

Likeurtjes

Amaretto, Baccardi, Baileys, Boswandeling,	€ 5,10
Campari, Cointreau, Gin, Grand Marnier,	€ 5,10
Kahlua, Licor 43, Malibu, Passoa, Pisang Ambon	€ 5,10
Safari, Sambucca, Tia Maria,	€ 5,10
Whisky, Wodka, wit en rood,	€ 5,10

Mixdranken

Mixdranken vanaf	€ 5,80
------------------	--------

Hapjes uit 't vuistje

Worstenbroodje	€ 2,50
lekker Brabants worstenbroodje	
Vegetarisch worstenbroodje	€ 2,70
Bourgondische Bitterballen	€ 8,90
10 ambachtelijke rundvleesbitterballen met mosterd en mayonaise	
Portie Vlammetjes	€ 8,60
10 pittig gekruide gehaktchapjes in filodeeg met chilisaus	
Portie Kaasstengels	€ 8,30
10 kaasstengels met mayonaise	
Portie Garnalen	€ 8,30
10 krokante garnalen in filodeeg met chilisaus	
Portie Bittergarnituur	€ 6,60
10 diverse gefrituurde hapjes met mayonaise	
Portie Bitterballen	€ 6,10
10 bitterballen met mosterd	
Portie Frikandelletjes	€ 6,10
10 mini frikandelletjes met mayonaise	
Portie Kaassouffletjes	€ 6,90
10 mini kaassouffletjes met mayonaise	
Portie Nasischijfjes	€ 6,20
10 nasischijfjes met mayonaise	
Portie Bamischijfjes	€ 6,20
10 bamischijfjes met mayonaise	
Nacho's (tot 20:30 uur)	€ 8,00
Warme tortilla chips met kruidenkaas uit de oven. Met chilisaus en pesto en gegratineerd met kaas	
Nacho's speciaal (tot 20:30 uur)	€ 9,70
Met gehakt, rode ui en kruidenkaas, Met chilisaus en pesto en gegratineerd met kaas	
Plankje Kaas en Worst (tot 20:30 uur)	€ 7,90
Plankje met jonge kaas, worst en olijven	
Borrelplank Schuttershof (tot 20:30 uur)	€ 20,00
portie bittergarnituur, kaas en worst, nacho's, uitjes, augurk en mosterd-dille dressing	
Snackplank (tot 20:30 uur)	€ 18,00
Chickenstrips, gefrituurde gamba's, mini frikandellen, bitterballen, crispy chicken, mini mexicano's patatas bravas een stokbrood met smeersels	

Geschiedenis Schuttershof

1909 Eerste horeca-activiteiten op de plaats van Schuttershof starten in het jaar 1909. Voor de basis van het café moeten we nog 7 jaar verder terug in de tijd. Het perceel waar het huidige Schuttershof nu staat werd in 1902 door wagenmaker en aannemer Doruske Smolders gekocht. Hij bouwde er een nieuw huis en een timmerwinkel. Samen met z'n vrouw Dinastichte Doruske een kinderrijk gezin met 6 dochters en 3 zonen. Op 30 maart 1909 richtte Doruske in zijn huiskamer een café in en stond daarbij dus aan de wieg van Café Schuttershof. Een jaar later, in april 1910, kreeg Doruske van de gemeente een vergunning voor het oprichten van een schietterrein voor een kleine kruisboog. De baan mocht 10 meter lang worden. In maart 1925 vroeg Doruske vergunning aan voor een schutterij. Aanleiding was dat de herberg van Coob de Kort gesloten werd en de handboog een nieuw onderkomen zocht. Aangezien Doruske al een kruisboogbaantje had kwamen ze bij hem terecht. Aanvankelijk tekende pastoor Priems bezwaar aan tegen de vergunningaanvraag, maar na een verhoging van zijn jaarsalaris met 20% verzette hij zich niet meer.

1936 In 1936 trouwde oudste zoon Willem met de Tilburgse Cor Totenberg, zij namen de timmerwinkel en het café over van Doruske. In de oorlog werd het café gevorderd door Duitse soldaten. In 1947 vertrok Willem Smolders naar Tilburg en begon een café op de hoek van de Koestraat. De herberg met winkel in Esbeek werd overgenomen door Janus Jansen. Hij is nog niet eens begonnen met de winkel als hij het pand in 1951 alweer te koop zet.

1951 Het pand werd gekocht door Jan van Raak (d'n Ouwe Jan), de eigenaar van café Kerkzicht, met de gedachte dat hij dan in Esbeekdorp geen concurrentie meer had. Aanvankelijk werd de herberg geëxploiteerd door zoon Jan van Raak.

