

BROUWCAFÉ

12:00-16:30

LUNCH

Molenburger (120 of 200) belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met verse frites
'De Molen' hamburger (120 or 200), topped with bacon, onion, mushrooms, Cheddar and barbecue sauce, served with fresh fries
14,50 | 19,50

Vegetarische burger van rode linzen en kikkererwten met kaas, ui, champignons en salsa, geserveerd met verse frites (vegan mogelijk)
Veggie burger made with red lentil & chick pea, topped with cheese and salsa, served with fresh fries (vegan possible)
19,50

Clubsandwich met keuze uit:

Huisgerookte kip, kaas, spek en eiersalade
Smoked chicken, cheese, bacon and egg salad

Huisgerookte zalm, roomkaas en gekookt ei
Smoked salmon, cream cheese and boiled egg

Filet American, rucola, zoetzure ui en drie bereidingen ei
Filet American, arugula, sweet and sour onions and three preparations of egg
14,50

Broodje huisgemaakte licht pittige krabsalade
Roll with homemade lightly spiced crab salad
12,75

Gerookte paling uit de Nieuwkoopse Plassen van Eveleens, geserveerd op toast
Smoked eel from local waters, served on toast
15,50

Oma Bob's kroketten met brood of verse frites
Dutch croquettes served with bread or fries
12,50

Hollandse garnalenkroketjes met brood of verse frites
Dutch prawns croquettes served with bread or fresh fries
13,75

Gerookte rode bieten bitterballen met brood of verse frites
Smoked red beet "bitterballen" served with bread or fresh fries
12,75

Romige biermosterdsoep met snippers gerookte kip
Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken
7,00

Salade warme geitenkaas, geserveerd met notenmelange, mangodressing, huisgedroogde tomaatjes en avocado
Salad with warm goat cheese, served with mango dressing, home dried tomatoes and avocado
12,75 | 18,25

Cesar salad, geserveerd met krokante kip, Parmezaanse kaas, gekookt ei, Caesar dressing, croutons en pijnboompitten
Cesar salad, served with crispy chicken Parmesan cheese, boiled egg, Caesar dressing, croutons and pine nuts
13,50 | 19,00

Salade gerookte zalm met mierikswortelcrème en gekookt ei, geserveerd met pittenmix en zeewierchips
Smoked salmon salad with horseradish crème, boiled egg, served with mixed nuts and seaweed chips
13,50 | 19,00

Broodje boerenkaas uit de Meije met biermosterd
Roll served with local farmhouse cheese and beer-mustard
10,50

Broodje rundercarpaccio, geserveerd met gedroogde tomaatjes, olijven, kappertjes, pijnboompitten en pestodressing
Roll with beef carpaccio, served with Parmesan cheese, dried tomatoes, olives, capers, pine nuts and pesto dressing
14,50

Broodje pulled pork, geserveerd met koolsla en barbecuesaus
Roll with pulled pork, served with coleslaw and barbecue sauce
14,50

Uitsmijter of omelet met twee ingrediënten naar keuze: kaas, ham of spek (extra topping + 2, zalm +4)
Fried eggs or omelette with your choice of two toppings: cheese, ham or bacon (extra topping + 2, salmon +4)
12,50

Brouwerslunch

Halve clubsandwich, uitsmijter ham/kaas en een kroket
Half a club sandwich, fried eggs with ham/cheese and a croquette
16,50

Huisgemaakte frites
Home made fries **3,00**

Zoetzure groenten
Sweet and sour pickled vegetables **3,50**

Groene salade
Green salad **3,50**

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.

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 vier huisgemaakte bitterballen en kroketjes in verschillende smaken

Taste of four home made 'bitterballen' and croquettes in different flavours

8,50

Nachochips met Cheddar, rode ui, bosui, jalapeño, geserveerd met salsa, crème fraîche en guacamole (pulled pork +4,50)

Nacho chips with Cheddar, red onion, spring onion, jalapeño, served with salsa, crème fraîche and guacamole (pulled pork +4,50)

8,50

Kaasplank met vier kazen, geserveerd met een druivencompote en bierstroop

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

15,00

Gemengde plank, een mix van warme en koude hapjes

Mixed platter, a selection of hot and cold snacks

17,75

Koude plank met kaas, worst, nootjes en olijven

Cold platter with cheese, sausage, nuts and olives

11,50

Krokante kipstukjes met rode peper, bosui en sriracha mayonaise

Crispy chicken served with red pepper, spring onion and sriracha mayonnaise

8,50

Trio van kaas: gefrituurde nachocheese snacks, kaassoufflé's en kaasstengels, geserveerd met chili saus

Cheese Trio: fried nachocheese snacks, cheese soufflé and cheesesticks, served with chili sauce

12,50

Bittergarnituur: twaalf diverse snacks uit de frituur, geserveerd met mayonaise and chilisaus

Mixed platter 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

Inclusief koffie of thee naar keuze

All included with coffee or tea

Warme Belgische suikerwafel met slagroom

Warm Belgian sugar waffle with whipped cream

8,50

Pure chocolade brownie met slagroom

Dark chocolate brownie with whipped cream

8,50

Warme appeltaart geserveerd met slagroom

Warm apple pie served with whipped cream

8,50

Drie kleine chocoladeverrassingen

Three small chocolate bites

7,50

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.

