

Nagerechten . Dessert

Trio van chocolade, drie kleine chocolade verrassingen <i>A threesome of small chocolate bites</i>	2,50
Huisgemaakt macadamia-karamel ijs, geserveerd met warme karamelsaus en slagroom <i>Home made macadamia nut and caramel ice cream, served with hot caramel sauce and whipped cream</i>	7,75
Warm chocoladetaartje gevuld met witte chocolade, geserveerd met een parfait van witte chocolade en Bommen & Granaten bier en slagroom <i>Chocolate tart filled with white chocolate, served with white chocolate parfait made with 'Bommen & Granaten' beer, topped with whipped cream</i>	6,50
Passievrucht crème brûlée met passievrucht, geserveerd met passievrucht sorbetijs en slagroom <i>Passion fruit crème brûlée with passion fruit, served with passion fruit sorbet ice cream and whipped cream</i>	7,50
Verse ananas met vanille-ijs, slagroom en een 'Amarillo' bierkletskep <i>Fresh pineapple with vanilla ice cream, whipped cream and an 'Amarillo' beer 'kletskep'</i>	6,75
Cheesecake van honing en limoen op een bastognebodemp, geserveerd met limoensorbetijs en slagroom <i>Honey and lime cheesecake with a 'Bastogne' cookie base, served with lime sorbet ice cream and whipped cream</i>	7,50
Belgische suikerwafel met aardbeien en Zwitserse 'Mooi & Meedogenloos' bierroom <i>Belgian sugar waffle with strawberries and Swiss 'Mooi & Meedogenloos' beer cream</i>	8,50

Kaasplank met vier lokale kazen, geserveerd met uienchutney van 'Hamer & Sikkel' bier en bierstroop <i>Cheese platter with four local cheeses, served with onion chutney made with 'Hamer & Sikkel' beer and beer syrup</i>	9,50
Kinderijs: twee bolletjes vanille ijs met Smarties en slagroom <i>Children's dessert: two scoops of vanilla ice cream with chocolate pastilles (Smarties) and whipped cream</i>	3,50

Borrel . Beersnacks

Broodplank met aioli, tapenade en gezouten boter <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,50
Warme plank met 12 diverse snacks, geserveerd met mayonaise, chilisaus en biermosterd <i>Hot platter with a selection of 12 deep fried snacks, served with mayonnaise, chili sauce and beer mustard</i>	9,50
Koude plank met kaas, vleeswaren, nootjes en olijven <i>Cold platter with cheese, sliced cold meats, nuts and olives</i>	9,50
Warm en koude plank, een mix van de koude en warme plank <i>Hot and cold platter, a selection from the hot and cold platter</i>	13,50
Boerenkaasplank met jonge en oude kaas, geserveerd met biermosterd <i>Farmhouse cheese platter with young and mature cheese, served with beer mustard</i>	9,50

Kaasplank met vier lokale kazen, geserveerd met uienchutney van 'Hamer & Sikkel' bier en bierstroop <i>Cheese platter with four local cheeses, served with onion chutney made with 'Hamer & Sikkel' beer and beer syrup</i>	9,50
---	------

Bitterballen geserveerd met biermosterd <i>Dutch 'bitterballen' served with beer mustard</i>	4,50
--	------

Beef Jerky, boven rook gedroogde kogelbiefstuk <i>Beef Jerky, smoke dried round steak</i>	6,50
---	------

Warme grillworst met kaas, geserveerd met honing-biermosterdsaus <i>Hot grilled, cheese filled sausage served with honey-beer-mustard sauce</i>	6,50
---	------

Warme nacho chips met gesmolten kaas en chilisaus <i>Hot nacho chips with melted cheese and chili sauce</i>	4,50
---	------

Zoetigheid . Sweetness

Trio van chocolade, drie kleine chocolade verrassingen <i>A threesome of small chocolate bites</i>	2,50
--	------

Appeltaart met slagroom <i>Apple pie with whipped cream</i>	3,75
---	------

Warm chocoladetaartje met slagroom <i>Warm chocolate cake with whipped cream</i>	3,75
--	------

Heeft u een allergie? Meld het ons! Niet alle ingrediënten staan op de kaart
Food allergy? Please notify us! Not all ingredients are in the menu

Bierwinkel . Beer Shop

Neem wat van de heerlijke bieren van Brouwerij de Molen mee naar huis! Voor jezelf of als cadeau. Naast de bieren van Brouwerij de Molen is er een brede selectie aan internationale craftbieren.
Take some delicious beers from Brouwerij de Molen home with you! To enjoy by yourself, together with friends or as a gift. Next to the craft beers from Brouwerij de Molen, you will find a great selection of international craft beers.




