

## Ons uitgebreid drankaanbod

### BIEREN VAN 'T VAT

Cristal Alken .....	2.50
Cristal Alken 50cl .....	5.00
Grimbergen Blond .....	3.50

### BIEREN OP FLES

Grimbergen Dubbel .....	3.50
Kriek Mort subite xtreme ...	3.00
Brugs witbier .....	3.00
Karmeliet Tripel .....	4.00
Duvel .....	4.00
Cornet .....	4.00
Maes Zero .....	2.80

Supplement grenadine .....	0.60
----------------------------	------

### TRAPPISTEN OP FLES

Westmalle Dubbel .....	4.40
Westmalle Tripel .....	4.40
Chimay Rood 7° .....	4.40
Chimay Triple 8° .....	4.40
Chimay Blauw 9° .....	4.40
La Trappe Blond .....	4.40
La Trappe Dubbel .....	4.40
La Trappe Tripel .....	4.50
La Trappe Quadrupel .....	4.50

### WATERS

Spa plat .....	2.50
Spa bruus .....	2.50
Bru Plat 50 cl .....	5.00
Bru Bruisend 50 cl .....	5.00
Bru Plat 100 cl .....	8.50
Bru Bruisend 100 cl .....	8.50

### FRISDRANKEN

Coca-Cola .....	2.50
Coca-Cola Light .....	2.50
Coca-Cola zero .....	2.50
Fanta .....	2.50
Sprite .....	2.50
Gini Lemon .....	2.70
Schweppes Soda .....	2.70
Schweppes Indian Tonic .....	2.70
Lipton Ice tea .....	2.70
Lipton Ice tea green .....	2.70

### ZUIVEL

De echte Cécémel .....	2.50
------------------------	------

### TÖNISSTEINER (suikervrij)

Citroen .....	2.70
Orange .....	2.70
Vruchtenkorf .....	2.70

### FRUITSAPPEN

Looza orange .....	2.70
Looza appel .....	2.70
Looza tomaat .....	2.70

### APERITIEVEN

Aperitief 'maison' .....	8.00
(Prosecco met Martini Rosato)	
Aperitief 'maison' alcoholvrij ..	6.50
Aperol met soda .....	6.50
Aperol met witte wijn .....	7.00
Aperol met Prosecco .....	8.00
Kirr .....	6.50
Kirr Royal .....	10.50
Port Offley Tawny .....	5.50
Port Offley White .....	5.50
Sherry dry .....	5.50
Sherry medium .....	5.50
Martini Bianco .....	5.50
Martini Rosso .....	5.50
Martini Rosato .....	5.50
Martini Fiero .....	5.50
Martini Bellini .....	8.50
Crodino .....	5.00
Sanbitter .....	5.00
Campari .....	6.00
Ricard .....	6.00
Pineau des Charentes .....	5.50
Licor 43 .....	6.00

### HUISWIJNEN

Wit	
Glas .....	5.20
Karaf 50cl .....	15.40
75cl .....	23.00

Wit zoet	
Glas .....	5.20
Karaf 50cl .....	15.40
75cl .....	23.00

Rood	
Glas .....	5.20
Karaf 50cl .....	15.40
75cl .....	23.00

Rosé	
Glas .....	5.20
50cl .....	15.40
75cl .....	23.00

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

### BUBBELS CHAMPAGNE

Prosecco	
glas .....	6.70
Fles .....	35.00

Prosecco rosé	
glas .....	6.70
Fles .....	35.00

Champagne Delamotte Brut	
glas .....	10.50
Fles .....	52.00

### WODKA RUM

Eristoff Brut .....	6.50
Grey Goose L'Originale .....	10.00
Bacardi Carta Blanca .....	6.00
Bacardi Carta Oro .....	7.00
Bacardi Carta Negra .....	7.00
Bacardi 8 Años .....	8.00

Supplement frisdrank zie prijslijst

### DIGESTIEVEN & LIKEUREN

Grand Marnier .....	6.50
Mandarine Napoléon .....	6.50
Passoa .....	6.50
Pisang Ambon .....	6.50
Averna .....	6.50
Limoncello .....	6.50
Sambuca .....	6.50
Poire Williams .....	6.50
Bailey's .....	6.50
Amaretto Disaronno .....	6.50
Cointreau .....	6.50
Tequila Camino Real .....	6.50
Jägermeister .....	2.80

