

Museumcafé Reina

Warme dranken

Koffie	€3.00
Espresso	€3.00
Cappuccino	€3.75
Latte macchiato	€4.00
Koffie verkeerd	€3.75
Flat white	€4.00
Thee	€3.00
<i>Smaken van Blanche Dael</i>	
Verse munt thee/gember thee	€3.50
Warme chocolademelk	€3.75
<i>Wit / Melk / Puur</i>	
Venlose koffie	€6.75
<i>Koffie naar keuze en likeur van Dielen</i>	
Iced coffee	€5.00
Iced latte	€5.50

Havermelk / kokosmelk	€0.40
Honing	€0.40
Decafé	€0.40
Siroop	€0.70
Slagroom	€0.75

Gebak

Cheese cake	€4.50
Appeltaart	€4.50
Carrotcake	€4.50
Luxe vlaai	€4.75
Limburgse vlaai	€4.25
Glutenvrij gebak	€5.00
Reina's proeverij	€9.50
<i>Koffie of thee met diverse zoete lekkernijen</i>	

Specials

Bumble coffee	€5.50
Espresso Tonic	€5.50
Chai latte	€5.15
<i>Pink / vanille / kardemom</i>	
Matcha latte	€5.50
Iced matcha	€5.50
Chai	€5.15
Dirty chai	€6.00
Iced chai	€5.50

Koude dranken

Frisdranken

Chaudfontaine blauw/rood	€3.00
Chaudfontaine blauw/rood	€6.50
<i>Fles 0,75 L</i>	
Coca cola/Coca cola zero	€3.00
Fanta cassis/Fanta orange	€3.00
Rivella	€3.20
Fuze tea green /sparkling	€3.50
Ginger ale	€3.20
Tonic	€3.00
Bitter lemon	€3.00
Sprite	€3.00

Sappen

Appelsap	€3.20
<i>Verse sap van De Gerdeneer streekwinkel</i>	
Verse jus d'orange	€4.25



Historie

Hoe het allemaal begon... Lees meer over het ontstaan van het eerste museum voor moderne kunst in Limburg.

Het verhaal van Museum van Bommel van Dam begint in **1969**, wanneer het Amsterdamse echtpaar Maarten en Reina van Bommel-van Dam hun indrukwekkende collectie moderne kunst aan de gemeente Venlo schenkt. De collectie bestaat uit ruim 1.100 werken die zij na de Tweede Wereldoorlog hebben verzameld. De voorwaarde voor de schenking: de oprichting van een museum waarin hun kunst toegankelijk blijft voor publiek én waar ze zelf dichtbij kunnen wonen.

In **1971** opent het museum zijn deuren aan de Deken van Oppensingel. Het echtpaar verhuist naar de aangrenzende woning, met een directe doorgang naar het museum. Zo blijven ze nauw betrokken bij de exposities en de ontwikkeling van hun collectie. Museum van Bommel van Dam is daarmee het eerste museum voor moderne kunst in de provincie Limburg.

In **1984** wordt hun privécollectie van meer dan 400 werken toegevoegd als langdurige bruikleen. Het verzamelwerk van Maarten en Reina stopt nooit – ze blijven actief op beurzen, tentoonstellingen en in galleries. Zo groeit het museum gestaag verder. Tussen **1984** en **2016** breidt de collectie zich uit met nieuwe aankopen en schenkingen.

Onder verschillende directeuren blijft het museum vernieuwen, met aandacht voor actuele thema's, jonge kunstenaars en Limburgse makers. De oorspronkelijke collectie blijft daarbij het uitgangspunt.

Na het overlijden van Maarten (1991) en Reina (2008) blijkt het pand aan de Deken van Oppensingel in **2017** niet meer geschikt voor het veilig bewaren en tonen van kunst. Er wordt gekozen voor verhuizing naar het voormalige postkantoor aan de Keulsepoort. Tijdens de verbouwing blijft het museum actief met digitale en tijdelijke projecten op locatie.

Op **1 september 2021** opent het volledig vernieuwde Museum van Bommel van Dam officieel zijn deuren als onderdeel van het Venlose Museumkwartier. In het monumentale pand is ruimte voor de vaste collectie, wisselende tentoonstellingen en nieuwe ontmoetingen tussen kunst en publiek.

