

Falstaff

SPECIALS

Pulled brisket

Langzaam gegaard rundvlees - bbq saus - cheddar - romeinse sla
- ingelegde ui - speltbroodje

Biertip: Enjoy the silence of Grand Prestige

17.50

Scholfilet

La Chouffe - tartaarsaus - friet - garnituur

Biertip: Blanche de Namur

23.50

Chicken Thigh Brochette

Grilled brochette - feta-yogurt sauce - potato wedges - garnish

Beer tip: Schneider Weisse Tap 5

20.50

Falafel burger

Burger van kikkererwten - bietenrelish - hennepmayonaise -
rucola - rode ui - cherrytomaat - speltbroodje

Biertip: Chimay 150

15.50



BIEREN VAN DE TAP

DRANKEN

LUNCH

DINER

BORREL

WIJN&COCKTAILS

BIEREN VAN DE FLES

Eigen bieren

Beppie Craft	25cl	5.60
Hoppig blond - Jopen	50cl	10.20
Geef miech e M'Uilke	25cl	5.50
Fris blond - Uiltje	50cl	10.00

Vaste taps

Brand Pilsener	18cl	3.10
	25cl	3.90
	50cl	7.80
Tripel Karmeliet	30cl	6.90
La Chouffe	25cl	5.80
Paulaner	30cl	5.30
	50cl	8.50
Kasteel Rouge	25cl	5.70
Ijwit	25cl	5.60
La trappe Isid'or	25cl	6.00
Chimay Blauw	25cl	6.00

Geen grote dorst? We schenken ook alle tapbieren ook in proefglazen van 18cl!

Biermenu's

Fust Heavy	23.00	Vrienden van de Tap	22.50
Paulaner 0.5 - Beppie - La Chouffe - Tripel Karmeliet		Wisselende vriend - Uiltje - Jopen - Two Chefs	
Trappist	23.00	Staff Specials	22.50
La Trappe Blond - Westmalle Tripel - La Trappe Quadrupel - Tynt Meadow		Geef miech e m'uilke - Beppie - Hazy Jane - El dorado	
Tutti Frutti	20.00	Uit de buurt brouwsels	23.00
Liefmans Fruitesse - Lindemans kriel - Ruwet Cidre - Kasteel Rubus		Curtius Classic - Wisselend stadsbrouwerij Maastricht - Val dieu tripel - Gulpener Ijsbock	
Bier & Bite trio	22.50		
Drie proefglazen (0.18) van de tap met 3 bijpassende kleine hapjes			

Wisseltaps

We hebben 12 wisseltaps! vraag aan het personeel of kijk op onze Untappd

Untappd



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
KRNLWTR+ plat/bruin 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/ havermelk	

Verse 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 26.90

Staff tosti - molenaarsbrood met zalm,
Val-Dieu & ossenworst - garnituur

Biertip: overleg met ons personeel

Broodje Ossenworst 12.50

Licht gerookt, ´rauw` rundvlees -
piccalilly - rode ui - schiacciata of bruine
baguette

Biertip: Kees Mosaic Hop Belgian IPA

Pulled pork 14.90

Pulled pork van onze barbecue - coleslaw
- bierbroodje - barbecuesaus

Biertip: Kees Double Haze IPA

Broodje oude kaas 9.70

Oude kaas - piccalilly - walnoten - rode ui
- schiacciata of bruine baguette

Biertip: Koppel Prion de Fleurs

Flammkuchen 13.50

Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat -
courgette. Keuze uit: Heuvellandham,
Parmezaan of gerookte zalm (€2,- extra)

Biertip: Troubadour Magma/ Ijwit

Caesar salade 16.80

Romeinse sla - caesar dressing -
krokante kip - zoete ansjovis - croutons -
Parmezaanse kaas - molenaarsbrood

Biertip: Chimay Wit

Staff tosti 8.90

Gegrilde schiacciata - kaas -
Heuvellandham - cocktailsaus

Biertip: Chimay Blauw

Broodje gerookte zalm 12.90

Koud gerookte zalm - rode ui -
dillemayonaise - kappertjes -
schiacciata of bruine baguette

