



ZOET

Pastel De Nata

Een van de bekendste zoetigheden uit de Portugese keuken. Een bladerdeegtaartje met vulling van onder andere citroen, vanille en kaneel. Geserveerd met yoghurtijs.

6,00

Proeverij van Chokbites

Hoogwaardig vegan gebak, 100% natuurlijk, gezoet met fruit, drie petit fours en een chocoladetruffel

6,00

Taart van de dag

6,00

Willem Twee Café Menu

Welkom in Willem Twee Café!

Willem Twee muziek en beeldende kunst ontstond in 2017 uit een fusie van een poppodium, een kunsten-cluster, analoge klankstudio's en een concertzaal voor klassieke muziek en jazz. Willem Twee vormt sinds dat jaar hét platform voor muziek en beeldende kunst in Den Bosch. Jaarlijks worden zo'n 200 concerten en 20 exposities georganiseerd, naast producties, lezingen en cursussen in de Studio's.



Bezoek onze website!

willem-twee.nl



Willem II Fabriek

Onder de naam Goulmy & Baar werd in 1897 de sigarenfabriek gebouwd die tot de Eerste Wereldoorlog actief was. De oorlog én de opkomst van de sigaret hadden tot gevolg dat de verkoop van sigaren in het slop raakte. In 1929 werd de fabriek verkocht aan sigarenfabrikant Willem II, die echter slechts twee jaar van de fabriek gebruik maakte en zich vervolgens vestigde in Valkenswaard. Tijdens WO II werd de fabriek door Philips gebruikt. Eind jaren zeventig werd het gebouw door de gemeente 's-Hertogenbosch aangekocht. In de jaren tachtig verleende de gemeente toestemming aan kunstenaars om in het pand een atelier in te richten. In de jaren negentig plaatsten studenten van het Koning Willem I college de naam Willem II op de voorgevel, zoals het pand in de volksmond is blijven heten. In 2014 vond de officiële opening van het Willem II Kunstencluster plaats.



Kunstruimte

De Kunstruimte daagt kunstenaars uit om monumentale kunst te maken en exposeren. De Kunstruimte richt zich in het bijzonder op het grensgebied tussen beeldende kunst, muziek en geluidskunst.



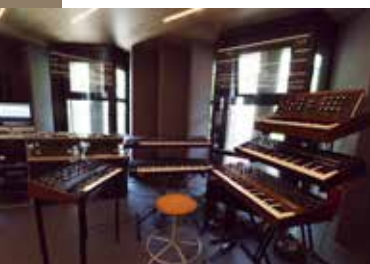
Poppodium

De industriële sfeer van de grote zaal past perfect bij de ongepolijste programmering van het poppodium: heavy en lichtere muziek, singer-songwriters, global, jazz, blues, maar ook hiphop, folk, metal, rock en (indie)pop.



Toonzaal

In 1823 werd in opdracht van Bernardus Hartogensis aan De Mortel een groot Joods gebedshuis gebouwd. Sinds 1996 is in het complex Willem Twee Toonzaal gehuisvest, befaamd vanwege zijn intieme sfeer en perfecte akoestiek.



Studio's

Boven de Toonzaal bevinden zich de analoge klankstudio's waar musici, componisten en producenten gebruik kunnen maken van unieke elektronische apparatuur uit de jaren '50 tot en met de jaren '80.

SALADES & SOEP

Gnocchi  of 	13,50
<i>Met burata, gedroogde cherrytomaat, basilicumolie, bladspinazie en rode ui</i>	
Geroosterde pompoen  of 	12,50
<i>Met za'atar, jonge geitenkaas, granaatappel, munt en geroosterde tuinbonen</i>	
Pluk de Dag Soep (klein of groot) 	4,50 6,00

WILLEM TWEE SPECIALITEITEN

Caponata 	12,00
<i>Klassieke Italiaanse groentestoof met aubergine, rozijn en kalamata olijven op geroosterd brood</i>	
Bara 	12,00
<i>Met pulled jackfruit, groente in zuur, jalapeno en limoenmayo</i>	
Willem Twee Burger	12,00
<i>Black Angus burger (180 gr) op brioche met cheddar, chillimayo en een chutney van rode ui</i>	
Zalm	13,50
<i>Warm gerookt op geroosterd desembrood met crème fraîche en avocado</i>	
Simit Curry Chicken	12,00
<i>Pulled chicken op een Turkse bagel met bosui en ingemaakte komkommer</i>	
Crunchy bloemkool bites 	12,00
<i>Op een Griekse pita met aubergine chutney, rode ui, avocado en koolsalade</i>	
Broodje van de Week	11,00

CLASSICS & SHARED

Shared lunch (prijs voor twee personen)	27,50
<i>v.a. 2 personen, voor mensen die niet goed kunnen kiezen</i>	
Proeverij	12,50
<i>Broodje, salade en kleintje soep</i>	
Uitsmijter	9,00
<i>Met ham, kaas, tomaat en/of spek</i>	
Kroket van Oma Bobs	10,00
<i>Rundvlees of vegan, twee stuks naar keuze met brood en mosterd</i>	
Tosti	6,00
<i>Ham en kaas</i>	
Ierse Tosti	7,00
<i>Met cheddar, sour cream, rode ui en een gebakken ei</i>	
Tosti chorizo	7,00
<i>Met cheddar en groene pesto</i>	
Worstenbroodje	3,75
<i>(van 'Keilekker') vlees of vegan</i>	

Heeft u een allergie? Meld het ons zodat onze koks er rekening mee kunnen houden. We serveren lunch op werkdagen tussen 11:00 en 14:00, weekends tussen 12:00 en 15:00. reserveer via 06 - 81 58 26 47.

 = vega

 = vegan