wortel | courgette | aardappelpuree | sinaasappelsaus 24,50
- Oosters kip pannetje
gemarineerde kip | rijst | gegrilde groenten | zoetzure saus | rode ui | bosui 22,00
- Schnitzel Wiener art
varkensschnitzel | salade | frietjes | preiselbeeren 20,00

D I N E R K A A R T

- **Zalm**
snijbonen | wortel | spinazie | zeekraal |
tomaat | pesto roomsaus 25,00
- **Scholfilet**
aardappelpuree | snij bonen | tomaat |
zeekraal | meunièresaus 23,50
- **Scampi's (voor 2)**
chili olie | knoflook | brood 27,50 p.p. (52,50 2 p.)
- **Truffel risotto** ✓
truffels | champignon | Parmezaanse kaas 25,00
- **Gnocchi buratta** ✓
tomaten | basilicum 21,50

Nagerechten

- **Crème brûlée**
crème brûlée | honing crumble | vanille ijs 10,00
- **Baba al limoncello**
limoncello crème | amarena kersen 10,00
- **Stoofpeer**
hazelnoot ijs | slagroom 10,00
- **Matcha lava cake**
witte chocolade crème | vanille ijs 10,00



DE BASILIEK
STADSCAFÉ • LUNCH • DINER

✓ vegetarisch

DRANK & BORREL

Koffie (caféïnevrij + €0,10)

Café creme	3,25
Café au lait	3,50
Cappuccino*	3,50
Flat white*	6,00
Espresso	3,25
Espresso doppio	6,00
Espresso macchiato*	3,50
Americano	3,25
Latte macchiato* / karamel (+1.00) / hazelnoot (+1.00)	4,00

IJskoffie

IJskoffie* / karamel (+1.00) / hazelnoot (+1.00)	7,00
--	------

*ook mogelijk met havermelk	0,50
-----------------------------	------

Speciale koffie

Italian coffee met Amaretto	8,20
French coffee met Grand Marnier	8,50
Irish coffee met Whiskey	8,40

Thee

Earl Grey / Rooibos / Groen / Bosvruchten	3,00
Verse muntthee	4,00
Verse gemberthee	4,00

Frisdranken

Coca Cola	3,30
Coca Cola Zero	3,30
Fanta Orange	3,30
Fanta Cassis	3,30
Sprite Zero	3,30
Rivella	3,60
Schweppes Tonic	3,60
Schweppes Bitter Lemon	3,60
Schweppes Ginger Ale	3,60
Fuze Tea Green	3,60
Fuze Tea Sparkling	3,60

Mineraalwater

Chaudfontaine Blauw / Rood	3,20
Chaudfontaine Blauw / Rood 1L	7,00

Zuivel dranken

Volle melk	3,20
Chocolademelk	3,50
Fristi	3,50
Warme chocolademelk	3,70

Vruchtensappen

Appelsap	3,50
Sinaasappelsap	3,50
Vers geperste sinaasappelsap	4,80

Bieren van de tap

Krombacher pils 0,3	3,80
Krombacher pils 0,5	6,50
Krombacher hefe weissbier 0,33	5,00
Krombacher hefe weissbier 0,5	7,50
Starnberger Hell 0,3	3,80
Starnberger Hell 0,5	6,50
Wisseltap 0,3	-

Bier van de fles

Krombacher pils alcoholvrij 0,33	3,80
Krombacher hefe weissbier alcoholvrij 0,5	7,50
Krombacher radler 0,33	3,80
Krombacher radler alcoholvrij 0,33	3,80

Gedestilleerd

Jägermeister	4,40
Jonge Jenever	3,20
Oude Jenever	3,20
Cognac	6,90
Whiskey	4,70
Vodka	5,00
Rum	4,40
Gin	6,50
Campari	4,70
Peachtree	4,30
Tequila	4,40
Safari	4,40
Malibu	4,60