Biertip: Ijwit

Broodje Val-Dieu 11.70

Warme abdijkaas uit Aubel - spek -
honing - balsamico - pijnboompitten -
schiacciata of bruine baguette

Biertip: Bootjes bier

Uitsmijter 12.50

Drie spiegeleieren - molenaarsbrood -
ham of spek - kaas - garnituur

**Biertip: Helles/ Aecht Schlenkerla
Rauchbier – Märzen**

Trappistenburger 14.90

Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla -
tomaat - augurk - spek - gebakken ui -
gesmolten trappistenkaas - appelstroop

Biertip: La Trappe Quadrupel

Salade Val-Dieu 13.50

Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes -
honing - balsamico - pijnboompitten -
molenaarsbrood

Biertip: La Trappe Isid'or

Soepen

Franse uiensoep 7.90

Gegratineerd - molenaarsbrood

Biertip: Westmalle Dubbel

Seizoensoep dagprijs

Laat je verrassen door onze chef

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

Luikse balletjes 12.50
Mini gehaktballen - Luikse saus - molenaarsbrood
Biertip: Curtius Classic

Flammkuchen 13.50
Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat - courgette. Keuze uit: Heuvellandham, Parmezaan of gerookte zalm (€2,- extra)
Biertip: Troubadour Magma/ Ijwit

Oesterzwambitterballen 7.80
6st. Oesterzwam - Limburgse mosterd
Biertip: Beppie Craft

Ossenworst 8.30
Licht gerookt, "rauw rundvlees" - zuur - Dijon mosterd
Biertip: Brand Pilsener

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 8.50
Irish - French - Italian - Spanish

Hoofdgerechten

Spareribs 25.00
Chipotle barbeque saus - mais - aardappel wedges - aioli
Biertip: Brewdog Hazy Jane

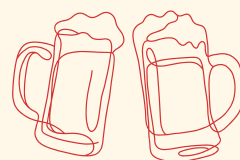
Pulled pork 19.30
Pulled pork van onze green egg - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus - friet - garnituur
Biertip: Kees Double Haze IPA

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

Salade Val-Dieu 17.90
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

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 balletjes Mini gehaktballen - Luikse saus - molenaarsbrood Biertip: Curtius Classic	12.50	Kippenvleugeltjes Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus Biertip: Geef Miech e M'Uilke	8.70
Flammkuchen Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat - courgette Keuze uit: Heuvellandham, Parmezaan of gerookte zalm (€2,- extra) Biertip: Troubadour Magma/ Ijwit	13.50	Nacho's deluxe Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños Optioneel: gehaktsaus (€2.50 extra) Biertip: Beppie Craft	10.50
Frietje stoof van de dag Friet - Wisselend stoofvlees uit eigen keuken Biertip: Overleg met ons personeel	dagprijs	Waldkornbrood met dips 2 broodjes - aioli - tapenade Biertip: La Trappe Blond	7.50
Oesterzwam bitterballen 6st. van Zwamburg - Limburgse mosterd Biertip: Beppie Craft	7.80	Olijven Groene olijven - knoflook - peterselie Biertip: Oedipus Pais Tropical	3.90
Ossenworst Licht gerookt, "rauw rundvlees" - zuur - Dijon mosterd Biertip: Brand Pilsener	7.80	Bitterballen selectie Vier wisselende bitterballen met bijbehorende sausjes, 8st. Biertip: Overleg met ons personeel	11.30
Camembert Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - brood Biertip: St Bernardus Abt 12	8.90	Chicken Poppers 12st. met chilimayonaise Biertip: Lagunitas IPA	10.00

