MENUKAART



SKAPARE PLAN 2026

HUIS TEN BOSCH CHAAM

BOURGONDISCH GENIETEN

PIN ONLY

Betalen alleen met pinpas of telefoon
Afrekenen per tafel of per groep

WELKOM

Welkom bij Familierestaurant Huis ten Bosch.

We zijn een gezellig en Bourgondisch familierestaurant met als specialiteit ambachtelijke pannenkoeken.

Bij het ontwikkelen van onze pannenkoeken zijn we zo ver mogelijk terug gegaan naar het verleden. Waaruit bestond de pannenkoek vroeger en welke producten gebruikte men toen? Op deze manier willen we zo dicht mogelijk bij de basis blijven van de pannenkoek.

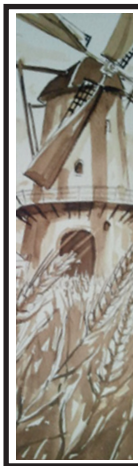
Aangezien we uw en onze familie belangrijk vinden, kiezen we zoveel mogelijk voor duurzame en verantwoorde ingredienten in onze gerechten. Zo hopen we bij te dragen aan een gezonde planeet waar onze kinderen later ook nog van kunnen genieten.

In onze prachtige regio worden mooie en heerlijke producten verbouwd, ook deze komt u tegen in onze menukaart.

Wij wensen u een heerlijk verblijf in ons restaurant.

Michiel en Samantha

cittaslow



Molen de Arend

In samenwerking met de molenaar van Molen de Arend hebben we een beslag ontwikkeld met boekweitmeel, tarwemeel en slechts een vleugje zout. Door deze natuurproducten worden onze pannenkoeken luchtig.
We voegen geen suiker toe. Deze hele mix, met de biologische melk en de scharreleieren zorgen ervoor dat we een biologische pannenkoek hebben, die anders is dan u gewend bent. Maar zeker de moeite waard.

VERSPILLINGSFABRIEK

We gooien jaarlijks in Nederland voor minstens 5 miljard euro aan voedsel weg. Een deel daarvan zijn verse groenten: overschot van boeren, telers en versnijders. Afgekeurd omdat ze te klein, misvormd of te bont zijn en de kopjes, kontjes of stronken. De Verspillingsfabriek redt deze groenten en bereidt smaakvolle soepen, sauzen en stoofgerechten van. Dat gebeurt door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Onze allergenenkaart bekijken?
Scan de QR-code

Van 't Zandeind
Zorg • Boerderij • Camping

Puur natuur vlees van Boer Jos

Met de Lakenvelders houden zij een oersterk ras dat dicht bij de natuur staat. De Lakenvelders zijn echte Hollandse runderen. Dit ras loopt bijna het hele jaar door buiten op Landgoed de Hoevens in Alphen.
Bij boer Jos eten ze alleen maar gras en kruiden, die van nature in het grasland voorkomen. Dit geeft de juiste vetzuren mee aan het vlees, waardoor het vlees ook zeer geliefd is bij toprestaurants. Een vakjury riep in 2013 het Lakenvelder vlees al uit tot lekkerste rundvlees van Nederland.

WARME DRANKEN LEKKER IETS ERBIJ?

Koffie

Al onze koffievarianten zijn ook cafeïnevrij verkrijgbaar

koffie, espresso	3,20
cappuccino, koffie verkeerd	3,80
dubbele espresso	4,50
latte macchiato	4,20
cortado (espresso en melkschuim)	3,40
flat white (dubbele espresso en melkschuim)	4,30
kidscino (lauw warme melk en melkschuim)	2,40
latte special: vraag naar onze smaak van de week	5,00
koffie specials:	8,10
William's: Whisky & slagroom	
Italian: Amaretto & slagroom	
Spanish: Licor 43 & slagroom	
Afrikaanse: Amarula & slagroom	
Brabantse: Schrobbelèr & slagroom	
ijskoffie latte met vanilleijs en slagroom	6,50
koffie met diverse lekkernijen en advocaatje	9,60
Huis ten Bosch koffie: met melk, caramel, slagroom en kaneelsuiker	5,50
chai latte	4,40
dirty chai latte	5,20

Thee

citroen & gember, rooibos, earl grey, zwarte thee, groene thee	3,20
verse muntthee & honing	4,20
Ginger-Jack gemberthee & honing met een scheutje Ginger-Jack	4,20
thee met diverse lekkernijen en advocaatje	9,60
Spiced up Jack Tea uw favoriete thee met een scheutje Ginger-Jack en citroen	4,80

Chocolade

warme chocomel	3,50
warme chocomel met slagroom	4,50
warme chocomel met slagroom en marshmallows	5,00
chocomel specials met slagroom Whiskey, Baileys, Amaretto, Schrobbelèr	8,50

Heerlijk voor bij de koffie, thee of gewoon omdat het lekker is!