Cadeaubon . Giftcard

Op zoek naar een leuk cadeau?
Onze cadeaubon is verkrijgbaar in elk bedrag vanaf 10 euro!
Looking for a nice gift? Our giftcard is available in any amount from 10 euro and upwards!

Rondleidingen & Meer . Tours & More

Rondleidingen, groepsarrangementen, bierproeverijen, brouwcursussen: vraag onze medewerkers naar wat er mogelijk is.
Guided tours, group arrangements, beer tasting sessions, brewing courses: ask our staff for more information.



 @brouwcafedemolen
 @molennieuws
 /brouwcafedemolen
www.brouwcafedemolen.nl

 molenbier
 @molenbier
 /bierbrouwerijdemolen
www.brouwerijdemolen.nl

Lunch .

2 kroketten geserveerd met brood of frites <i>2 Dutch croquettes served with either bread or fries</i>	7,50
Uitsmijter of omelet met twee ingrediënten naar keuze: ham, kaas of spek (plus 1 euro voor een extra topping) <i>Fried eggs or omelette with 2 toppings of your choosing: ham, cheese or bacon (add 1 euro for an extra topping)</i>	7,50
Broodje gegrilde kipfilet met spek en Parmezaanse kaas geserveerd met ‘Sambal & Verdoemenis’ mayonaise <i>Roll with grilled chicken fillet with bacon and Parmesan cheese, served with ‘Sambal & Verdoemenis’ mayonnaise</i>	7,50
Clubsandwich met gerookte kip, kaas, spek en huisgemaakte eiersalade <i>Club sandwich with smoked chicken, cheese, bacon and egg salad</i>	9,50
Clubsandwich met gerookte zalm, roomkaas en gekookt ei <i>Club sandwich with smoked salmon, cream cheese and boiled egg</i>	9,50
Super Brouwcafé tosti met ham en kaas of geitenkaas met tijm en honing <i>Super Brouwcafé grilled cheese sandwich, either with ham and cheese or goat cheese, thyme and honey</i>	8,50
Broodje gebakken beenham met champignons, ui en honing-biermosterdsaus <i>Baked leg of ham roll with mushrooms and onion, served with a honey-beer-mustard sauce</i>	7,75
Molenburger (120 of 220 gram) belegd met spek, ui, champignon, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met frites <i>‘De Molen’ hamburger (120 or 220 grams), topped with bacon, onion, mushroom, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries</i>	9,50 / 14,50
Broodje boerenkaas uit de Meije geserveerd met biermosterd <i>Roll with local farmhouse cheese served with beer mustard</i>	6,50
Broodje met filet americain, huisgemaakte eiersalade en rucola <i>Roll with filet americain, home made egg salad and rocket</i>	7,50
Broodje met huisgemaakte tonijnsalade <i>Roll with home made tuna salad</i>	8,00
Broodje gesmolten Doruvel kaas met pesto en walnoten <i>Roll with melted Doruvel cheese, pesto and walnuts</i>	8,50
Broodje warme grillworst met kaas en honing-biermosterdsaus <i>Roll with grilled, cheese filled sausage, served with honey-beer-mustard sauce</i>	7,50
In boter gebakken biefstuk, geserveerd met brood of frites <i>Round steak baked in butter served with either bread or fries</i>	15,50
Broodje rundercarpaccio met pestodressing, gedroogde tomaat, pijnboompitten, kappertjes, olijven en Parmezaanse kaas <i>Roll with beef carpaccio, pesto dressing, home dried tomato, pine nuts, capers, olives and Parmesan cheese</i>	9,50
Brouwerslunch: halve clubsandwich, uitsmijter ham/kaas en een kroket <i>Brewers lunch: half a club sandwich, fried eggs with ham/cheese and a Dutch croquette</i>	13,50

Voorgerechten .