Planken om te delen

Bierplank Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus €1.20) - kippenvleugeltjes - 4 rundvlees bitterballen - molenaarsbrood met aioli Biertip: Beppie Craft	14.90	Vlees- en kaasplank Twee soorten vleeswaren - twee soorten kaas garnering - molenaarsbrood Biertip: Overleg met ons personeel	16.50
Bierplank vega Kleine nacho's deluxe - Val-Dieu kaas uit de oven - 4 oesterzwam bitterballen - molenaarsbrood met aioli Biertip: Overleg met ons personeel	14.50	Kaasplank Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood Biertip: Gulpener Ijsbock	16.50
Supermega bierplank Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus €1.50) - kippenvleugeltjes - 6 rundvlees bitterballen - gehaktballetjes - charcuterie - kaasblokjes - waldkornbrood - dips - olijven Biertip: Overleg met ons personeel	25.80	Vleesplank Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen	16.90

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	
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
Margarita	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
Wisselend wit bier	- -

Weizen

Texels Skuumkoppe	30cl 5.60
Schneider Weisse Tap5	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
Wisselend blond	- -

Saison

Saison Dupont	33cl 5.30
Wisselende saison	- -

Sterk blond

Duvel	33cl 5.90
Delirium Tremens	33cl 6.50
Wisselend sterk blond	- -

Tripel

Westmalle Tripel	33cl 6.00
Val Dieu Tripel	33cl 6.20
Paix Dieu Tripel	33cl 7.20
Oedipus Thai Thai	33cl 6.80
Kasteel Tripel	33cl 6.80
Wisselende tripels	- -

Historische bieren

Seefbier Blond	33cl 6.10
Jopen Koyt	33cl 6.50

Barrel Aged

Vraag naar onze wisselende
Barrel aged bieren!

IPA

Oedipus Pais Tropical	33cl 6.40
Brewdog Hazy Jane	33cl 6.80
Hop Zij Met Ons (gv)	33cl 7.00
Jopen Mooie Nel	33cl 6.60
Enigma El Dorado	33cl 7.50
Kees Double Haze	33cl 7.50
Kees Mosaic Hop	33cl 7.30
Lagunitas IPA	33cl 6.40
Troubadour Magma	33cl 6.80
Wisselende IPA's	- -

Zuur

Geuze Boon	25cl 5.50
Lindemans Oude	
Gueuze Cuvée Renée	25cl 6.00
Duchesse de Bourgogne	25cl 5.30
Oedipus Polyamorie	33cl 6.50
Wisselend zuur	- -

Dubbel

Westmalle Dubbel	33cl 5.60
Grimbergen Dubbel	30cl 5.30

Quadrupel

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

Barley Wine

Hertog Jan Grand prestige	30cl 5.20
Kees Enjoy the Silence	33cl 8.20
Wisselend barley wine	- -

Porter

West Indies Porter	50cl 9.30
The Original Smokey	33cl 8.60
Wisselend porter	- -

Stout

Galway Bay Ostara	33cl 7.00
DVDK Sans Pardon	33cl 9.90
Wisselend stout	- -

Alcohol vrij/ arm

Heineken 0.0	30cl 3.50
Paulaner 0.0	33cl 4.50
Liefmans 0.0	25cl 4.80
La Trappe Epos	33cl 5.20
't IJ - Vrijwit 0.5%	33cl 6.20
Jopen (non) IPA 0.5%	33cl 6.30
Wisselend alcoholvrij	- -

Trappist

Orval	33cl 5.80
Westmalle Dubbel	33cl 5.60
Westmalle Tripel	33cl 6.00
Chimay 150	33cl 6.80
La Trappe Blond	33cl 5.90
La Trappe Quadrupel	33cl 6.60
Rochefort 8	33cl 6.00
Zundert 8	33cl 6.50
Tynt Meadow	33cl 7.80

Fruit&Zoet

Liefmans Fruitesse	25cl 4.80
Lindemans Kriek	25cl 4.90
Kasteel Rubus	33cl 6.70
Ruwet Cidre	33cl 6.50
Wisselend kriek	- -
Wisselend zoet	- -

Buitenbeentjes

Seef Bootje's Bier	33cl 6.10
Gordon Scotch	33cl 6.60
Kompel Prion de Fleurs	33cl 6.50

Sharing bottles

Vraag naar onze wisselende
Sharingbottles!

Untappd