Heerlijk warm geserveerd

Ambachtelijk appeltaartje 5,50
Een heerlijk éénpersoons appeltaartje met slagroom.

Lekker voor jou, waardevol voor een ander.
Met ieder verkochte Ouwe Taart-appeltaartje steun je Stichting Met Je Hart in de strijd tegen eenzaamheid.

Poffertjes met poedersuiker 7,50
Ook glutenvrij mogelijk 8,50

Extra lekker met:

boter	+ 1,00
bueno-, caramel-, chocolade-, aardbeisaus	+ 1,00
aardbeien (zomer)	+ 2,00

Apfelstrudel 7,00
warme apfelstrudel met vanillesaus, slagroom en poedersuiker
vanille roomijs + 3,00

Brusselse wafel 4,50
Een heerlijke klassieker voor elk moment van de dag

slagroom	+ 1,00
warme kersen	+ 2,00
aardbeien (zomer)	+ 2,00
vanille roomijs	+ 3,00

Lakenvelder worstenbroodje 4,00
Ambachtelijk worstenbroodje met 100% lakenvelder rundvlees, vol van smaak, puur uit de natuur en gebakken in een broodje met een vleugje roomboter.

KOUDE DRANKEN





6,00

Sunshine smoothie
ananas & mango

Tropical smoothie
aardbei & banaan



Frisdranken

Coca-Cola Regular	3,50
Coca-Cola Regular 33cl	4,80
Coca-Cola Zero	3,50
Coca-Cola Zero 33cl	4,80
Fanta Cassis	3,50
Fanta Sinas	3,50
Fuze Tea Sparkling	3,50
Fuze Tea Green	3,50
Fuze Tea Peach	3,50
Royal Bliss Bitter Lemon	3,50
Royal Bliss Ginger Ale	3,50
Royal Bliss Ginger Beer	3,50
Royal Bliss Tonic	3,50
Sprite	3,50

Sappen

appelsap	3,50
verse jus d'orange	4,50

Chaudfontaine

Water

still / sparkling	3,20

Tafelwater

still / sparkling (75cl)	7,50

Zuivel

melk bio	2,50
Fristi	3,50

Chocomel

koude chocomel	3,50
koude chocomel met slagroom / caramelslagroom	4,50
koude chocomel met slagroom en marshmallow	5,00

BIEREN VOOR BIJ DE BORREL



Bier van de tap

Estaminet Premium Pils	(25cl)	5,2%	3,70
	(33cl)	5,2%	4,80
	(50cl)	5,2%	7,00
La Trappe Blond	(25cl)	6,5%	5,50
La Trappe Dubbel	(25cl)	7,0%	5,50
La Trappe Witte Trappist	(30cl)	5,5%	5,50
	(50cl)	5,5%	8,50



Bier op fles

La Trappe Tripel	8,0%	(33cl)	6,00
La Trappe Isid'or	7,5%	(33cl)	6,00
La Trappe Quadrupel	10%	(33cl)	6,00
La Trappe Bockbier**	7,0%	(33cl)	6,00
Palm	5,2%	(25cl)	4,50
Cornet	8,5%	(33cl)	6,00
Rodenbach Classic	5,2%	(25cl)	4,50
Rodenbach Fruitage	3,9%	(25cl)	4,50
Rodenbach Grand Cru	6,0%	(33cl)	7,00
Weihenstephaner	5,1%	(50cl)	6,80

** seizoen



Zonder alcohol of een beetje

Bavaria Radler Lemon	0.0%	(30cl)	4,50
Cornet	0.3%	(33cl)	5,50
Epos	0.0%	(33cl)	5,50
Estaminet Premium pils	0.0%	(25cl)	4,00
La Trappe Nillis	0.0%	(33cl)	5,50
Weihenstephaner Weiss	<0.5%	(50cl)	5,80
Rodenbach Fruitage	0.0%	(25cl)	4,50



Hûske ten Halve

Legendejagersbier 6,00

33 cl - 6%

Het avontuurlijkste bier dat er is!
Lichtblond bier, gebrouwen bij
Dorpsbrouwerij De Pimpelmeesch
in Chaam.