Starters

Broodplank met aioli, tapenade en gezouten boter <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,50
Romige Molenbier mosterdsoep met snippers gerookte kip <i>Creamy ‘De Molen’ beer mustard soup with flakes of smoked chicken</i>	5,50
Rundercarpaccio geserveerd met pestodressing, kappertjes, gedroogde tomaat, pijnboompitten, olijven en Parmezaanse kaas <i>Beef carpaccio served with pesto dressing, home dried tomato, pine nuts, capers, olives and Parmesan cheese</i>	9,50
Tonijncarpaccio geserveerd met wakamé, pompoenpitjes, kappertjes en een crème van wasabi en sojasaus <i>Tuna carpaccio served with wakamé, pumpkin seeds, capers and a soy sauce-wasabi cream</i>	10,50
Salade met zachtgegaarde kalfsentrecôte, geserveerd met een compote van in ‘Vuur & Vlam’ gewelde pruimen <i>Salad with slowly baked veal entrecôte, served with a compote of prunes weld in ‘Vuur & Vlam’ beer</i>	10,50
Salade met lauwwarme feta in filodeeg, geserveerd met verse mango en een rode peperdressing <i>Salad with luke warm feta cheese in ‘filo’ dough, served with fresh mango and a red pepper dressing</i>	7,75
Salade met huisgerookte zalmforel en een crème van saffraan en ‘Heksen & Trollen’ bier, geserveerd met een krokantje van cassave <i>Salad with home smoked salmon trout and a cream of saffron and ‘Heksen & Trollen’ beer, served with crispy cassava</i>	8,50
Chef’s special (zie het krijtbord/ check the blackboard)	

Hoofdgerechten .

Main courses

Kipsaté met huisgemaakte atjar, seroendeng, kroepoek en satésaus, geserveerd met frites en groene salade <i>Chicken satay with home made atjar, seroendeng, prawn crackers and peanut sauce, served with fries and a green salad</i>	14,50
Molenburger van 220 gram rundvlees, belegd met spek, ui, champignon, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met frites <i>‘De Molen’ hamburger (220 grams of beef), topped with bacon, onion, mushroom, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries</i>	14,50
Groentequiche met vijgen en geitenkaas, geserveerd met rucola, pijnboompitten en een swirl van honing <i>Vegetable quiche with figs and goat cheese, served with rocket, pine nuts and a swirl of honey</i>	15,50
Pasta gevuld met rucola en Parmezaanse kaas, geserveerd met vegetarische kip (sojabasis), groenten en een ‘Hemel & Aarde’ truffelroomsaus <i>Pasta stuffed with rocket and Parmesan cheese, served with vegetarian (soy based) ‘chicken’, vegetables and a ‘Hemel & Aarde’ truffle cream sauce</i>	17,50
Op de huid gebakken roodbaarsfilet, geserveerd met gedroogde tomatenrisotto en een frisse basilicum crème fraîche <i>Skin baked redfish filet, served with a dried tomato risotto and a fresh basil crème fraîche</i>	17,75
Varkenshaas omwikkeld met spek, gratineerd met, buffelmozzarella, overgoten met een rode wijn-pestojus, geserveerd met roseval aardappel en de groenten van de dag <i>Pork tenderloin wrapped in bacon, gratinated with buffle mozzarella, topped with a red wine-pesto gravy, served with ‘roseval’ potatoe and the vegetables of the day</i>	18,50
Ribeye met een oude kaas-kruidenboter, geserveerd met roseval aardappel en de groenten van de dag <i>Ribeye with aged cheese-herbal-butter, served with ‘roseval’ potatoe and the vegetables of the day</i>	19,50
Chef’s special (zie het krijtbord/ check the blackboard)	
<i>*Extra frites - extra fries: 2,00 *Extra groene salade - extra green salad: 2,00</i>	

Kindermenu .

Children’s Menu

Frites, appelmoes, komkommerkroontjes met naar keuze kipsaté, kipnuggets, frikandel of kroket <i>Fries, apple sauce, cucumber crowns and a choice of either chicken satay, chicken nuggets, Dutch frikandel sausage or a Dutch croquette</i>	7,50
--	-------------