Supplement frisdrank zie prijslijst

### WHISKY

William Lawson's Finest Blended	6.00
Johnnie Walker 'Red Label'	6.00
Johnnie Walker 'Black Label'	7.00
Jack Daniel's Old N° 7 .....	6.00
Jameson .....	5.50
Chivas Regal 12 years .....	6.50
Glenfiddich single malt 15y	10.00
Dewar's 12y .....	9.00
Lagavullin 16y .....	9.00
Abertfeldy 12y single malt ..	9.00

### COGNACS

Baron Otard VS .....	7.00
Baron Otard VSOP .....	8.50
Baron Otard XO Gold .....	10.50
Martell .....	7.00
Remy Martin .....	7.50
Calvados .....	7.50
Armagnac VSOP .....	7.50

## Ons uitgebreid ginaanbod

### Bombay Sapphire Gin 40° ..... 6.00

Engelse gin, een ideale mix van bitter en zoet.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Original ..... +3.50

### Bulldog Gin 40° ..... 8.50

Engelse Gin, Bloemig en citrus-smaken en subtiele jenever toets en hints van amandel, lavendel en lotus.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Ginger & Cardemom ..... +3.50

### Hendrick's Gin 40° ..... 8.50

Schotse gin, wonderbaarlijk verfrissende gin met een verrukkelijk bloemig aroma.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Pink Pepper ..... +3.50

### Monkey 47° ..... 8.50

Duitse gin, ongezien complexe gin door de vele ingrediënten, in totaal 47 verschillende soorten kruiden! Zuivere en pittige gin met ferme lavendel geur. Een echte smaakbom.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender ..... +3.50

### Oxley Gin 47° ..... 8.50

Deze gin is gemaakt volgens een nieuw proces, namelijk "Koud distilleren". Dit proces geschiedt op -5°C, waardoor de 14 ingrediënten hun smaak beter behouden. Normaal wordt er gedistilleerd bij 80°C waardoor de smaak van kruiden kan veranderen. Bij onze Oxley Gin blijft de smaak intact.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender ..... +3.50

### Bombay Sapphire Gin 'East' ..... 8.50

Bombay Sapphire East is, net als Bombay Sapphire Gin geproduceerd door stoominfusie, maar met 12 specerijen. In Bombay Sapphire East is met 2 extra Aziatische botanicals gewerkt, namelijk 'Thai Lemon-grass' en 'Vietnamese Black Pepercorn'.paradijszaad, viooltjes, venkel en kaneel aan bod.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Ginger & Cardemom..... +3.50

### 6 Moments Gin ..... 10.00

6 Moments Gin is een Belgische en bijzonder zachte gin, zowel qua smaak en geur. Hierdoor weet hij dan ook een breed publiek te bekoren.

Suggestie tonic: Schweppes hibiscus tonic .....+3.50

### Wilderen Double You Gin .....9.00

Deze belgische Gin is gemaakt 21 verschillende plantaardige en regionale kruiden, toegevoegd in geheime proporties. O.a. jenerbes, hop, roos, bloesem, koriander en nog vele andere! Het resultaat is een kruidig boeket en een karaktervolle smaakperceptie, zo complex als een Engel en een Duivel op je schouder...

Suggestie tonic: Schweppes tonic Original .....+3.50

### BUSS N°509 ..... 10.00

BUSS N°509 is de enige fruitige gin op de markt, van Belgische bodem, geïnspireerd door passie en de nodige kennis. Deze gin, ontstaan in Antwerpen, wordt gemaakt van verse frambozen, de fijnste kruiden en een premium spirit. Het resultaat is een fruitige gin, vol van smaak, die zich perfect leent voor zowel aperitief als digestief.