NIX18

Calamaris (8 stuks) 9,50
krokant gepaneerde inktvisringen, geserveerd met knoflooksaus

Bugles Nacho's uit de oven 13,50
knapperige Bugles met gesmolten kaas, salsasaus, roomkaas, rode ui, tomaat, guacamole en jalapeño

De Bourgondiër bitterballen
ambachtelijke rundvleesbitterballen, geserveerd met mosterd en mayonaise
6 stuks 8,00
8 stuks 10.00
10 stuks 12,00

Borrelmaatje
een gevariëerde mix van minisnacks, geserveerd met mayonaise en chilisaus
6 stuks mix 8,00
12 stuks mix 16,00

KaasTengels, *de originele... met 't streepje* 9,50
Kaastengels met een pittig- zoete sweet chilismaak geserveerd met chilisaus (8 stuks)

Pringels 2,50
de bekende krokante aardapelchips
keuze uit Original of Paprika

Lakenvelder worstenbroodje 4,00
ambachtelijk worstenbroodje met 100% lakenvelder rundvlees, vol van smaak, puur uit de natuur en gebakken in een broodje met een vleugje roomboter.

Chicken rings (8stuks) 9,50
krokant gepaneerde kipringen, geserveerd met bbq-saus

Cheese rings (8 stuks) 10,00
krokant gepaneerde kaasringen met een romige kaasvulling, geserveerd met chilisaus

WIJNEN & OVERIGE DRANKEN

Huiswijnen

per glas		5,00
per karaf		15,00
droog wit,	Sauvignon Blanc	
droog wit,	Chardonnay	
rood,	Merlot	
rosé,	Grenache	

Overige wijnen

Rosé Aix	per glas	6,50
	per fles	35,00

Mousserende wijnen

Schlumberger sedt 1842 METHODE TRADITIONNELLE

per fles 20cl		9,50
Gold:	met aroma's van vlierbessen en appel	
White Ice Secco:	met aroma's van grapefruit	
Sparkling Brut:	met aroma's van abrikoos en appel	
Bio Gruner Veltliner Brut:	met intense fruitige aroma's en kruidige tonen	

Alcoholvrij 0.0%

per fles 37,5cl		9,50
wijn droog wit:	Torres, Natureo Muscat	
wijn rood:	Torres, Natureo Syrah	
wijn rosé:	Torres, Natureo Rosado	

Port

Offley Ruby	4,50

Likeuren

Amaretto, Licor 43, Baileys, Amarula, Tia Maria, Mandarine Napoleon	4,50
Cointreau	5,50

Advocaat

met slagroom	4,50

Whisky

William Lawsons, Four roses	4,50

Jenever

oud, jong	4,00

Bitters

Schrobbelèr, Jägermeister	4,00

Buitenlands Gedestilleerd

Bacardi, gin	4,50

Cocktails

8,50

Aperol spritz
Espresso martini
Pina Colada
Mojito

Mo - Cocktails

Crodino 0.0%	6,00
Limon zero spritz 0.0%	8,50
De Kuyper zero strawberry daiquiri	8,50
De Kuyper zero mojito	8,50

THE CADUSHY DISTILLERY

The Spirit of Bonaire

Cadushy of Bonaire Liqueur	5,50
Salú gin	6,00
Rom Rincon	6,00

Mixen

De zonnige smaak van Bonaire 9,00
Cadushy of Bonaire likeur met prosecco

De geest van Bonaire 9,50
Rom Rincón met cola

De adem van Bonaire 9,00
Cadushy of Bonaire likeur met sprite

De bries van Bonaire 9,50
Salú gin met tonic

<25 jaar? Laat je legitimatie zien!
<18 jaar schenken wij geen alcohol!
NIX18

KINDERGERECHTEN TOT 12 JAAR

KINDERPANNENKOEK 8,75
poedersuiker en stroop staan op tafel



MAAK JOUW PANNENKOEK EXTRA LEKKER MET...