Wijnen

Wijnen van de Wine Companions

Witte wijnen

Dusseau Viognier	€5,75
Aromatic Chardonnay	€4,75
Cava	€5,75

Rosé

Le Petit Pont Rosé	€4,75
--------------------	-------

Rode wijn

Aromatic merlot	€4,75
Quinta Vista	€5,75

Bieren

Wisseltap	€4,75
Swinckels 0.25 cl	€3,75
Swinckels 0.0%	€4,00
Radler Lemon 2.0%	€4,00
Radler 0.0%	€4,00
La Trappe Nillis 0.0 %	€4,75
La Trappe Blond/Dubbel/Tripel	€4,75
La Trappe Witte Trapist	€4,75
Rodenbach fruitage	€4,50

Museumcafé Reina

Ontbijt tot 12:00

Yoghurt granola met fruit en honing **€7.00**

Extra: noten + €2.00

Yoghurt met appel, kaneel, rozijnen en koekcrumble **€8.50**

Croissant met jam **€4.00**

Extra: kaas +€1.50 en/of ham +€1.50

Ontbijtplankje Reina **€12.50**

Klein bakje yoghurt met granola, broodje brie met walnoten, brassbrood met ham en kaas, croissant met jam, gebakken eitje en kleine jus d'orange

Ontbijttosti **€11.50**

Kaas, spek, ei en avocado

Croissant sandwich **€8,50**

Eiersalade, komkommer, bacon

Zalmtoast **€11.50**

Toast, zalm, ei, avocado

Pancakes/poffertjes

American pancake **€11.50**

Verschillende fruitsoorten, poedersuiker, agave siroop

Pannenkoek naturel **€9.50**

Extra: appel +€2,00 en of spek +€3.00

Japanse pancakes **€15.50**

Zalm, spinazie, Japanse mayonaise, furikake

Apfelstrudel pancake **€14.50**

Rozijnen, appel, vanillesaus

Poffertjes **€7.50**

Soepen

Geserveerd met brood en boter

Tomatensoep **€8.25**

Soep van de dag **€8.50**

Tosti's

Ham & kaas **€8.50**

Ham, kaas, met ketchup (vega mogelijk)

Kip **€12.50**

Gegrilde kip, bacon, paprika, rode ui, kaas, kerrie mayonaise

Van Bommel van Dam **€12.75**

Brie, walnoten, honing, balsamico

Vegan kimchi **€12.50**

Koreaanse kimchimet, vegan cheddar, crispy onions, jalapenos met vegan sriracha mayonaise

Salades

Geserveerd met brood en boter

Niçoise **€15.50**

Tonijn, ei, haricot verts, rode ui, cherrytomaatjes

Blauwe kaas **€15.50**

Peren, rucola, spinazie, walnoten, blauwe kaas, honing

Salade Reina **€17.50**

Krokante kip, komkommer, tomaatjes, radijs, sesamzaad, huisgemaakte oosterse saus

Geitenkaas **€16.50**

Rode ui, granaatappel, pompoenpitten, rode linzen, dressing

Museumcafé Reina

Brassbrood

Brood van de dag 
Chef's special

De Bourgondiër 
Brood, twee kroketten van De
Bourgondiër, mosterd

Avocado  
Gegrilde groente, zongedroogde
tomaten
Extra: gepocheerd ei +€1.50

Gerookte zalm 
Zalm, rode ui, roomkaas, rucola
Extra: gepocheerd ei +€1.50

Brie  
Brie, walnoten, pesto, balsamico

Tuna melt 
Tonijnsalade, cheddar, olijf,
zongedroogde tomaten, chili saus

Burrata  
Basilicumpesto, geroosterde
tomaat, sla, balsamico

Krokante kip 
Kip, teriyakisaus, sesamzaad,
gemengde sla

Reina's verrassingslunch 
Chefs special vanaf 2 personen
Prijs per persoon

glutenvrij/lactose brood

0.95

Reina's 12-uurtje 
Brassbrood eiersalade, kroket,
dagsoepje en gemengde sla

€15.50

Focaccia (Chefs speciaal)

€12.75 Balsamico  €15.00
Burrata, Serrano ham, pesto, rucola,
tomaat, balsamico

€12.50 Extra: parmezaanse kaas +€1.00,
truffelmayonaise +€1.00

Baguette (Chefs speciaal)

€13.50 Caesar  €14.50
Gegrilde kip, eiersalade,
potato crisp, sla, Caesar dressing
Extra: parmezaanse kaas +€1.00

Lunchgerechten

€12.75 Feta kaas   €12.50
Toast, avocado, tomaatjes,
fetakaas, pompoenpitjes, chilivlokken
Extra: gepocheerd ei +€1.50

€12.75 Eggs Benedict  €14.50
Brioche, spinazie, gepocheerd ei,
Hollandaise saus
Extra: ham +€1.50 en/of zalm +€2.50

€14.00 Broodje gehaktbal  €12.50
Brioche, sla, gehaktbal, krokante uitjes,
sriracha mayonaise

€14.50 Venloos zoorvleis  €17.50
Aardappelgarnituur, groenten

Gele curry   €17.50
Thaise curry, gele groenten,
naanbrood

Allergie, intolerantie of vegetarisch?
Wij adviseren u graag.

Iets te vieren met een groep?
Vraag ons naar de mogelijkheden.



Bevat gluten



Vegetarisch