

## Nagerechten . Dessert

<b>Trio van chocolade, drie kleine chocoladeverrassingen</b> <i>A threesome of small chocolate bites</i>	3,00
<b>Huisgemaakt macadamia-karamelijs, geserveerd met warme karamelsaus en slagroom</b> <i>Home made macadamia nut and caramel ice cream, served with hot caramel sauce and whipped cream</i>	8,50
<b>Chocoladebrownie, geserveerd met witte chocolade 'Bommen en Granaten' parfait en een spiegel van warme melkchocolade</b> <i>Chocolate brownie, served with white chocolate 'Bommen &amp; Granaten' parfait and a warm milk chocolate sauce</i>	8,75
<b>Tarte tatin van bierstoofpeer, geserveerd met kaneelroomijs en slagroom</b> <i>Tarte tatin from beer stewed pear, served with cinnamon ice cream and whipped cream</i>	7,75
<b>Pecannotentaart, geserveerd met een mousse van 'Hel &amp; Verdoemenis' en vanille</b> <i>Pecan nut cake, served with a mousse from 'Hel &amp; Verdoemenis' and vanilla</i>	8,75
<b>Bavaroise van bloedsinaasappel, geserveerd met 'Mooi &amp; Meedogenloos' bosvruchtencompote en een krokantje van amandel</b> <i>Bavaroise from blood orange, served with 'Mooi &amp; Meedogenloos' forest fruit compote and an almond crisp</i>	7,25
<b>Kaasplank met 4 lokale kazen, geserveerd met 'Hamer &amp; Sikkel' uienchutney en bierstroop</b> <i>Cheese platter with 4 local cheeses, served with 'Hamer &amp; Sikkel' onion chutney and beer syrup</i>	10,50
<b>Kinderijsje met 2 bolletjes vanille-ijs, smarties en slagroom</b> <i>Children's dessert with two scoops of vanilla ice cream, chocolate pastilles (Smarties) and whipped cream</i>	4,50

## Borrel . Beersnacks

<b>Broodplank met aioli, tapenade en gezouten boter</b> <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,75
<b>Koude plank met kaas, worst, nootjes en olijven</b> <i>Cold platter with cheese, sausage, nuts and olives</i>	9,75
<b>Warme plank met 12 diverse snacks, geserveerd met mayonaise, chilisaus en biermosterd</b> <i>Hot platter with a selection of 12 deep fried snacks, served with mayonnaise, chili sauce and beer mustard</i>	9,75
<b>Gemixte plank, een mix van de koude en warme plank</b> <i>Mixed platter, a selection from the hot and cold platter</i>	13,75
<b>Boerenkaasplank met belegen en oude kaas, geserveerd met biermosterd</b> <i>Farmhouse cheese platter with aged and matured cheese, served with beer mustard</i>	9,75
<b>Kaasplank met 4 lokale kazen, geserveerd met 'Hamer &amp; Sikkel' uienchutney en bierstroop</b> <i>Cheese platter with 4 local cheeses, served with 'Hamer &amp; Sikkel' onion chutney and beer syrup</i>	10,50
<b>Bitterballen geserveerd met biermosterd</b> <i>Dutch 'bitterballen' served with beer mustard</i>	4,75

<b>Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met biermosterdmayonaise</b> <i>Home made Dutch prawn croquettes with beer mustard mayonnaise</i>	7,50
<b>Bierbitterballen van kippendijen in kerrie, geserveerd met kerriemayonaise</b> <i>Dutch 'bitterballen' made from chicken thighs marinated in curry and beer, served with curry mayonnaise</i>	7,50
<b>Warme grillworst met kaas, geserveerd met een honing-biermosterdsaus</b> <i>Hot grilled, cheese filled, sausage served with honey-beer-mustard sauce</i>	6,50
<b>Nacho chips, geserveerd met tomatensalsa en crème fraîche</b> <i>Nacho chips, served with tomato salsa and crème fraîche</i>	6,75
<b>Falafelkroketjes met tzatziki</b> <i>Falafel croquettes with tzatziki</i>	5,50

## Zoetigheid . Sweetness

<b>Trio van chocolade, drie kleine chocoladeverrassingen</b> <i>A threesome of small chocolate bites</i>	3,00
<b>Huisgemaakte pecannotentaart</b> <i>Home made pecan nut pie</i>	6,00
<b>Tarte tatin van bierstoofpeer, geserveerd met slagroom</b> <i>Tarte tatin from beer stewed pear, served with whipped cream</i>	5,00