+ 0,75	+ 1,00	+ 1,50	+ 2,00
appelstroop basterdsuiker chocoladesaus rozijnen slagroom speculoos schuddebuikjes	aardbeienjam ananas chocoladevlokken hagelslag smarties vruchtenhagel	appel banaan ham kaas spek	nutella aardbeien (zomer)

LIEVER IETS ANDERS?

Pizza Margarita ∅ 22cm 9,50
met tomatensaus en gesmolten kaas

Frikandel 9,50
met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kroket 9,50
met frietjes, appelmoes en mayonaise

Kipburger 9,50
met frietjes, appelmoes en mayonaise

Poffertjes met poedersuiker 7,50
Ook glutenvrij mogelijk 8,50
Extra lekker met:
boter + 1,00
bueno-, caramel-, chocolade-, aardbeisaus + 1,00
aardbeien (zomer) + 2,00

Kindersoep 5,00
keuze uit tomatensoep of uiensoep



Bij alle gerechten met

mag je een leuk
cadeautje uitzoeken in onze

kabouterwinkel

RAINBOW CANDY

IJSJE IN EEN BEKER

5,50

met verrassing
en de beker
mag je houden

PANNENKOEKEN VOOR ONZE GROTE GASTEN

AMBACHTELIJKE PANNENKOEK 9,75

poedersuiker en stroop staan op tafel



MAAK JOUW PANNENKOEK EXTRA LEKKER MET:

+ 1,00

aardbeiensaus
appelstroop
basterdsuiker
boter
caramelsaus
chocoladesaus
chocolade vlokken
gebakken ei
hagelslag
honing
kaneel
kaneelsuiker
kersensaus
kristalsuiker
pindakaas
prei
rode ui
schuddebuikjes
smarties
speculoos
ui
vruchtenhagel

+ 1,50

aardbeienjam
buenosaus
champignons
paprika
rozijnen
slagroom
tomaat

+ 2,00

banaan
gember
kruidenboter
nutella
roomkaas
stroopwafelstukjes
walnoten

+ 2,50

ananas
appel
boerenjongens
chorizo
ham
kaas
pepperoni
rookworst
salami
spek

+ 3,00

ambachtelijk
Italiaans roomijs:

aardbei
banaan
chocolade
vanille

+ 3,50

brie
geitenkaas
kebab
warme kersen
zalmsnippers

+ 4,00

aardbeien
(zomer)

Allergie?

Laat het ons weten!

Lactosevrij
Glutenvrij
Eivrij
+1,50



LUXE PANNENKOEKEN

Brabantse 17,50
appel en Lakenvelder stoofvlees

Zweedse 19,00
zalmsnippers, roomkaas, augurk, prei
rode ui en sla

Brie 22,00
brie, spek, sla, honing, appel en walnoten

Amerikaanse 23,50
Lakenvelder beefburger, tomaat, augurk, kaas,
frietsticks en baconjam

Mexicaanse 19,50
bugles-nacho's, guacamole, roomkaas,
salsasaus, tomaat, rode ui, kaas en jalapenjo

Bettine 22,00
geitenkaas, spek, appel, walnoten, honing en sla

MeatLovers 19,50
spek, ham, salami, chorizo, rookworst en ui

Strudel 19,50
appel/rozijnencompote, vanillesaus, slagroom en
vanille roomijs

Rookworst 17,50
rookworst, ui, kaas, augurk en barbequesaus

Quattro Stagioni 19,50
salami, ui, champignon, paprika, tomaat, kaas en
Italiaanse kruiden

Boeren 17,00
spek en diverse groenten

Kapsalon 19,50
kipkebab, friet, kaas, sla en knoflooksaus

Carpaccio 22,00
rundercarpaccio van ossenhaas, kaas, tomaat,
walnoten, truffelmayonaise, sla, peper en zout

Formaggio 19,00
brie, geitenkaas en kaas

Picanto 18,00
picanto, sla, paprika, tomaat, rode ui en chillisaus

Appeltaart "Eet met je hart" 21,50
appel, rozijnen, stukje 'ouwe taart', slagroom,
vanille roomijs en kaneelsuiker

Banana Split 17,50
banaan, bananen roomijs, slagroom
en warme chocoladesaus

Aloha 17,00
ham, kaas en ananas

Schwarzwalder 19,00
warme kersen, vanille roomijs, slagroom
en kersensaus

Veggi 15,50
rode ui, paprika, tomaat, champignons en prei

Kip (vurig en zoet) 21,50
stukjes kippendij, paprika, cashewnoten, rozijnen,
ananas, kaas en chilisaus

