

Falstaff

SPECIALS

Varkensrack Frenched rack van het Hoevevarken - mosterd-tijmjus - wortel - wedges Biertip: La Trappe Isid'or	24.90
Mosselen dragon Room - dragon - knoflook - bleekselderij - friet Biertip: La Trappe Isid'or	17.50
Provençaalse mosselen Tomaat - paprika - knoflook - provençaalse kruiden - friet Biertip: Chimay Wit	17.50
Risotto Gegrilde paprika - basilicum - burrata Biertip: Paulaner Weizen	15.90
Luikse ballen 2 gehaktballen - Luikse saus - friet - garnituur Biertip: Curtius Classic	15.50

English menu



Eigen bieren ★

Beppie Craft	25cl	5.60
Hoppig blond - Jopen 6,2%	50cl	10.20
Geef Miech e M'Uilke	25cl	5.50
Fris blond - Uiltje 6%	50cl	10.00

Vaste taps

Brand Pilsener	18cl	3.10
Pilsner 5%	25cl	3.90
	50cl	7.80

Jopen Blurred Lines	25cl	5.80
NEIPA 5,3%		

Tripel Karmeliet	30cl	6.90
Tripel 8,4%		

La Chouffe	25cl	5.80
Belgisch Blond 8%		

Paulaner	30cl	5.30
Hefeweizen 5,5%	50cl	8.50

Oedipus Pais Tropical	25cl	5.90
IPA 5%		

Brand Vieftien ★	25cl	6.00
Belgian Tripel 8%		

Kasteel Rouge	25cl	5.70
Kersenbier 8%		

Ijwit	25cl	5.60
Witbier 6,5%		

La trappe Isid'or	25cl	6.00
Amber bier 7,5%		

Chimay Blauw	25cl	6.00
Belgian Strong Dark Ale 9%		

Biermenu's

Fust heavy	23.00	Vrienden van de tap	22.50
Paulaner 0.5 - Beppie -		Wisselende vriend - Uiltje -	
La Chouffe - Tripel		Jopen - Two Chefs	
Karmeliet			

Trappist	23.00	Staff specials	23.00
La Trappe Blond -		Geef Miech e M'Uilke -	
Westmalle Tripel - La		Beppie - Hazy Jane - El	
Trappe Quadrupel - Tynt		Dorado	
Meadow			

Tutti frutti	20.00	Uit de buurt brouwsels	23.00
Liefmans Fruitesse -		Curtius Classic - Wisselend	
Lindemans Kriek -		Stadsbrouwerij Maastricht -	
Ruwet Cidre - Kasteel		Val Dieu tripel - Gulpener	
Rubus		Ijsbock	

Vaste brouwers op tap:

Jopen - Haarlem
Stadsbrouwerij Maastricht - Maastricht ★
Moersleutel - Alkmaar of Kees - Middelburg
Two Chefs - Amsterdam
Uiltje - Haarlem

22 bieren op tap!



Untappd



Bieren met een ★ is lokaal

BIEREN VAN DE TAP & Biermenu's

DRANKEN

LUNCH van 10:00 tot 17:00

DINER Zon/woe van 10:00 tot 21.00 & Don/zat van 10:00 tot 22.00

BORREL van 10.00 tot 00.00

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Fris

Pepsi Cola/Max	3.10
Sisi	3.10
7UP Sugar Free	3.10
Lipton Ice tea/Green/Peach	3.30
Sourcy Blauw/Rood	2.90
KRNWTR+ plat/bruis 70cl	6.50
Bitter Lemon	3.30
Rivella	3.30
Ginger Ale	3.30
Orangina	3.70
Appelsap	3.30
Fristi	3.30
Chocomel	3.30
Cassis	3.30
Verse Jus d'Orange	4.50

Even iets anders?

Big Tom Tomato Juice	5.00
Fritz-Spritz Apfelshorle	4.80
Fever Tree Tonic	4.80
Indian - Mediterranean - Elderflower - Clementine	
Fever Tree Ginger Beer	4.80
Fever Tree Sparkling Pink Grapefruit	4.80

Warme dranken

Lungo	2.90
Espresso	2.90
Dubbele espresso	4.30
Cappuccino	3.50
Café au lait	3.60
Flat white	4.70
Warme chocomel	3.50
Latte macchiato	3.90
Verse muntthee	3.90
Verse gemberthee	3.90
Diverse theesmaken	2.90
Earl Grey - Rooibos - Botanical Pleasure - Lemongrass Ginger - Sencha Green - Peach - Ceylon	
Koffie met likeur	8.00
Irish - French - Italian - Spanish	
Extra	0.50
Slagroom/ caramel/ decafe/ haverdrink	