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
- Rundercarpaccio, geserveerd met Parmezaanse kaas, gedroogde tomaat, olijven, kappertjes, pijnboompitten en pestodressing** 14,50
Beef carpaccio, served with Parmesan cheese, dried tomato, olives, capers, pine nuts and pesto dressing
- Cesar salad, geserveerd met krokante kip Parmezaanse kaas, gekookt ei, Caesar dressing, pijnboompitten en croutons** 13,50
Cesar salad, served with crispy chicken, Parmesan cheese, boiled egg, Caesar dressing, pine nuts and croutons
- Salade warme geitenkaas, geserveerd met mangodressing, gemengde noten, huisgedroogde tomaatjes en avocado** 12,75
Salad with warm goat cheese, served with mango dressing, mixed nuts, home dried tomatoes and avocado
- Trio van vis: licht pittige krabsalade, huisgerookte zalm en gerookte paling van Eveleens, met paling mayonaise en toast** 16,50
Fish trio: lightly spiced crab salad, home smoked salmon and smoked eel from local waters, with eel mayonnaise and toast
- Bruschetta geserveerd met pomodori concassè gemarineerd in olijfolie en basilicum** 9,50
Bruschetta with pomodori concassè marinated in olive oil and basil
- Bao bun gevuld met pulled pork, koolsla, barbecuesaus en hot sauce** 14,50
Bao bun filled with pulled pork, cole slaw, barbecue sauce and hot sauce
- Gravad lax: In mosterd en Lagavullin gemarineerde rauwe zalm, geserveerd met een frisse salade met zeekraal** 14,50
Gravad lax: Raw salmon marinated in mustard and lagavullin, served with a fresh salad with and samphire

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

Elke week hebben we vernieuwde 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 de 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

Groentenmix
Mixed vegetables

3,50

Zoetzure groenten
Sweet and sour pickled vegetables

3,50

Groene salade
Green salad

3,50

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
- Op de huid gebakken kabeljauwfilet, geserveerd met wakame en een romige limoen-bieslooksaus*** 22,50
Crispy skinned codfish fillet, served with wakame and a creamy lime and chives sauce
- Rose gebakken Iberico rack, geserveerd met jus van gedroogde tomaten en oregano*** 25,50
Iberico rack, served with a dried tomato and oregano gravy
- Graangevoerde Argentijnse gegrilde ribeye, geserveerd met huisgemaakte chimmichurri*** 29,50
Grain fed Argentinian grilled ribeye, served with homemade chimmichurri*
- Vegan linguine pasta met een geroosterde paprika-tomaten saus, geserveerd met een gebakken knolselderij steak en Parmezaanse kaas** 19,50
Vegan linguine pasta with a roasted bell pepper-tomato sauce, served with celeriac steak and Parmesan cheese
- Courgette gevuld met ricotta en feta, gegratineerd met Panko en geserveerd met rucola salade en notenmelange** 19,50
Zucchini filled with ricotta and feta, gratinated with Panko and served with arugula salad and mixed nuts
- Kindermenu met frites, appelmoes, komkommerkroontjes en keuze uit: kipnuggets, kipsaté, frikandel, kroket of kaasstengels** 12,50
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 vernieuwde 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 de 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

Groentenmix
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

Vanille crème brûlée geserveerd met Salmari likeur parfait en Salmari

Vanilla crème brûlée, served with Salmari licor parfait and a shot Salmari

13,50

Warme Belgische suikerwafel met Bommen & Granaten bierroom en verse aardbeien

Warm Belgian sugar waffle with Bommen & Granaten beer cream and fresh strawberries

13,50

Pure chocolade brownie met witte chocolade ijs en melk chocolade saus

Dark chocolate brownie with white chocolate ice cream and chocolate sauce

12,50

Vers fruit geserveerd met sorbetijs en slagroom

Fresh fruit served with sorbet ice cream and whipped cream

11,50

Hangop geserveerd met rood fruit, rood fruit coulis en crumble van bastogne

Strained yoghurt with red fruits, red fruit coulis and crumble made of bastogne cookies

12,00

Warme appeltaart, geserveerd met kaneelijs en slagroom

Warm apple pie, served with cinnamon ice cream and whipped cream

10,50

Kaasplank met vier kazen, geserveerd met druivencompôte en bierstroop

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

15,00

Kinderijsje met twee bolletjes vanilleijs, Smarties en slagroom

Children's dessert with two scoops of vanilla ice cream, Smarties and whipped cream

7,50

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 de tap ook in proefglazen te bestellen zijn?
Do you know you can order every beer from draft in tasting size as well?