Suggestie tonic: Schweppes hibiscus tonic .....+3.50

### Gin Mare .....9.00

Deze gin werd voor het eerst gestookt in een Spaans vissersdorpje in de 19de eeuw. Dit zorgt ervoor de componenten van deze drank regionaal en van goede kwaliteit zijn gebleven. Tot deze Spaanse bestanddelen behoren Arbequina olijven, rozemarijn, basilicum en tijm. Deze specerijen worden verder aangevuld door enkele klassieke basisbestanddelen: jeneverbessen, koriander, kardemom en citrus.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender .....+3.50

### Gin 'De Molen' Eigen trots! .....8.50

Gin De Molen is een eigen samengestelde gin met 4 top toonsmaken zoals jeneverbes, koriander, citroen en engelwortel. Onze gin is eerder een complexe mélange van gelijkwaardige smaken.Suggestie Tonic: Schweppes Premium Tonic .....+3.50

## Onze lunch

- **Andalousisch broodje** ..... 12.50  
Foccacia, gesmolten goudse kaas, kruidenslaatje en gegrilde kip
- **Steak sandwich** ..... 18.50  
Foccacia brood, runds, mesclun sla en truffelmayonaise
- **Toast kannibal** ..... 13.50  
Met à la minute geprepareerde américain en bijhorende garnituur
- **Broodje pulled pork** ..... 15.00  
Met barbecue saus, salade en frieten
- **Kaaskroketten** ..... 14.00  
Naar een recept van Edam, gefruite peterselie en huisbereide tartaar
- **Gegrilde scampi's** ..... 22.00  
Mesclun, verse tartaar, kruiden en citroen
- **Zuiderslaatje** ..... 19.00  
Met een duo van rundssouvlaki's (gegrild\*gemarineerd)
- **Italiaanse maaltijd salade** ..... 17.50  
Met huisgemaakte porchetta en mosterd dressing

Verkrijgbaar van maandag tot en met vrijdagmiddag van 12u tot 14.30u • geen lunchkaart op feestdagen

Supplement friet .....3.00

€ 25.00 per persoon

met vis..

dagprijs met een max van

€ 30.00 per persoon

Voorgerechtje volgens inspiratie  
van de chef

\*\*\*

Gegrilde steak (200gr) met  
verse frieten en sla

Of

Vangverse vis op wijze van de chef

\*\*\*

Koffie of thee

Upgrade met saus?  
zie onze huisbereide sauzen



## VOORAF

Pata Negra, topvlees uit Spanje .....	17.50
Parmaham Gran reserva .....	7.00
Finocchiona salami .....	7.00
Sopressa salami met look .....	7.00
"Beetje van alles..." (vanaf 2 pers.) .....	13.00 pp
Rundercarpaccio .....	15.50
<i>flinterdun gesneden rundsvlees, slaatje, olijfolie-balsamico infusie en Parmezaanse krullen</i>	
Vitello tonato .....	15.00
<i>licht gegaard kalfsvlees met een tonijncreme</i>	
Overheerlijke garnaalkroket .....	10.00/stuk
<i>met gefrituurde peterselie en cocktailsaus</i>	
6 kraakverse oesters .....	12.00
Halve kreeft: enkel per 2 porties te bestellen .....	20.00 pp
Huisgemaakte porchetta .....	15.00
<i>met Italiaanse sla en mosterd dressing</i>	



## VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

Gegrilde kip met friet en appelmoes .....	10.00
Kindersteak met friet en sla .....	13.00
Balletjes in tomatensaus met friet en sla .....	9.00
Junior stoofvlees met friet en sla .....	10.50
Kindervid�e � la Molen .....	10.00
Vissticks met verse tartaar en frietjes .....	11.00

## VLAAMSCHE KLASSIEKERS "UIT GROOTMOEDERS KEUKEN"

Steak Tartare - Steak Hach�: .....	21.50
<i>Handgesneden steak tartare � la minute bereid rauw rundsvlees met sjalot, eigeel, kappertjes, grof zeezout, Worcestershire saus, tabasco</i>	
Genks stoofpotje .....	18.50
<i>Stoofvlees met bruin piedboeufbier, mosterd, bruin brood en stroop uit Borgloon</i>	
Handgerolde balletjes in een smeugige tomatensaus .....	15.50
Huisgemaakte vid�e � la Molen .....	17.00
<i>met kip, champignons, gehakt balletjes, room en citroen</i>	

*Handgesneden frieten gebakken in ossenwit,  
verse kroketten of krielaardappelen, sla inbegrepen*