Dagverse Limburgse vlaai

Wij hebben heerlijke lokale
vlaaien van
Patisserie Royale.
Vraag ons gerust welke vlaaien
wij vandaag in huis hebben!
5.00

DRANKEN

LUNCH

van 10:00 tot 17:00

DINER

Zon/woe van 10:00 tot 21.00 & Don/zat van 10:00 tot 22.00

BORREL

van 10.00 tot 00.00

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES

Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Lunchgerechten

Lunchplateau 2 personen Staff tosti - molenaarsbrood met zalm, Val-Dieu & Heuvellandham - garnituur Biertip: overleg met ons personeel	26.90	Broodje gerookte zalm Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette Biertip: Ijwit	12.90
Broodje vitello tonato Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - schiacciata of bruine baguette Biertip: O'Hara's Irish Red ale	15.90	Broodje Val-Dieu Warme abdijkaas uit Aubel - spek - honing - balsamico - pijnboompitten - schiacciata of bruine baguette Biertip: Bootjes bier	12.20
Pulled pork Pulled pork van onze barbecue - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus Biertip: Kees Double Haze IPA	14.90	Uitsmijter Drie spiegeleieren - molenaarsbrood - ham of spek - kaas - garnituur Biertip: Helles/ Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen	12.50
Broodje oude kaas Oude kaas - piccalilly - walnoten - rode ui - schiacciata of bruine baguette Biertip: Kompel Prion des Fleurs	9.70	Trappistenburger Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla - tomaat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop Biertip: La Trappe Quadrupel	14.90
Flammkuchen Elzas Crème fraîche - ui - spek Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen	13.50	Salade Val-Dieu Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood Biertip: La Trappe Isid'or	13.90
Caesar salade Romeinse sla - caesar dressing - krokante kip - zoete ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - molenaarsbrood Biertip: Chimay Wit	16.80	Falafel burger Burger van kikkererwten - bietenrelish - hennepmayonaise - rucola - rode ui - cherrytomaat - speltbroodje Biertip: Chimay 150	15.50
Staff tosti Gegrilde schiacciata - kaas - Heuvellandham - cocktailsaus Biertip: Chimay Blauw	8.90		

Lunchtip!

Maak uw lunch af met een klein kopje soep.

Uiensoep - 4.00
Seizoensoep - dagprijs

Soepen

Franse uiensoep Gegratineerd - molenaarsbrood Biertip: Westmalle Dubbel	7.90
Seizoensoep Laat je verrassen door onze chef	dagprijs

LUNCH

van 10:00 tot 17:00

HEEFT U EEN ALLERGIE?

LAAT HET ONS WETEN!

DINER

Zon/woe van 10:00 tot 21.00 & Don/zat van 10:00 tot 22.00

BORREL

van 10.00 tot 00.00

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES

Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Voorgerechten

Bloemkool 9.80
Bierbeslag - habanero mayonaise
Biertip: Jopen Mooie Nel

Flammkuchen Elzas 13.50
Crème fraîche - ui - spek
Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen

Camembert 7.80
Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - brood
Biertip: St Bernardus Abt 12

Vitello tonato 15.50
Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - molenaarsbrood
Biertip: O'Hara's Irish Red ale

Waldkornbrood met dips 7.50
2 broodjes - aioli - tomaten tapenade
Biertip: La Trappe Blond

Desserts

Parfait 7.50
Parfait - salted caramel - espresso crumble
Biertip: DVDK Sans Pardon

Kaasplank 15.90
Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood
Biertip: Gulpener Ijsbock

Koffie met likeur 8.00
Irish - French - Italian - Spanish

Hoofdgerechten

Spareribs 25.00
Chipotle barbecue saus - maïs - aardappel wedges - aioli
Biertip: Brewdog Hazy Jane

Pulled pork 19.30
Pulled pork van onze Green Egg - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus - friet - garnituur
Biertip: Kees Double Haze IPA

Trappistenburger 19.20
Runderburger - bierbroodje - sla tomaat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop - friet - garnituur
Biertip: La Trappe Quadrupel

Salade Val-Dieu 18.90
Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood
Biertip: La Trappe Isid'or

Caesar salade 16.80
Romeinse sla - caesar dressing - krokante kip - zoete ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - molenaarsbrood
Biertip: Chimay Wit

Falafel burger 19.80
Burger van kikkererwten - bietenrelish - hennepmayonaise - rucola - rode ui - cherrytomaat - speltbroodje - friet - garnituur
Biertip: Chimay 150

Pair uw gerecht met een van onze speciaalbieren!