## Bierwinkel . Beer Shop

Naast ruim 100 verschillende de Molen bieren hebben we leuke cadeaupakketten, merchandise en huisgemaakte producten zoals onze biermosterd in onze winkel!  
*Over 100 different De Molen beers are available in our beershop! We also have gift packages, merchandise and home made products like our beer mustard.*

## 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 mogelijk is.  
*Brewery tours, group arrangements, beer tastings, brew courses, we do it all. Ask our staff about the possibilities.*



Instagram: @brouwcafedemolen  
Facebook: /brouwcafededemolen  
www.brouwcafedemolen.nl

## Lunch . Can be ordered till 16:30.

<b>2 kroketten met brood of frites</b> <i>2 Dutch croquettes served with either bread or fries</i>	7,75
<b>Uitsmijter of omelet met twee ingrediënten naar keuze: ham, kaas of spek (plus 1 euro voor een extra topping)</b> <i>Fried eggs or omelette with 2 toppings of your choosing: ham, cheese or bacon (add 1 euro for an extra topping)</i>	8,25
<b>Clubsandwich met gerookte kip, kaas, spek en huisgemaakte eiersalade</b> <i>Club sandwich with smoked chicken, cheese, bacon and egg salad</i>	10,50
<b>Clubsandwich met gerookte zalm, roomkaas en gekookt ei</b> <i>Club sandwich with smoked salmon, cream cheese and boiled egg</i>	10,50
<b>Broodje gegrilde kipfilet met spek, Parmezaanse kaas en 'Sambal &amp; Verdoemenis' cocktailsaus</b> <i>Roll with grilled chicken fillet with bacon, Parmesan cheese and 'Sambal &amp; Verdoemenis' cocktail sauce</i>	8,75
<b>Broodje geitenkaas omwikkeld met spek, geserveerd met verse tijm en walnoot</b> <i>Roll with goat cheese wrapped in bacon, served with fresh thyme and walnuts</i>	8,50
<b>Broodje licht gerookte rundercarpaccio met huisgedroogde tomaat, oude kaas, aceto balsamicostroop, rucola en een mix van pitten</b> <i>Roll with lightly smoked beef carpaccio with home dried tomato, aged cheese, aceto balsamic vinegar syrup, rocket and a seed mix</i>	9,75
<b>Huisgemaakte kroketjes van Hollandse garnalen met biermosterdmayonaise en brood</b> <i>Home made Dutch prawn croquettes served with beer mustard mayonnaise and bread</i>	9,25
<b>Broodje gebakken beenham met champignons en ui, geserveerd met honing-biermosterdsaus</b> <i>Baked leg of ham roll with mushrooms and onion, served with a honey-beer-mustard sauce</i>	8,25
<b>Molenburger (120 of 220 gram) belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met frites</b> <i>'De Molen' hamburger (120 or 220 grams), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries</i>	10,00/15,00
<b>Broodje boerenkaas uit de Meije, geserveerd met biermosterd</b> <i>Roll with local farmhouse cheese served with beer mustard</i>	6,75
<b>Broodje warme grillworst met kaas, geserveerd met honing-biermosterdsaus</b> <i>Roll with grilled, cheese filled sausage, served with honey-beer-mustard sauce</i>	7,75
<b>Broodje met huisgemaakte tonijnsalade</b> <i>Roll with home made tuna salad</i>	8,25
<b>In boter gebakken biefstuk, geserveerd met brood of frites</b> <i>Round steak baked in butter, served with either bread or fries</i>	15,00
<b>Broodje gesmolten Doruval kaas met pesto en walnoten</b> <i>Roll with melted 'Doruval' cheese, pesto and walnuts</i>	7,75
<b>Brouwerslunch: halve clubsandwich, uitsmijter ham/kaas en een kroket</b> <i>Brewers lunch: half a club sandwich, fried eggs with ham/cheese and a Dutch croquette</i>	13,50