1953 Jan van Raak nam in 1953 definitief de bakkerij en het bijbehorende café Kerkzicht over. Zijn zus Threes trouwde in oktober 1953 met Piet Smolders uit Hilvarenbeek en zij namen het vrijgekomen pand over. Piet runde samen met zijn broer Ad aannemersbedrijf Smolders in Hilvarenbeek en verbouwen was hem op het lijf geschreven. Onder het bewind van Piet en (vooral) Threes groeide het café uit tot een vaste waarde in Esbeek. Zij gaven het café in 1954 ook de naam Schuttershof, tijdens een rondrit gezien op een café in West-Brabant. In 1957 bouwde Piet een feestzaal, maar de vergunning had nogal wat voeten in de aarde. Pas toen Burgermeester Meuwese tijdens een feest in het café zelf ervaarde dat een feestzaal geen overbodige luxe was, ging B&W overstag. Enkele jaren later werd het café nog verbouwd en kwam het woongedeelte erboven.

1988 In 1988 hebben Piet en Threes café-zaal Schuttershof overgedragen aan hun zoons Riny en Ad. Nadat Ad na enkele maanden later bij een ongeluk om het leven kwam, heeft Riny het bedrijf nog voortgezet tot 2000. In die periode werd het dorps huis erbij betrokken en verbouwd tot feestzaal en de oude feestzaal werd supermarkt.

2000 In 2000 namen Wout en Maria Smolders Schuttershof over en werd de supermarkt verbouwd tot pannenkoekenhuis. Wegens gezondheidsredenen moesten Wout en Maria de exploitatie na enkele jaren alweer uit handen geven middels verhuur van het pand aan Peter en Els Tummers.

2007 Uiteindelijk hebben zij Schuttershof in 2007 verkocht aan Coöperatie Esbeek, oftewel de Esbeekse bevolking. Om te voorkomen dat het laatste café uit het dorp zou verdwijnen werd immers besloten om het gezamenlijk te kopen. Middels de verkoop van certificaten en een aantrekkelijke lening van de Rabobank werd de koop gefinancierd. Aangezien er nog geld over was werd m.b.v. vrijwilligers eerst de verouderde feestzaal verbouwd in 2007. Eind 2008-begin 2009 werd vervolgens het oude pannenkoekenhuis verbouwd tot dorps huiskamer. Met dit project nam Esbeek deel aan de Brabantse Dorpenderby en werd en passant ook nog eens de eerste prijs à € 50.000,- binnengesleept.

2009 Precies 100 jaar nadat Doruske Smolders een café begon in zijn huiskamer, werd op 15 mei 2009 de dorps huiskamer bij het café geopend. Na één eeuw Schuttershof is de cirkel dus weer rond, maar nog lang niet af. Een jaar later wordt ook het café aan een flinke verbouwing onderworpen. Ook bij de verbouwing van het café zijn de vrijwilligers onmisbaar en na de heropening van het café is het hele pand vernieuwd.

BORREL



De keuken is geopend vanaf 11.30 uur
Sluitingstijd van de keuken is variabel
Bel even voor de actuele situatie of maak een reservering

Dorpsstraat 2
5085 EG Esbeek
013 516 9242
www.cafeschuttershof.nl
info@cafeschuttershof.nl

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten
Heeft u een allergie, speciale wensen of verzoeken?
Vraag naar de mogelijkheden.

Warme dranken

Koffie	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,00
Espresso	€ 2,80
Dubbele espresso	€ 4,20
Koffie verkeerd	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,20
Thee	€ 2,70
Verse muntthee	€ 3,20
Verse gemberthee	€ 3,20
Warme chocomel	€ 3,00
Warme chocomel met slagroom	€ 3,60

Gebak

Vers appelgebak	€ 4,20
Vers appelgebak met slagroom	€ 4,80
Brusselse wafel	€ 7,50
Wafel met warme kersen, ijs en slagroom	
Monchoutaartje	€ 5,00
Met bastognekruid, monchou en kersen (ook met aardbeien mogelijk in het seizoen)	

Speciale Koffies

Koffie met likeurtje naar wens	€ 6,80
Grand Marnier, Tia Maria, Amaretto, of... en slagroom	
Ierse koffie	€ 7,00
met Whisky en slagroom	
Koffie Schuttershof	€ 7,40
Koffie of cappuccino met een borreltje butterscotch, slagroom en een bonbon	

