

Nagerechten . Dessert

Trio van chocolade, drie kleine chocolade verrassingen <i>A threesome of small chocolate bites</i>	3,00
Warm chocoladetaartje gevuld met witte chocolade, geserveerd met een bolletje witte chocolade 'Bommen & Granaten' parfait en slagroom <i>Chocolate tart filled with white chocolate, served with white chocolate parfait made with 'Bommen & Granaten' beer, topped with whipped cream</i>	6,75
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>	8,25
Tarte tatin van peer, geserveerd met kaneelroomijs en slagroom <i>Pear tarte tatin, served with cinnamon ice cream and whipped cream</i>	8,00
Profiteroles geserveerd met een 'Mooi & Meedogenloos' advocaat room, overgoten met chocoladesaus <i>Profiteroles served with a 'Mooi & Meedogenloos' beer and eggnog cream, poured over with chocolate sauce</i>	8,50
Panna cotta van witte chocolade, geserveerd met een 'Hamer & Sikkkel' tuille, bosvruchtencoullie en verse bosvruchten <i>White chocolate panna cotta, served with a 'Hamer & Sikkkel' beer tuille, forest fruit coullie and fresh forest fruit</i>	8,25
Kaasplank met 4 lokale kazen, geserveerd met 'Hamer & Sikkkel' uienchutney en bierstroop <i>Cheese platter, 4 local cheeses, served with 'Hamer & Sikkkel' beer onion chutney and beer syrup</i>	9,75
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>	3,75

Borrel . Beersnacks

Broodplank geserveerd met aioli, tapenade en gezouten boter <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,75
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>	9,75
Koude plank met kaas, worst, nootjes en olijven <i>Cold platter with cheese, sausage, nuts and olives</i>	9,75
Gemixte plank, een mix van de koude en warme plank <i>Mixed platter, a selection from the hot and cold platter</i>	13,75
Boerenkaasplank met jonge en oude kaas, geserveerd met biermosterd <i>Farmhouse cheese platter with young and mature cheese, served with beer mustard</i>	9,75
Beef Jerky: boven rook gedroogde kogelbiefstuk <i>Beef Jerky: smoke dried round steak</i>	6,75

Kaasplank met 4 lokale kazen, geserveerd met 'Hamer & Sikkkel' uienchutney en bierstroop 9,75
Cheese platter with 4 local cheeses, served with 'Hamer & Sikkkel' beer onion chutney and beer syrup

6 Bitterballen geserveerd met biermosterd 4,75
6 Dutch 'bitterballen' served with beer mustard

Warme grillworst met kaas, geserveerd met honing-biermosterdsaus 6,75
Hot grilled, cheese filled sausage, served with honey beer mustard sauce

Warme nacho chips met gesmolten kaas en chilisaus 4,75
Warm nacho chips with melted cheese and chili sauce

Zoetigheid . Sweets

Trio van chocolade, drie kleine chocolade verrassingen 3,00
A threesome of small chocolate bites

Appeltaart met slagroom 4,00
Apple pie with whipped cream

Warm chocoladetaartje met slagroom 4,00
Warm chocolate cake with whipped cream

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

We hebben meer dan 100 verschillende Molen bieren verkrijgbaar in onze winkel en ook leuke cadeaupakketjes voor bijvoorbeeld een verjaardag!
We have more than a 100 different De Molen beers available in our shop and a nice offering of gift boxes for a birthday or other occasions.




Cadeaubon . Giftcard

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

Rondleidingen & Meer . Tours & More

Rondleidingen, groepsarrangementen, bierproeverijen, brouwcursussen, het kan allemaal bij ons!
Vraag onze medewerkers wat er allemaal mogelijk is.
Brewery tours, group arrangements, beer tastings, brew courses, we do it all! Ask our staff about the possibilities.



 @brouwcafedemolen
 @molennieuws
 /brouwcafedemolen
www.brouwcafedemolen.nl

Lunch

2 kroketten met brood of frites <i>2 Dutch croquettes with bread or fries</i>	7,75
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>	7,75
Broodje gegrilde kipfilet met spek, Parmezaanse kaas en 'Sambal & Verdoemenis' mayonaise <i>Roll with grilled chicken fillet with bacon, Parmesan cheese and 'Sambal & Verdoemenis' beer mayonnaise</i>	8,25
Broodje geitenkaas omwikkeld met spek, geserveerd met verse tijm en walnoot <i>Roll with goat cheese wrapped in bacon, served with fresh thyme and walnuts</i>	8,25
Broodje rundercarpaccio met pestodressing, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, kappertjes, olijven en Parmezaanse kaas <i>Roll with beef carpaccio, pesto dressing, sun-dried tomato, pine nuts, capers, olives and Parmesan cheese</i>	9,75
Clubsandwich met gerookte kip, kaas, spek en huisgemaakte eiersalade <i>Club sandwich with smoked chicken, cheese, bacon and egg salad</i>	9,75
Clubsandwich met gerookte zalm, roomkaas en gekookt ei <i>Club sandwich with smoked salmon, cream cheese and boiled egg</i>	9,75
Super Brouwcafé tosti met naar keuze ham en kaas of geitenkaas met verse tijm en honing <i>Super Brouwcafé grilled cheese sandwich, with your choice of either ham and cheese or goat cheese, honey and fresh thyme</i>	9,50
Broodje gebakken beenham met champignons en ui, geserveerd met honing-biermosterdsaus <i>Baked leg of ham roll with mushrooms and onion, served with a honey beer mustard sauce</i>	8,00
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>	10,00/15,00
Broodje boerenkaas uit de Meije geserveerd met biermosterd <i>Roll with local farmhouse cheese served with beer mustard</i>	6,75
Broodje warme grillworst met kaas, geserveerd met honing-biermosterdsaus <i>Roll with grilled, cheese filled sausage, served with honey beer mustard sauce</i>	7,75
Broodje met een salade van huisgerookte makreel <i>Roll with home smoked mackrel salad</i>	8,25
In boter gebakken biefstuk, geserveerd met brood of frites <i>Round steak baked in butter, served with bread or fries</i>	15,00
Broodje gesmolten Doruval kaas met pesto en walnoten <i>Roll with melted 'Doruval' cheese, pesto and walnuts</i>	7,50
Brouwerslunch: halve clubsandwich, uitsmijter ham en kaas met een kroket <i>Brewers lunch: half a club sandwich, fried eggs with ham and cheese with a Dutch croquette</i>	13,50

