

# Falstaff

## SPECIALS

<b>Varkensrack</b>	24.90
Frenched rack van het Hoevevarken - mosterd-tijmjus - wortel - friet	
Biertip: La Trappe Isid'or	
<b>Fish &amp; Chips</b>	19.50
Wisselende vis - bierbeslag - tartaresaus - friet - garnituur	
Biertip: Geef Miech e M'uilke	
<b>Risotto</b>	15.90
Gegrilde paprika - basilicum - burrata	
Biertip: Paulaner Weizen	
<b>Broodje forelsalade (tot 17:00)</b>	13.50
Gerookte forel - ingelegde venkel - cherrytomaat - schiacciatta of bruine baguette	
Biertip: La Trappe Wit	

English menu



## Vaste taps

**Brand Pilsener** ★  
Pilsner 5%

18cl 3.10

25cl 3.90

50cl 7.80

**Jopen Blurred Lines**

NEIPA 5,3%

25cl 5.80

**Tripel Karmeliet**

Tripel 8,4%

30cl 6.90

**La Chouffe**

Belgisch Blond 8%

25cl 5.80

**Paulaner**

Hefeweizen 5,5%

30cl 5.30

50cl 8.50

**Oedipus Pais Tropical**

IPA 5%

25cl 5.90

**Two Chefs Green Bullet**

American IPA 6,5%

25cl 5.80

**Brand Vieftiën** ★

Tripel 8%

25cl 6.00

**Kasteel Rouge**

Kersenbier 8%

25cl 5.70

**Ijwit**

Witbier 6,5%

25cl 5.60

**La Trappe Witte Trappist**

Witbier 5,5%

30cl 5.40

50cl 8.60

**Chimay Blauw**

Belgisch Bruin 9%

25cl 6.00

## Eigen bieren van de tap

**Geef Miech e M'Uilke** ★

Fris blond - Uiltje 6%

25cl 5.50

50cl 10.00

**Beppie Craft** ★

Hoppig blond - Jopen 7%

25cl 5.60

50cl 10.20

## Vaste brouwers op tap

Jopen Haarlem

Uiltje Haarlem

Moersleutel Alkmaar

**Check onze  
Untappd**



## Biermenu's

**Fust heavy** 23.00

Paulaner 0.5L - Beppie - La Chouffe/Kasteel Rouge - Tripel Karmeliet

**Trappist** 23.00

La Trappe Blond - Westmalle Tripel - La Trappe Quadrupel - Tynt Meadow

**Tutti frutti** 23.00

Liefmans Fruitesse - Lindemans Kriek - Ruwet Cidre - Kasteel Rubus

**Vrienden van de tap** 23.00

Moersleutel - Uiltje - Jopen - Two Chefs

**Staff specials** 23.00

Geef Miech e M'Uilke - Beppie - Hazy Jane - El Dorado

**Uit de buurt brouwsels** 23.00

Curtius Classic - Brand Vieftiën - Val Dieu tripel - Gulpener Ijsbock

---

# BIEREN VAN DE TAP

& Biermenu's

## 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/ Cassis	3.30
Rivella	3.30
Ginger Ale	3.30
Orangina	3.70
Appelsap/ Fristi/ Chocomel	3.30
Verse Jus d'Orange	4.50

## Even iets anders?

Big Tom Tomato Juice	5
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

## Alcoholvrij

Crodino	6
0.0 Copperhead Gin &	9
Fever - Tree Elderflower tonic	
Nojito	8



## 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 - Sencha Green - Peach - Ceylon	
Koffie met likeur	8
Irish - French - Italian - Spanish	
Carajillo	5
Espresso met scheut drank	
Extra	0.50
Slagroom/ caramel/ decafe/ haverdrink	

## Limburgse Vlaai ★

Heerlijke lokale vlaai van  
Pâtisserie Royale.

Vraag naar onze smaken van vandaag!

5.50

# DRANKEN

Koud & warm

## Lunchgerechten

Lunchplateau 2 personen Staff tosti - molenaarsbrood met zalm, Val-Dieu & forelsalade - garnituur <b>Biertip: overleg met ons personeel</b>	26.90	Broodje gerookte zalm Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette <b>Biertip: Ijwit</b>	12.90
Broodje vitello tonato Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - schiacciata of bruine baguette <b>Biertip: O'Hara's Irish Red ale</b>	15.90	Broodje Val-Dieu Warme abdijkaas uit Aubel - spek - honing - balsamico - pijnboompitten - schiacciata of bruine baguette <b>Biertip: Bootjes bier</b>	12.20
Pulled pork Pulled pork van onze barbecue - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus <b>Biertip: Kees Double Haze IPA</b>	14.90	Uitsmijter Drie spiegeleieren - molenaarsbrood - ham of spek - kaas - garnituur <b>Biertip: Helles/ Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen</b>	12.50
Broodje oude kaas Oude kaas - piccalilly - walnoten - rode ui - schiacciata of bruine baguette <b>Biertip: Koppel Prion des Fleurs</b>	9.70	Trappistenburger Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla - tomaat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop <b>Biertip: La Trappe Quadrupel</b>	14.90
Flammkuchen Elzas Crème fraîche - ui - spek <b>Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen</b>	13.50	Falafel burger Burger van kikkererwten - bietenrelish - hennepmayonaise - rucola - rode ui - cherrytomaat - speltbroodje <b>Biertip: Chimay 150</b>	15.50
Caesar salade Romeinse sla - caesar dressing - krokante kip - zoete ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - molenaarsbrood <b>Biertip: Chimay Wit</b>	16.80	<b>Soepen</b>	
Salade Val-Dieu Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood <b>Biertip: La Trappe Isid'or</b>	13.90	Franse uiensoep Gegratineerd - molenaarsbrood <b>Biertip: Westmalle Dubbel</b>	7.90
Staff tosti Gegrilde schiacciata - kaas - Heuvellandham - cocktailsaus <b>Biertip: Chimay Blauw</b>	8.90	Seizoensoep Laat je verrassen door onze chef	dagprijs