## VISGERECHTEN

### KRAAKVERS UIT ONS HOMARIUM

Kreeft 750 gr		Gegrilde tonijn van Geelvin 300gr .....	Dagprijs
• 1/1 Kreeft belle-vue (warm), sla, cocktail .....	40.00	Brochette van gegrilde black tiger scampi's (8) .....	23.00
• 1/1 kreeft kruidenboter, warme groentjes .....	40.00	<i>met huisbereide tartaar</i>	
Overheerlijke garnaalkroket .....	10.00/stuk		
<i>met gefrituurde peterselie en cocktailsaus</i>			
Vis van de dag: zie krijtbord .....	Dagprijs		
<i>of vraag vrijblijvend aan �en van onze medewerkers</i>		<i>Handgesneden frieten gebakken in ossenwit, verse kroketten of krielaardappelen, sla inbegrepen.</i>	

## \* RUNDVLEES

### OP DE GRILL

#### BELGISCH WITBLAUW

Een betrouwbaar stukje rundvlees 'van bij ons'.  
Sappig en uniek van smaak, minder vet  
en mooi rood van kleur.

Steak Belgisch Witblauw 300gr .....	26.50
Steak Belgisch Witblauw maxi 450gr .....	32.00
Filet Pur Belgisch Witblauw 300gr .....	35.50
Chateaubriand Belg Witblauw vanaf 2 pers.....	29.00 pp

#### ABERDEEN ANGUS

Het vlees is vrijwel altijd gemarmerd  
(met vet dooraderd) en dat komt de smaak en de  
malsheid van het vlees beslist ten goede.

Schotse Aberdeen Angus ribeye 500gr .....	36.50
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	
Botermalse Schotse Aberdeen Angus entrecôte vanaf 2 personen .....	36.50 pp

#### TXOGITXU

Rundvlees uit het Baskenland. Txogitxu Meat (Basken rund)  
Het vlees wordt standaard op het bot gerijpt en is van  
ossen die minimaal 6 tot 18 jaar oud zijn. Dit vlees is  
standaard dry aged afgehangen.  
Veel Top restaurants met Michelin ster  
werken standaard met dit vlees.

Côte à l'os.....	36.00 pp
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	

#### LIMOUSIN

Het ras vindt zijn oorsprong in het in  
het zuidwesten van Frankrijk.  
De natuurlijke leefomstandigheden en de natuurlijke  
voeding zorgt dat de Limousin rund een goeie spieront-  
wikkeling hebben. Het vlees zelf heeft een fijne vezel en  
is uitstekend van kwaliteit.

Limousin ribeye 450 gr .....	34.50
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	

## \* LAMS

Lamsbrochette 350 gr (gemarineerd, 100% filet)..	28.00
--	-------

## \* KIP

Gegrilde kipfilet van hoevekip .....	19.50
--------------------------------------	-------

Handgesneden frieten gebakken in ossenwit,  
verse kroketten of krielaardappelen,  
huisgemaakte mayonaise en sla zijn inbegrepen

## VARKEN

Gemarineerde overheerlijke spare ribs met dipsaus van de chef en handgesneden frieten (aanbevolen door kenners)	
1 stuk .....	23.00
2 stuk .....	39.00

## ONZE HUISBEREIDE SAUZEN

### Peperroom:

zwarte geconcasseerde peper, peperbolletjes, cognac,  
bruine fond en room .....

3.50

### Champignonroom:

champignons, port, bruine fond en room .....

3.50

### Stroganoff:

paprika, vodka, witte fond en room .....

3.50

### Provençale:

Grove brunoise van zuiderse groenten in een tomatensaus .....

3.50

### Kruidenboter:

hoeveboter, sjalot, look en tuinkruiden .....

3.50

### Blackwell:

tierenteynpickels, mosterd, bruine fond en room .....

3.50

### Roquefort:

Roquefortkaas, blanke fond en room .....

3.50

### Béarnaise "à la minute geklopt":

huisgemaakte gastrique, eigeel, verse dragon .....

4.00

### Rozemarijn:

Huisgemaakte fond, sjalot, look, tijm en rozemarijn .....

3.50

### Champignon natuur

3.50

### De bakwijze:

- **Bleu**  
"bijna rauw", maar wel warm in de kern.
- **Saignant**  
"bloedrood", aanbevolen door rasechte  
vleeseters.
- **à point of "medium":**  
het vlees heeft een roze kleur.
- **Bien cuit**  
"bien cuit" of "doorbakken", kurkdroog,  
rijke smaak gaat volledig verloren, geen  
aanrader...