**voor de likeuren vraag het barpersoneel*

Lekker voor bij de borrel

• Broodplankje met smeersels ✓	7,50
• Nacho's ✓	10,00
• Mini wraps combi zalm, brie, carpaccio	12,00
• Bittergarnituur de Basiliek	
8 stuks	8,00
12 stuks	11,50
• Bitterballen	
6 stuks	7,00
9 stuks	10,00
12 stuks	12,00
• Cheese sticks ✓	
8 stuks	8,00
12 stuks	11,50
• Friet chip & dip ✓	
• Ambachtelijke friet ✓	6,00
• Borrelplank	24,50
• Kaasworst plankje	10,00

WIJNKART

De Basiliek wijnen

Witte wijn

Chardonnay	5,20
Pinot Grigio	5,20
Verdejo	5,50
Pecorino	5,50
Spätlese (zoet)	5,20

Rosé wijnen

Cotes de Castogne Rosé	5,20
Calalenta Rosé Merlot	5,50
Grenache Notorious Pink	6,50

Rode wijnen

I Muri Primitivo	5,20
La Villette Grenache Syrah Mourvedre	5,50
Covila Rioja Crianza	6,50

Mousserende wijn

Prosecco DOCG Bio	6,50
-------------------	------

Wijnen per fles

Les Bartholets Chardonnay Grande Reservé	26,50
Epicuro Pinot Grigio	28,50
Martue Verdejo de Rueda	28,50
Vanita Pecorino Terre di Chiet	26,50
Cotes de Castogne Rosé	26,50
Calalenta Rosé Merlot	28,50
Notorious Pink Grenache Rosé	35,00
I Muri Primitivo di Salento	26,50
La Villette Granche Syrah Mourvedre	28,50
Covila Rioja Crianza	32,50



DE BASILIEK

STADSCAFÉ • LUNCH • DINER

DE LAMBERTUSPASTORIE

Stadscafé De Basiliek vormt samen met het aangrenzende parochiehuis de oude Lambertuspastorie.

Er staat al heel lang een pastorie op deze plek, de hoek van de Enschedestraat en de Wemenstraat, of, zoals de straat vroeger heette, de Weemsgoardn, Twents voor pastorietain. Zoals zoveel Hengeloërs in die tijd, wist ook de pastoor in zijn eigen onderhoud te voorzien, met een boomgaard, een moestuin en een “armeluiskoe”, een sik.

De huidige opslagruimte, het voormalige repetitielokaal van de zangkoren, is gebouwd op de plaats waar de sik op stal stond. Deze opslagruimte heet daarom in de volksmond nog steeds “De Sikkenstal”. Vlees kreeg de geestelijkheid van de boeren uit Woolde: in de slachtmaand werd er speciaal voor de pastoor een varken “op de ladder gezet”.

Het huidige gebouw dateert uit 1924. De oude pastorie was niet meer te redden. In de archiefstukken lezen we: “De oude pastorie is zóó bouwvallig, vooral het dak, dat de kapelaans natregenen in bed.” De bouw van nieuwe huisvesting werd aanbesteed in maart 1924. De laagste inschrijver was

de firma Kreyenveld uit de Tuindorpstraat, met een aanneemsom van f 61.000. Een vervelende bijkomstigheid was wel dat deze aannemer niet katholiek was. Kreyenveld ging echter voortvarend te werk en de pastoor en zijn drie kapelaans konden al in november 1924 de nieuwe pastorie betrekken.

In de jaren 80 van de vorige eeuw werd het gebouw te groot voor de twee geestelijken die nog over waren. Het achtergedeelte werd daarom ingericht als parochiecentrum, het voorste stuk bleef bestemd als woonhuis. De geluidsoverlast van het uitgaansleven midden in de stad was de voorlaatste pastoor, Marc Oortman, echter te gortig en hij koos ervoor om te gaan wonen in Delden. Jaren van leegstand volgden, tot het voorgedeelte in 2022 door de Parochie De Goede Herder werd verhuurd aan Stadscafé De Basiliek.

J.B. Schage