

VOOR / START

(17.00 - 21.00)

Vers gebakken brood geserveerd met twee dipjes Fresh baked bread served with two dips	5,50
Romige biermosterdsoep met snippers gerookte kip Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken	7,00
Trio van zalm: ceviche, gerookt & zalmkroket Salmon threesome: ceviche, smoked and croquette	14,50
Winterse salade van rode biet met gemarineerde feta, paprika & zwarte linzen Winter salad with red beets, marinated feta, bell pepper & black lentils	12,50
Pasteitje van kippendij, geserveerd met sla en gefermenteerde hotsauce Puff pastry filled with chicken thigh, served with salad and fermented hot sauce	11,75
Salade gebakken halloumi (geitenkaas) met "Fruit & Kruid" bier gewelde vijgen Salad baked halloumi (goat cheese) with figs marinated in "Fruit & Kruid" beer	12,75
Carpaccio van Serranoham met Manchegokaas, huisgedroogde tomaten, kruidenolie en een Manchego kaaskoekje Serrano ham carpaccio with Manchego cheese, home dried tomato, herb oil and a cookie of Manchego cheese	13,50
Carpaccio met truffelmayonaise, oude kaas, kappertjes en een mix van pitten op een bedje van rucola Beef carpaccio with truffle mayonaise, aged cheese, capers and mixed kernels on a bed of rocket	13,50
Pulled beef geserveerd met piccalilly op een bao bun Pulled beef served with piccalilli on a bao bun	12,50

- C H E F S P E C I A L S -

Elke week hebben we nieuwe gerechten van de chef. Het personeel zal u hierover informeren
Every week we have new dishes from the chef. The staff will inform you about the current options

Bijpassend bier bij het gerecht? Vraag het personeel om advies!
Beer pairing with your dish? Ask the staff for advice!

Heeft u een allergie? Meld het ons! Niet alle ingrediënten staan op de kaart.
Do you have a food allergy? Please notify us! Not all ingredients are on the menu.

HOOFD / MAIN

(17.00 - 21.00)

Kipsaté met atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek en satésaus, geserveerd met verse frites en groene salade Chicken satay with home made atjar, fried onion, prawn crackers and peanut sauce, served with fries and a green salad	19,50
Molenburger (200 gram Angus rund) belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met verse frites 'De Molen' hamburger (200 grams Angus beef), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries	19,50
Duo van runderstoof en ossenhaas* Combination of beef stew and tenderloin	24,50
Hertenbiefstuk met cranberrysaus* Venison steak with cranberry sauce	23,50
Pasta taglioni met eekhoontjesbrood jus, Parmezaanse kaas en gebakken paddenstoelen Taglioni pasta with porcini mushroom gravy, Parmesan cheese and fried mushrooms	20,50
Varkensoester, geserveerd met gegrilde appel en een spekjus* Pork oyster, served with grilled apple and a bacon gravy	21,00
Warm gerookte zalmforelfilet met saffraanroomsaus* Warm smoked salmon trout filet with saffron cream sauce	21,50
* Wordt geserveerd met wisselende groenten en aardappelgarnituur * Served with vegetables and potato garnish of the day	

Kindermenu met frites, appelmoes, komkommerkroontjes en keuze uit: kipnuggets, kipsaté, frikandel, kroket, kaasstengels Children's menu with fries, apple sauce, cucumber crowns and a choice of either chicken nuggets, chicken satay, frikandel sausage, croquette or cheese sticks	10,50
---	-------

- C H E F S P E C I A L S -

Elke week hebben we nieuwe gerechten van de chef, het personeel zal u hierover informeren
Each week we have new dishes from the chef, the staff will inform you about the current options

EXTRA'S

Huisgemaakte frites - Home made fries	3,50
Groene salade - Green salad	3,50
Groentenmix - Mixed vegetables	3,50
Zoetzure groenten - Sweet and sour pickled vegetables	3,50