Frisdranken

Coca-Cola, Coca-Cola light of zero	€ 3,00
Chaudfontaine rood, blauw	€ 2,90
Fanta Sinas, Fanta Cassis, Sprite, Rivella	€ 3,00
Lipton Ice Tea, Lipton Ice Tea green,	€ 3,10
Sprite, Bitter lemon, Tonic, Rivella, Ginger Ale	€ 3,00
Fristi, Chocomel	€ 3,00
Redbul	€ 4,50

Vruchtensappen

Tomatensap	€ 3,10
Appelsap	€ 3,10
Sinaasappelsap	€ 3,10
Verse Jus	€ 4,60

Alcoholvrij bier

Amstel radler	0,0%	€ 3,40
Jupiler malt	0,0%	€ 3,10
La Trappe Nillis	0,0%	€ 4,40
Leffe blond	0,0%	€ 4,10

Pils

Mongozo glutenvrij bier	5,0%	€ 4,80
Flesje Jupiler	5,3%	€ 3,20

Bieren van 't vat

Dommelsch fluitje	5,0%	€ 3,00
Dommelsch vaasje	5,0%	€ 3,30
Dommelsch halve liter	5,0%	€ 5,80
Hertog Jan Weizener 0,3	5,7%	€ 5,00
Hertog Jan Weizener 0,5	5,7%	€ 5,90
Hoegaarden witbier	4,9%	€ 4,70
Hoegaarden witbier fluitje	4,9%	€ 3,40
Leffe blond	6,5%	€ 4,80
Leffe bruin	6,5%	€ 4,80
Tripel Karmeliet	8,4%	€ 5,10
Wisselbier, vanaf		€ 4,80

Blonde bieren

Brugse Zot blond	6,0%	€ 5,20
Duvel	8,5%	€ 5,70
Grimbergen blond	6,7%	€ 5,10
Hoegaarden Grand Cru	8,5%	€ 5,10
Jopen Mooie Nel IPA	6,5%	€ 6,80
Kwaremont blond	6,6%	€ 5,20
La Chouffe blond	8,0%	€ 5,40
La Trappe blond (Tr)	6,5%	€ 5,20

Amberbieren

La Trappe Isid'or (Tr)	7,5%	€ 5,80
Orval (Tr)	6,2%	€ 6,10
Palm	5,2%	€ 4,00
Pauwel kwak	8,4%	€ 5,20
Texel Schuumpkoppe	6,0%	€ 5,20
Rochefort 8 (Tr)	9,2%	€ 5,80

Weizenbieren / Witbieren

Erdinger Weisbier	5,3%	€ 5,90
La Trappe witte (Tr)	5,5%	€ 5,10

Dubbel/Donkere bieren

Bavaria oud bruin	3,0%	€ 4,10
Kasteelbier dubbel	11,0%	€ 5,70
La Trappe dubbel (Tr)	7,0%	€ 5,20
Rochefort 6 (Tr)	7,5%	€ 5,20
Westmalle dubbel (Tr)	7,0%	€ 5,30

Quadrupel

La Trappe quadrupel (Tr)	10,0%	€ 6,10
Rochefort 10 (Tr)	11,3%	€ 6,10

Tripelbieren

Westmalle Tripel (Tr)	9,5%	€ 5,90
Straffe Hendrik	9,0%	€ 6,10
Kasteelbier Tripel	11,0%	€ 6,10
La trappe tripel (Tr)	8,0%	€ 5,80

Fruitbieren

Amstel radler	2,0%	€ 3,40
Hoegaarde rosebier	3,0%	€ 4,30
Liefmans fruitesse	3,8%	€ 4,30
Lindemans kriek	3,5%	€ 4,60
Leffe ruby	5,0%	€ 4,70

Overige bieren

Desperados	6,0%	€ 5,40
Somersby appelcider	4,5%	€ 4,60

Wijnen

Rode wijn	€ 4,40
Droge witte wijn	€ 4,40
Moezel	€ 4,40
Rosé	€ 4,40
Fles huiswijn	€ 23,00

P.S.V.

Rode of witte port	€ 4,60
Sherry, medium of dry	€ 4,60
Martini, bianco of rosso	€ 4,60

Nog Sterker

Remy martin V.S.O.P	€ 6,80
---------------------	--------

Borrels

Jenever, jonge, oude en bessen	€ 3,40
Citroenbrandewijn en gewone vieux	€ 3,40
Apfelkorn, Jägermeister, Schrobberèr,	€ 3,40
Berenburg	€ 3,40