



# BROUWCAFÉ

12:00-16:30

## LUNCH



**Molenburger (120 of 200 gram Angus rund) belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met verse frites**

'De Molen' hamburger (120 or 200 grams Angus beef), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fresh fries

**14,50 | 19,50**

**Vegetarische burger gemaakt van rode linzen en kikkererwten, belegd met kaas, ui, champignon en salsa, geserveerd met verse frites (Vegan mogelijk)**

Vegetarian burger made with red lentil & chick pea, topped with cheese, onion, mushroom and salsa, served with fresh fries (vegan possible, tell the staff)

**19,50**

**Clubsandwich met huisgerookte kip, kaas, spek en eiersalade OF huisgerookte zalm, roomkaas en gekookt ei**

Club sandwich with smoked chicken, cheese, bacon and egg salad OR smoked salmon, cream cheese and boiled egg

**13,50**

**Uitsmijter of omelet met twee ingrediënten naar keuze: kaas, ham of spek (extra topping + 2 euro, zalm +4 euro)**

Fried eggs or omelette with your choice of two toppings: cheese, ham or bacon extra topping + 2 euro, salmon +4 euro)

**11,75**

**Oma Bob's kroketten met brood of verse frites**

Dutch croquettes served with bread or fries

**12,50**

## Brouwerslunch!

**Halve clubsandwich, uitsmijter ham/kaas en een kroket**

Half a club sandwich, fried eggs with ham/cheese and a croquette

**16,00**

**Salade krokante camembert met gebakken paddenstoelen, cranberry compote en notenmix**

Salad crunchy camembert with mushrooms, cranberry compote and mixed nuts

**11,50 | 17,00**

**Salade krokante pompoen, geserveerd met tijm-mayonaise, geroosterde pompoenpitten en zoet zure rode peper**

Salad crunchy pumpkin, served with thyme-mayonnaise, roasted pumpkin seeds and sweet sour red pepper

**10,50 | 16,00**

**Broodje boerenkaas uit de Meije met biermosterd**

Roll served with local farmhouse cheese and beer-mustard

**10,50**

**Broodje huisgemaakte makreelsalade**

Roll with homemade mackerel salad

**12,75**

**Broodje gebakken beenham, ui, champignon en honing-mosterd saus**

Roll with baked ham, onion, mushroom and honey-mustard sauce

**13,50**

**Kroketjes van Hollandse garnalen met brood of verse frites**

Dutch prawns croquettes served with bread or fresh fries

**13,50**

**Bitterballen van gerookte rode biet met brood of verse frites**

Smoked red beet croquettes served with bread or fresh fries

**12,50**

**Romige biermosterdsoep met snippers gerookte kip**

Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken

**7,00**

**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.

**Wist u dat alle bieren van tap ook in proefglazen te bestellen zijn?**  
Did you know you can order every beer from draft in tasting size as well?

**Huisgemaakte frites**

Home made fries

**3,00**

**Zoetzure groenten**

Sweet and sour pickled vegetables

**3,50**

**Groene salade**

Green salad

**3,50**



# BROUWCAFÉ



## SNACKS

### **Vers gebakken breekbrood geserveerd met dip**

Freshly baked bread served with dip

**3,00 p.p**

### **Oma Bob's bitterballen geserveerd met biermosterd**

Dutch 'bitterballen' served with beer-mustard

**7,50**

### **Proeverij van huisgemaakte bitterballen / kroketjes in vier smaken**

Taste of home made 'bitterballen' / croquettes in four flavours

**8,50**

### **Nachochips met Cheddar, rode ui, bosui, krokante spek en jalapeño, geserveerd met salsa en crème fraîche**

Nacho chips with Cheddar, red onion, spring onion, crunchy bacon, jalapeño, served with salsa and crème fraîche

**10,50**

### **Kaasplank met vier kazen, geserveerd met een druivencompote en bierstroop**

Cheese platter with four cheeses, served with grape compote and beer syrup

**14,75**

### **Gemengde plank, een mix van warme en koude hapjes**

Mixed platter, a selection from hot and cold snacks

**17,50**

### **Koude plank met kaas, worst, nootjes en olijven**

Cold platter with cheese, sausage, nuts and olives

**11,50**

### **Gerookte licht pikante kippenvleugels met barbecue saus**

lightly spiced smoked chicken wings served with barbecue sauce

**8,50**

### **Tempura torpedo garnalen, geserveerd met sriracha mayonaise**

Breaded torpedo shrimps, served with sriracha mayonnaise

**11,50**

### **Gemengde snacks met twaalf diverse snacks uit de frituur, geserveerd met mayonaise and chilisaus**

Mixed snacks with a selection of twelve deep fried snacks, served with mayonnaise and chili sauce

**12,50**

## G E B A K / P A S T R I E S

12:00-17:00

### **Worteltaart met roomkaas topping**

Carrot cake with cream cheese topping

**8,50**

### **Stoofperenstrudel met slagroom**

Stewed pear strudel served with whipped cream

**8,50**

### **Bieramisu**

Beeramisu

**8,50**

### **Drie kleine chocoladeverrassingen**

Three small chocolate bites

**7,50**

### **Inclusief koffie of thee naar keuze**

Included coffee or tea

**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.

**Wist u dat alle bieren van tap ook in  
proefglazen te bestellen zijn?**

Did you know you can order every beer  
from draft in tasting size as well?