DINER

zon/woe van 10:00 tot 21:00 & don/zat van 10:00 tot 22:00

BORREL

van 10.00 tot 00.00

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES

Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Gerechten om te delen

Luikse bal	12.80	Kippenvleugeltjes	8.70
Gehaktbal - Luikse saus - molenaarsbrood Biertip: Curtius Classic		Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus Biertip: Geef Miech e M'Uilke	
Flammkuchen Elzas	13.50	Nacho's deluxe	10.50
Crème fraîche - ui - spek Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen		Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños Optioneel: gehaktsaus (€2.50 extra) Biertip: Beppie Craft	
Frietje stoof van de dag	dagprijs	Waldkornbrood met dips	7.50
Friet - wisselend stoofvlees uit eigen keuken Biertip: Overleg met ons personeel		2 broodjes - aioli - tapenade Biertip: La Trappe Blond	
Kaasbitterballen	8.70	Olijven	3.90
6st. Old Amsterdam - mosterd mayonaise Biertip: Beppie Craft		Groene olijven - knoflook - peterselie Biertip: Oedipus Pais Tropical	
Vitello tonato	15.50	Bitterballen selectie	11.30
Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - molenaarsbrood Biertip: O'Hara's Irish Red ale		Vier wisselende bitterballen met bijbehorende sausjes, 8st. Biertip: Overleg met ons personeel	
Camembert	8.90	Chicken poppers	7.50
Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - brood Biertip: St Bernardus Abt 12		14st. met sambalmayonaise Biertip: Lagunitas IPA	
		Bloemkool	9.80
		Bierbeslag - habanero mayonaise Biertip: Jopen Mooie Nel	

Planken om te delen

Bierplank	14.90	Vlees- en kaasplank	16.50
Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus €1.20) - kippenvleugeltjes - 4 rundvlees bitterballen - molenaarsbrood met aioli Biertip: Beppie Craft		Twee soorten vleeswaren - twee soorten kaas garnering - molenaarsbrood Biertip: Overleg met ons personeel	
Bierplank vega	14.50	Kaasplank	16.50
Kleine nacho's deluxe - gefrituurde bloemkool - 4 bitterballen - molenaarsbrood met aioli Biertip: Overleg met ons personeel		Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood Biertip: Gulpener Ijsbock	
SuperMega bierplank	26.50	Vleesplank	16.90
Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus €1.50) - kippenvleugeltjes - 6 rundvlees bitterballen - gehaktballetjes - charcuterie - kaasblokjes - waldkornbrood - dips - olijven Biertip: Overleg met ons personeel		Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen	

BORREL van 10:00 tot 00:00

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Wijnen van Vojacek

Wit

	Glas/ fles
Chardonnay	5.50/27.50
Chardonnay, Casa Ermelinda Freitas (PT)	
Vol, tropisch fruit, zacht	

Verdiño Verdejo	6.00/30.00
Rueda Verdejo, Javier Sanz (ES)	
Fris, appel, limoen	

Sauvignon Blanc	6.00/30.00
Sauvignon, Chateau Lary Lacombe (FR)	
Fris, citrus, kruisbessen	

Le Carredon	5.50/27.50
Gros Manseng, Réunis Cébazan (FR)	
Zoet, perzik, honing	

Pinot Grigio	-/37.50
Alto Adige, Cantina Tramin (IT)	
Licht, peer, citrus	

Rose

Plume	5.50/27.50
Grenache, Domaine la Colombette (FR)	
Licht, fruitig, soepel	

Pink Colomb Bay	6.00/30.00
Pinot Noir, Domaine la Colombette (FR)	
Fris, zacht, aardbei	

Rood

Villa Blanche Syrah	6.00/30.00
Syrah, Calmel et Joseph (FR)	
Kruidig, vol, donker fruit	

Almade Merlot	5.50/27.50
Merlot, Les Vignerons du Narbonnais (FR)	
Zacht, rond, pruim	

Primitivo di Manduria	-/37.50
Primitivo, Collezione Ventidiciotto (IT)	
Vol, rijp fruit, warm	

Bubbels

Cava Nualonge Brut	6.00/30.00
Xarello, Macabeo, Parellada, Finca Emendis (ES)	

Spritz

Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.50
Campari Spritz	8.50
Amaretto Spritz	8.50
Licor 43 Spritz	8.50



Gin&Tonics

V2C Classic Gin & Fever - Tree Indian tonic	12.50
Dutch Dry Gin - tonen van citroen en jeneverbess	

V2C Barrel Aged Gin & Fever - Tree Ginger beer	14.50
Barrel Aged Gin - tonen van gember en limoen	

V2C Orange Gin & Fever - Tree Clementine tonic	14.00
Orange Gin - tonen van sinaasappel en kaneel	

Copperhead Gin & Fever - Tree Mediterranean tonic	14.50
Kruidige gin - tonen van mandarijn en jeneverbess	