Spaanse 22,50
gamba's, chorizo, paprika, rode ui, champignons,
prei en knoflooksaus

Indische 20,00
kippendij, atjar, pindasaus, kroepoek,
gebakken uitjes en een gebakken eitje

Pepperoni 18,00
pepperoni, paprika, rode ui, kaas en jalapenjo

Aardbeien (zomer) 19,50
aardbeien, aardbeien roomijs, slagroom
en keuze uit; aardbeiensaus of chocoladesaus

Stoofpeer (winter) 19,00
stoofpeer, vanille roomijs, slagroom en kaneel

Frikandel 17,00
frikandel, gebakken uitjes, mayonaise en curry

Stroopwafel 15,50
Stroopwafelstukjes, caramelsaus, slagroom
en salted caramel roomijs

NIEUW

Tonijn 19,00

Tonijn, guacamole,
tomaat, rode ui,
een gebakken eitje
en truffelmayonaise



KLEINE GERECHTEN TOT 16:00

geserveerd op wit of bruin brood met garnituur en huisgemaakte huzarensalade

Pain de Mer®

is een uniek natuurdesembrood, bereid met gezuiverd zeewater uit Nationaal Park de Oosterschelde.
Het brood bestaat in de basis uit 3 natuurlijke ingrediënten.

100% natuurdesem · Vegetarisch Veganistisch · LAAG ZOUTGEHALTE · GEZUIVERD ZEEWATER · VRIJ VAN e-NUMMERS · 100% NATUURLIJK

12 uurtje Vlees 15,00
ambachtelijke rundvleeskroket, ham, een versgebakken spiegelei, mosterd en een kopje soep

12 uurtje Kaas 16,00
ambachtelijke kaaskroket, kaas, versgebakken een spiegelei, chillisaus en een kopje soep

12 uurtje Vis 19,00
ambachtelijke garnalenkroket, zalmsalade, cocktailsaus en een kopje soep

Rundvleeskroketten 12,50
twee ambachtelijke rundvleeskroketten van de Bourgondiër geserveerd met mosterd

Kaaskroketten 14,50
twee romige kaaskroketten van de Bourgondiër, geserveerd met chilisaus

Garnalenkroketten 16,50
twee heerlijke garnalenkroketten van de Bourgondiër, geserveerd met cocktailsaus

Stoofvleeskroketten 15,50
twee ambachtelijke stoofvleeskroketten van 't Zandeind, geserveerd met mosterd

Lakenvelder gehaktbal 17,50
ambachtelijke gehaktbal van 100% Lakenvelderrund, geserveerd in een rijke huisgemaakte jus met mosterd

Croque Monsieur 10,50
rijk belegde tosti met roomkaas, ham, jongekaas en Cheddarkaas, goudbruin gegrild

Croque Madame 11,50
onze croque monsieur afgemaakt met een vers gebakken spiegelei

Uitsmijter de Luxe 13,50
drie gebakken eieren met meegebakken ham en spek, gegratineerd met kaas

Carpaccio 18,50
dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, walnoten, kaas, sla, tomaat, peper en zout

Kip (vurig en zoet) 18,50
warme kippendij op een zeekraalbrioche met rode ui, paprika, ananas, rozijnen, cashewnoten, cheddarkaas en een licht pittige chilisaus

Lakenvelder beefburger 20,50
Lakenvelder beefburger op een zeekraalbrioche met tomaat, augurk, cheddarkaas, baconjam, knapperige frietsticks en bbq-saus



friet en mayonaise in plaats van brood	+2,50
extra friet en mayonaise	+4,00

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood

Geitenkaas (optie: vegetarisch) 18,50
sla, geitenkaas, spek, appel, rozijnen, walnoten, rode ui en honing-mosterddressing

Carpaccio 18,50
sla, rundercarpaccio van ossenhaas, walnoten, truffelmayonaise, kaas, tomaat, peper en zout

Kip (vurig en zoet) 18,50
sla, warme kippendij, rozijnen, rode ui, paprika, ananas, cashewnoten en chilisaus

Gamba's 19,50
sla, gebakken gamba's, rode ui, paprika, champignons, prei, tomaat en knoflooksaus

Mocht u meer dressing willen, vraag ernaar!