## Voorgerechten . Starters

<b>Broodplank geserveerd met aioli, tapenade en gezouten boter</b> <i>Fresh bread served with aioli, tapenade and salted butter</i>	3,75
<b>Romige biermosterdsoup met snippers gerookte kip</b> <i>Creamy beer mustard soup with flakes of smoked chicken</i>	5,75
<b>Licht gerookte rundercarpaccio, geserveerd met huisgedroogde tomaat, aceto balsamicostroop, oude kaas, rucola en een mix van pitten</b> <i>Lightly smoked beef carpaccio, served with home dried tomato, aceto balsamic vinegar syrup, aged cheese, rocket and a seed mix</i>	9,75
<b>Trio van kreeftensoep, gebakken gamba en een Hollandse garnalenkroket, geserveerd met een biermosterdmayonaise</b> <i>Threesome of lobster soup, fried gamba, and a croquette of Dutch prawns, served with a beer mustard mayonnaise</i>	9,75
<b>Combinatie van gravad lax in 'Hemel &amp; Aarde' en gerookte zalmtartaar met limoen en bieslook, geserveerd met een roomboter crostini</b> <i>Combination of gravad lax in 'Hemel &amp; Aarde' and smoked salmon tartar with lime and chives, served with butter toast</i>	9,50
<b>Pappadum gevuld met geconfijte eend, komkommer, paprika en hoisinsaus</b> <i>Pappadum filled with duck confit, cucumber, bell pepper and hoisin sauce</i>	10,50
<b>Salade met geitenkaas, honing, zoetzuur ingelegde rode ui en walnoten</b> <i>Salad with goat cheese, honey, sweet and sour pickled red onion and walnuts</i>	8,25
<b>Salade met gebakken paddenstoelen, gemengde noten en bierstoofpeer</b> <i>Salad with fried mushroom, mixed nuts and beer stewed pear</i>	8,75
<b>Chef's special (zie het krijtbord/check the blackboard)</b>	

## Hoofdgerechten . Main courses

<b>Kipsaté met huisgemaakte atjar, seroendeng, kroepoek en satésaus, geserveerd met frites en groene salade</b> <i>Chicken satay with home made atjar, seroendeng, prawn crackers and peanut sauce, served with fries and a green salad</i>	15,00
<b>Molenburger van 220 gram rundvlees belegd met spek, ui, champignons, verse Cheddar en barbecuesaus, geserveerd met frites</b> <i>'De Molen' hamburger (220 gram of beef), topped with bacon, onion, mushrooms, fresh Cheddar and barbecue sauce, served with fries</i>	15,00
<b>Huisgemaakte bierfalafel in een met Parmezaanse kaas gegratineerde wrap, gevuld met diverse groenten en cashewnoten, geserveerd met tzatziki</b> <i>Home made beer falafel in a Parmesan cheese gratinated wrap, filled with assorted vegetables and cashew nuts, served with tzatziki</i>	16,50
<b>Rouleau van kippendij in rauwe ham, geserveerd met een puree van roseval aardappel, tijmjus en de groenten van de dag</b> <i>Chicken thigh and raw ham rouleau, served with mashed 'roseval' potatoes, thyme gravy and the vegetables of the day</i>	17,50
<b>Zeebaarsfilet gevuld met dille en citroen, geserveerd met kruidenrisotto en een antiboise van cherrytomaat</b> <i>Sea bass fillet stuffed with dill and lemon, served with herb risotto and an antiboise of cherry tomato</i>	19,25
<b>Gegrilde portobello gevuld met champignon, geserveerd met tagliatelle, een saus van blauwaderkaas en de groenten van de dag</b> <i>Grilled portobello filled with mushroom, served with tagliatelle pasta, a blue vein cheese sauce and the vegetables of the day</i>	17,75
<b>Combinatie van bavette en rundersukade in eigen jus, geserveerd met roseval aardappel en de groenten van de dag</b> <i>Combination of flank steak and a slowly cooked flat iron steak in own gravy, served with 'roseval' potatoes and the vegetables of the day</i>	19,50
<b>Gemarineerde varkensfilet in kruidenkorst, geserveerd met paddenstoelenjus, roseval aardappel en de groenten van de dag</b> <i>Marinated pork fillet in a herbal crust, served with mushroom gravy, 'roseval' potatoes and the vegetables of the day</i>	18,75
<b>Chef's special (zie het krijtbord/check the blackboard)</b>	

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

## Kindermenu . Children's Menu

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

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.