## EXTRA SUPPLEMENT (2DE KEER)

Friet.....	3.00
Salade.....	3.00
Sauzen.....	3.50
Huisgemaakte mayonaise .....	2.00
Béarnaise "à la minute" geklopt.....	4.00
Molengras (enkel op maandag en dinsdag)	3.50
Warme dagmarkt groentjes .....	4.50

Bij groepen-tafels van meer dan 6 personen  
vragen wij u om een keuze te maken van  
maximaal 4 verschillende gerechten. Dit om  
u een betere service te kunnen verlenen en  
om lange wachttijden te vermijden.

Bedankt voor uw begrip.



## ELKE MAANDAG EN DINSDAG: MOLENGRAS

(Uitgezonderd op feestdagen).

MOLENGRAS STEAK ..... 26.00  
Belgisch Witblauw steak met Molengras

### WAT IS MOLENGRAS ?

Molengras bestaat uit een grote berg zeer dunne (Franse) frietjes.  
Onder deze berg friet ligt dan een biefstuk. Het geheel wordt afgemaakt met salade en saus.

Supplement Molengras ..... 3.50

Saus naar keuze ..... 3.00

(enkel op maandag en dinsdag)



### VOETBALMENU

€ 42.50 per persoon excl. dranken

€ 57.50 incl. wijnen en waters

Bordje volgens inspiratie van de chef

\*\*\*

Chateaubriand Belgisch Witblauw  
of Brochette van Scampi's

\*\*\*

Dame Blanche of Caramelleke

**ENKEL OP RESERVATIE!**

Ook verkrijgbaar voor groepen vanaf 8 pers.

Op zondag serveren wij een uitstekend 3 gangen zondagsmenu van de chef à € 39.50 p.p.  
Onze kelners vertellen uw graag meer hierover.

## ALLERGENEN

Heeft u een allergie of een intolerantie geef het door aan een van onze medewerkers of heeft u vragen over de samenstelling van de gerechten vraag het aan ons personeel!

Graag willen wij u erop wijzen dat de samenstelling van onze gerechten per dag kunnen wijzigen!

Voor meer vragen kunt u terecht bij ons personeel!



## ZOETIGHEDEN

Kinderijsje.....	3.00
Dame blanche .....	7.00
Caramelleke .....	7.00
Huisbereide chocolade mousse.....	7.00
Crème brûlée.....	7.00
Tiramisu .....	7.50
Chocolade moelleux .....	9.00
Irish koffie .....	9.00

*Versgeklopte slagroom, koffie, bruine suiker, Jameson*

## JENEVERS

Smeets Extra 35° .....	2.80
------------------------	------

## GRAPPA' S

Vraag naar onze exclusieve grappa's kaart

## COGNACS

Baron Otard VS .....	7.00
Baron Otard VSOP .....	8.50
Baron Otard XO Gold.....	10.50
Martell .....	7.00
Remy Martin .....	8.50
Calvados .....	7.50
Armagnac VSOP.....	7.50

## DESSERTWIJN

*Vin Santo del Chianti Classico,  
Castello della Panaretta, Italië*

Fles 37,5 cl .....	39.50
--------------------	-------

Deze zeldzame wijn, gemaakt van gedroogde druiven heeft een kleur van rood goud tot amberkleurig met briljant reflecties kastanjebruin. De neus ademt rijpe abrikoos en gedroogd fruit met hints van kastanje honing en vanille. De smaak is vol, rijk en breed.

Een echte topper!

## WARME DRANKEN

Koffie espresso.....	3.00
Mokka .....	3.00
Decafeïne .....	3.00
Warme Cécémel.....	3.00
Warme Cécémel met slagroom .....	3.50
Cappuccino met slagroom of gestoomde melk.....	3.50
Latte macchiato.....	3.50
Supplement slagroom.....	0.50

## THEE-ASSORTIMENT

Newby tea .....	3.00
Earl Grey * Rare Assam * Masala Chai *	
Ginseng Oolong * Ginger & Lemon *	
Silver Needle * Oriental Sencha *	
Supreme Jasmine * Lemon Verbena * Strawberry Mango	

## WARM & GEESTELIJK

Irish koffie - Whisky.....	9.00
French koffie - Cognac .....	9.00
Italian koffie - Amaretto .....	9.00
Hasseltse koffie - Smeets extra .....	9.00
Cubaanse koffie - Bacardi Reserva.....	9.00