Cocktails

Espresso Martini	11.50
Pornstar Martini	11.50
Mojito	10.00
Paloma	10.00

Alcoholvrij

Crodino	6.00
0.0 Copperhead Gin & Fever - Tree Elderflower tonic	9.00
Kruidige gin - tonen van sinaasappel	
Nojito	8.00



WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES Keuzestress? Check onze bierwijzer op de achterzijde

Pilseners/lagers

Budvar	33cl 4.60
Chateau Neubourg ★	33cl 5.00
Aecht Schlenkerla	
Märzen rauch	50cl 7.60
Wisselend lagerbier	- -

Wit

Blanche de Namur	25cl 4.70
La trappe wit	33cl 5.20
Timmermans lambicus	33cl 6.20

Weizen

Texels Skuumkoppe	30cl 5.80
Schneider Weisse Tap 5	50cl 7.50

Blond

La Trappe Blond	33cl 5.90
Funky Falcon	33cl 6.20
Zeeuws Blond (gv)	33cl 6.90
Curtius Classic	33cl 7.20
Seefbier Blond	33cl 6.10
Wisselend blond	- -

Saison

Saison Dupont	33cl 5.30
Wisselende saison	- -

Sterk blond

Duvel	33cl 6.10
Delirium Tremens	33cl 6.70
Chimay 150	33cl 6.90
Wisselend sterk blond	- -

Tripel

Westmalle Tripel	33cl 6.00
Val Dieu Tripel ★	33cl 6.20
Paix Dieu Tripel	33cl 7.50
Oedipus Thai Thai	33cl 6.90
Kasteel Tripel	33cl 6.80
La trappe Tripel	33cl 5.90
Zundert 8	33cl 6.50
Wisselende tripels	- -

Historische bieren

Jopen Koyt	33cl 6.50
------------	-----------

Barrel Aged

Vraag naar onze wisselende
Barrel aged bieren!

IPA

Jopen Mooie Nel	33cl 7.20
Brewdog Hazy Jane	33cl 6.80
Hop Zij Met Ons (gv)	33cl 7.20
Enigma El Dorado	33cl 7.90
Kees Double Haze	33cl 7.80
Lagunitas IPA	33cl 6.40
Wisselende IPA's	- -

Zuur

Geuze Boon	25cl 5.90
Lindemans Oude	
Gueuze Cuvée Renée	25cl 6.00
Duchesse de Bourgogne	25cl 5.60
Oedipus Polyamorie	33cl 6.50
Wisselend zuur	- -

Dubbel

Westmalle Dubbel	33cl 5.60
Grimbergen Dubbel	30cl 5.30
La Trappe Dubbel	30cl 5.50

Quadrupel

La Trappe Quadrupel	33cl 6.60
St Bernardus Abt 12	33cl 6.40
Wisselend quadrupel	- -

Barley Wine

Hertog Jan Grand prestige	30cl 5.40
Kees Enjoy the Silence	33cl 8.50
Wisselend barley wine	- -

Porter

West Indies Porter	50cl 9.60
The Original Smokey	33cl 8.80
Wisselend porter	- -

Stout

O'Hara's Irish stout	33cl 5.50
DVDK Sans Pardon	33cl 9.90
Wisselend stout	- -

Alcohol vrij/ arm

Heineken 0.0	30cl 3.80
Paulaner 0.0	33cl 4.50
Liefmans 0.0	25cl 4.80
La Trappe Epos 0.0	33cl 5.50
La Trappe Nillis 0.0	33cl 5.70
't IJ - Vrijwit 0.5%	33cl 6.40
Jopen non IPA 0.5%	33cl 6.60
Wisselend alcoholvrij	- -

Trappist

Orval	33cl 5.80
Westmalle Dubbel	33cl 5.60
Westmalle Tripel	33cl 6.00
Chimay 150	33cl 6.90
La Trappe Blond	33cl 5.90
La Trappe Quadrupel	33cl 6.60
Rochefort 8	33cl 6.00
La Trappe Dubbel	33cl 5.50
Tynt Meadow	33cl 8.20

Fruit&Zoet

Liefmans Fruitesse	25cl 4.80
Lindemans Kriek	25cl 4.90
Kasteel Rubus	33cl 6.70
Ruwet Cidre	33cl 6.70
Classic Apple Bandit	30cl 4.90
Wisselend zoet	- -

Buitenbeentjes

Seef Bootje's Bier	33cl 6.10
Gordon Scotch	33cl 6.60
Gulpener Ijsbock	30cl 6.50
O'Hara's Irish Red	33cl 5.50
Kompel Prion des Fleurs	33cl 6.80

Sharing bottles

Vraag naar onze wisselende
grote flessen om te delen!

Meer
flesbieren
op Untappd!