VOORGERECHTEN

Brood met smeersels 7,50
een heerlijke tak van witte en bruine broodjes met aioli, roomboter en *Tante Corrie's* kruidenboter

Tomatensoep 7,50
gehaktballetjes en brood

Uiensoep 7,50
gegratineerd met brood en kaas

Erwtensoep (winter) 8,50
roggebrood, spek en mosterd

Carpaccio 15,50
rundercarpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, walnoten, kaas, sla, tomaat, peper en zout

HOOFDGERECHTEN

Bij hoofdgerechten heeft u de keuze uit:
friet of aardappelkroketjes met mayonaise
en gebakken groentes of saladegarnituur

Saté van kippendij 21,50
malse stukjes kippendij, pindasaus, atjar, kroepoek, gebakken uitjes en een gebakken eitje

Zalm 24,50
verse Noorse zalmfilet op huid gebakken

Kalfsschnitzel 24,50
malse kalfsschnitzel met een spiegelei



Streekvlees

De Lakenvelder en Belgisch Witblauw koeien lopen bij Boer Jos bijna het hele jaar door buiten op Landgoed de Hoevens in Alphen.

Ze eten alleen maar gras en kruiden, die van nature in het grasland voorkomen. En dat proef je!

Stoofvlees 22,50
ambachtelijk stoofvlees van Lakenvelder rundvlees

Gehaktbal 20,50
smaakvolle gehaktbal van Lakenvelder rundvlees

Kogelbiefstuk* 29,50
Belgisch Witblauw biefstuk met kruidenboter

* beperkt beschikbaar

Extra supplement

Friet en mayonaise	4,00
Saladegarnituur	3,50

NAGERECHTEN

Sorbet 9,50
aardbeienijs, vers fruit, slagroom en kersensaus

Traditionele Dame Blanche 9,50
vanille roomijs, slagroom en warme chocoladesaus

Coupe Stroopwafel 9,00
salted caramel roomijs, slagroom, caramelsaus
en stukjes stroopwafel

Coupe Hot Cherries 9,00
vanille roomijs, slagroom, kersensaus,
mini rol Schwarzwalderkirsch en warme kersen

Koffie of thee met lekkernijen 9,60
koffie of thee met diverse lekkernijen
en een advocaatje

Chocoladedroom 8,50
double chocolate brownie met buenosaus
en slagroom

Kaiserschmarrn 9,50
een luchtige, in stukjes gescheurde Oosternrijkse pannenkoek, goudbruin gebakken en bestrooid met poedersuiker, geserveerd met romige vanillesaus en appelmoes

IJsgebak 8,50
pecan toffee meringue schuimgebak
met caramelsaus en slagroom

Coupe Vissers (zomer) 9,50
verse aardbeien, aardbeien roomijs, slagroom
en aardbeiensaus of chocoladesaus

Sundae's met toppings 5,50



IJS

GELATO TRADIZIONALE ITALIANO
IL PRIMO
AUTHENTIC ITALIAN ICE CREAM
ICE CREAM

3,00



HIGH TEA

Geniet samen met familie, vrienden of collega's van onze bourgondische high-tea.
Heerlijk twee uur smullen van diverse zoete en hartige lekkernijen.

1
Een heerlijk kopje soep

keuze uit tomatensoep
of uiensoep

2
Vier hartige pancakeslices

- met appel en stoverij van rundvlees
- met spek en kaas
- met geitenkaas, spek, appel, sla en honing
- met gerookte zalm, augurk, roomkaas, rode ui en sla

3
Diverse zoetigheden

4
Koffie en thee

onbeperkt

prijs per persoon 25,50
alleen op reservering
te reserveren vanaf 2 personen
alleen mogelijk tussen 11:00 - 14:30u
niet op zondag

voor overige consumpties
zoals fris, cappuccino,
latte macchiato en alcohol
berekenen wij de kaartprijs.





Reserveren of vragen?

0161-491 275

info@huistenboschchaam.nl
www.huistenboschchaam.nl

HUIS TEN BOSCH CHAAM
BOURGONDISCH GENIETEN

HIER ALLEEN PINNEN



cittaslow

huistenboschchaam.nl



DIT TERREIN IS ROOKVRIJ

Volg ons:



Wandelen / fietsen