**Bezoek onze bierwinkel voor bieren mee naar huis of om weg te geven**

Visit our beershop for beer to take away or as gift



# BROUWCAFÉ

17:00-21:00

## VOOR / START



- Vers gebakken breekbrood geserveerd met dip** (p.p) 3,00  
Freshly baked bread served with dip
- Romige biermosterdsoep met snippers gerookte kip** 7,00  
Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken
- Duo van hert: hertentartaar en hertencarpaccio, geserveerd met oude kaas, geroosterde hazelnoot en een rode wijn dressing** 13,50  
Combination of venison: tartare and carpaccio, served with aged cheese, roasted hazelnut and a red wine dressing
- Salade krokante pompoen, geserveerd met tijm-mayonaise, geroosterde pompoenpitten en zoet zure rode peper** 10,50  
Salad crunchy pumpkin, served with thyme-mayonnaise, roasted pumpkin seeds and sweet sour red pepper
- Salade huisgerookte makreel, geserveerd met een makreel kroket en een mayonaise met makreel en tuinkruiden** 14,50  
Salad home smoked mackerel, served with a mackerel croquette and a mayonnaise with mackerel and herbs
- Confit du Canard loempia, geserveerd op een bedje van sla en licht pittige hoisin saus** 12,50  
Springroll filled with confit du canard, served with lettuce and a lightly spiced hoisin sauce
- Bombe van gerookte zalm gevuld met paling en dille creme fraiche, geserveerd op een bedje van sla** 14,00  
Bombe of smoked salmon filled with eel and a dill creme fraiche, served with lettuce
- Salade krokante camembert met gebakken paddenstoelen, cranberry compote en notenmix** 11,50  
Salad crunchy camembert with mushrooms, cranberry compote and mixed nuts
- Crostini met gebakken ossenhaas, geserveerd met warme Parmezaan room saus, rucola, pittenmix en gepofte tomatotjes** 15,50  
Crostini with tenderloin, served with a warm Parmesan cream sauce, rocket, seeds and puffed bunch tomatoes

## - 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.

**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.

**Wist u dat alle bieren van tap ook in proefglazen te bestellen zijn?**

Do you know you can order every beer from draft in tasting size as well?

**Voorgerechten kunnen ook altijd als hoofdgerecht besteld worden**

Starters can also be ordered as a main course



# BROUWCAFÉ

17:00-21:00

## HOOFD / MAIN



- Kipsaté met atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek en satésaus, geserveerd met verse frites en groene salade** **19,50**  
Chicken satay with home made atjar, fried onion, prawn crackers and peanut sauce, served with fries and a green salad
- Molenburger (200 gram Angus rund) belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met verse frites** **19,50**  
'De Molen' hamburger (200 grams Angus beef), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries
- Duo van rund: rund gestoofd in Molenbier en gebakken ossenhaas\*** **26,50**  
Combination of beef: beef stewed in Molenbeer and tenderloin\*
- Hertenbiefstuk, geserveerd met een jus van cranberry-zilverui en rode wijn\*** **24,50**  
Venison steak, served with a cranberry-silver onion red wine gravy\*
- Zalmfilet gegratineerd met een Parmezaan kruidenkorst en beurre blanc\*** **22,50**  
Salmonfilet gratinated with a Parmesan-herbs crust served with beurre blanc\*
- Gnocci geserveerd met stoofpeer, notenmix, rucola en een saus van gorgonzola** **21,00**  
Gnocci served with stewed pear, mixed nuts, rocket and a gorgonzola sauce
- Gepofte zoete aardappel, geserveerd met een groentencurry, kruidenolie en pastinaakchips** **20,50**  
Puffed sweet potato served with a vegetable curry, oil made of herbs and parsnip chips
- Kindermenu met frites, appelmoes, komkommerkroontjes en keuze uit: kipnuggets, kipsaté, frikandel, kroket of kaasstengels** **10,50**  
Children's menu with fries, apple sauce, cucumber crowns and a choice of either chicken nuggets, chicken satay, frikandel sausage, croquette or cheese sticks

\* Wordt geserveerd met wisselende groenten en aardappelgarnituur  
\* Served with vegetables and potato garnish of the day

## - 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.

**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.

**Wist u dat alle bieren van tap ook in proefglazen te bestellen zijn?**

Do you know you can order every beer from draft in tasting size as well?

**Huisgemaakte frites**  
Home made fries

**3,00**

**Groentemix**  
Mixed vegetables

**3,50**

**Zoetzure groenten**  
Sweet and sour pickled vegetables

**3,50**

**Groene salade**  
Green salad

**3,50**



# BROUWCAFÉ



## DESSERT

### **Drie kleine chocoladeverrassingen voor als je eigenlijk geen dessert wil**

Three small chocolate bites for when you are too full for a whole dessert

5,00

### **Huisgemaakt macadamia-karamelijs, geserveerd met warme karamelsaus en slagroom**

Home made macadamia nut and caramel ice cream, served with hot caramel sauce and whipped cream

10,75

### **Stoofperenstrudel, geserveerd met kaneelijs en slagroom**

Strudel made of stewed pear, served with cinnamon ice cream and whipped cream

12,50

### **Worteltaart met roomkaas topping en pistache ijs**

Carrot cake topped with cream cheese, served with pistachio ice cream

12,50

### **Vanille panna cotta met rabarber compôte en witte chocolade crumble**

Vanilla panna cotta served with rhubarb compôte and white chocolate crumble

11,50

### **Bieramisu met een parfait van espresso en Tia Maria**

Beeramisu served with a parfait made of espresso and Tia Maria

12,50

### **Kaasplank met vier kazen, geserveerd met druivencompôte en bierstroop**

Cheese platter with four cheeses, served with grape compôte and beer syrup

14,75

### **Kinderijsje met twee bolletjes vanille ijs, Smarties en slagroom**

Children's dessert with two scoops of vanilla ice cream, chocolate pastilles (Smarties) and whipped cream

7,00

**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.

**Wist u dat alle bieren van tap ook in proefglazen te bestellen zijn?**

Do you know you can order every beer from draft in tasting size as well?