Voorgerechten . Starters

Broodplank geserveerd met aioli, tapenade en gezouten boter <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,75
Romige biermosterdsoup met snippers gerookte kip <i>Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken</i>	5,75
Rundercombinatie van carpaccio en tartaar, geserveerd met een Parmezaans kaaskrokantje en een mayonaise van kappertjes en zongedroogde tomaat <i>Beef combination of carpaccio and tartar, served with a Parmesan cheese crisp and a mayonnaise of capers and sun-dried tomato</i>	9,75
Carpaccio van gerookte biet, geserveerd met lauwwarme geitenkaas en een compote van walnoot en bladselderij <i>Smoked beet carpaccio, served with lukewarm goat cheese and a compote of walnut and celery</i>	8,75
Combinatie van gerookte zalm en gravad lax gemarineerd in 'Hemel & Aarde', geserveerd met zoetzuur gemarineerde zeekraal en een krokantje van filodeeg <i>Combination of smoked salmon and gravad lax marinated in 'Hemel & Aarde' beer, served with sweet and sour marinated marsh samphire and a 'filo' batter crisp</i>	9,25
Salade gebakken camembert omwikkeld met serranoham, geserveerd met noten en bierstroop <i>Salad with baked camembert wrapped in serrano ham, served with nuts and beer syrup</i>	8,00
Knoflookchampignons met rucola en krokant gebakken pancetta, geserveerd met een klein 'Rasputin' kaassoepje <i>Garlic mushrooms with rocket and crispy baked pancetta, served with a small 'Rasputin' beer cheese soup</i>	8,75
Salade huisgerookte makreel, geserveerd met huisgedroogde tomaat en een mousse van mierikswortel en gember <i>Salad with home smoked mackrel, served with home dried tomato and a mousse of horseradish and ginger</i>	9,25
Rilette van eend, geserveerd met krokante truffelaardappelchips en een crème van geconfijte sinaasappel en Thaise basilicum <i>Duck rilette, served with vitelotte potatoe crisps and a cream of candied orange and Thai basil</i>	10,75
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>	15,00
Molenburger van 220 gram rundvlees belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met frites <i>'De Molen' hamburger (220 gram of beef), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries</i>	15,00
Rund gestoofd in Molenbier, geserveerd met 'Hel & Verdoemenis' risotto en de groenten van de dag <i>Beef stewed in 'De Molen' beer, served with 'Hel & Verdoemenis' beer risotto and the vegetables of the day</i>	17,00
Iberico varkensoester met hete bliksem van roseval aardappel en pancetta, geserveerd met een jus van paddenstoelen en 'Storm & Bliksem' <i>Iberico pork oyster with 'hete bliksen' (a mash of 'roseval' potatoe, apple, onion and pancetta), served with a mushroom gravy with 'Storm & Bliksem' beer</i>	19,25
Op de huid gebakken zeebaars met bierbotersaus en huisgedroogde tomaatjes, geserveerd met roseval aardappel en de groenten van de dag <i>Skin baked sea bass with beer butter sauce and home dried tomato, served with 'roseval' potatoe and the vegetables of the day</i>	17,75
Tournedos van dikbilkoe uit het Groene Hart, naar keuze met Roquefortsaus of rode wijnjus, geserveerd met roseval aardappel en de groenten van de dag <i>Tournedo from local 'dikbil' cow, with your choice of Roquefort sauce or red wine gravy, served with 'roseval' potatoe and the vegetables of the day</i>	22,50
Quiche van paddenstoelen, roomkaas en truffel, geserveerd met rucola, huisgedroogde tomaat en snippers krokante Parmezaan <i>Quiche with mushroom, cream cheese and truffle, served with rocket, home dried tomato and flakes of crispy Parmesan</i>	17,00
Huisgemaakte bierfalafel in een met Parmezaanse kaas gegratineerde wrap, gevuld met diverse groenten en cashewnoten, geserveerd met tzatziki <i>Home made beer falafel in a Parmesan cheese gratinated wrap, filled with assorted vegetables and cashew nuts, served with tzatziki</i>	16,75

Chef's special (zie het krijtbord/ check the blackboard)

*Extra frites - extra fries: 2,50 *Extra groene salade - extra green salad: 2,50

Kindermenu . Children's Menu

Frites, appelmoes, komkommer kroontjes en keuze uit kipsaté, kipnuggets, frikandel of kroket <i>Fries, apple sauce, cucumber crowns and a choice of either chicken satay, chicken nuggets, Dutch frikandel sausage or Dutch croquettes</i>	8,00
--	------