*Lunchtip!*

Voeg een klein kopje soep toe bij uw lunchgerecht

**LUNCH** van 10:00 tot 17:00

HEEFT U EEN ALLERGIE?  
LAAT HET ONS WETEN!

## 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 8.90  
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**

Bruschetta 7.50  
Foccacia - tomaat - 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  
Irish - French - Italian - Spanish

Pair uw gerecht met een  
van onze speciaalbieren!



## Hoofdgerechten

Spareribs 25  
Chipotle barbecue saus - maïs - friet - 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**

Luikse ballen 15.50  
2 gehaktballen - Luikse saus - friet - garnituur  
**Biertip: Curtius Classic**

**DINER** van 10:00 tot 21:00/22:00

## Gerechten om te delen

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

## Planken om te delen

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

**BORREL** van 10:00 tot 00:00

## Wijnen van Vojacek

### Wit

Chardonnay **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Chardonnay, Casa Ermelinda Freitas (PT)  
Vol, tropisch fruit, zacht

Verdiño Verdejo **Glas/ Fles**  
6/ 30

Rueda Verdejo, Javier Sanz (ES)  
Fris, appel, limoen

Grüner Veltliner **Glas/ Fles**  
6/ 30

Wengut Zull, Niederösterreich (AT)  
Fris, groene appel, citrus

Le Carredon **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Gros Manseng, Réunis Cébazan (FR)  
Zoet, perzik, honing

Pinot Grigio **Glas/ Fles**  
-/ 37.50

Alto Adige, Cantina Tramin (IT)  
Licht, peer, citrus

### Rose

Grenache Rosé **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Grenache, Domaine la Colombette (FR)  
Fris, droog, aardbei, framboos

Steff Rosé **Glas/ Fles**  
6/ 30

Provence, Château Henri Bonnaud (FR)  
Fris, elegant, rood fruit

### Rood

Pinot Noir - Premium **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Pinot Noir, Pays d'Hérault (FR)  
Licht, soepel, zacht rood fruit

Almade Merlot **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Merlot, Les Vignerons du Narbonnais (FR)  
Zacht, rond, pruim

Pôpa Contos da Terra Tinto **Glas/ Fles**  
6/30

Douro, Quinta do Pôpa (PT)  
Fruitig, soepel, lichte kruidigheid

Primitivo di Manduria **Glas/ Fles**  
-/37.50

Primitivo, Collezione Ventidiciotto (IT)  
Vol, rijp fruit, warm

## Bubbels

Cava Nualonge Brut **Glas/ Fles**  
5.50/ 27.50

Xarello, Macabeo, Parellada, Finca Emendis (ES)

Falstaff bubbel - Roc'Ambulle **Glas/ Fles**  
6.50/ 35

Licht mousserend, speels, fris en fruitig met zachte bubbels (FR)

## Spritz

Aperol Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

Aperol, Cava, Spa rood

Limoncello Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

Limoncello, Cava, Spa rood

Campari Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

Campari, Cava, Spa Rood

Amaretto Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

Amaretto, Cava, Spa rood

Licor 43 Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

43, Cava, Spa rood

Ibiza Spritz **Glas/ Fles**  
8.50

43, Pink Grapefruit soda

## Cocktails

Espresso Martini **Glas/ Fles**  
11.50

Pornstar Martini **Glas/ Fles**  
11.50

Mojito **Glas/ Fles**  
10

Paloma **Glas/ Fles**  
10

## Gin&Tonic

V2C Classic Gin & **Glas/ Fles**  
12.50

Fever - Tree Indian tonic

Dutch Dry Gin - tonen van citroen en jeneverbes

V2C Barrel Aged Gin & **Glas/ Fles**  
14.50

Fever - Tree Ginger beer

Barrel Aged Gin - tonen van gember en limoen

V2C Orange Gin & **Glas/ Fles**  
14

Fever - Tree Clementine tonic

Orange Gin - tonen van sinaasappel en kaneel

Copperhead Gin & **Glas/ Fles**  
14.50

Fever - Tree Mediterranean tonic

Kruidige gin - tonen van mandarijn en jeneverbes



# WIJN&COCKTAILS

## Pilseners & Lagers

<b>Budvar</b>	33cl	4.60
Tsjechisch Pilsener 4.5%		
<b>Gulpener Chateau Neubourg ★</b>	33cl	5.00
Urtyp Pilsener 5.5%		
<b>Aecht Schlenkerla Rauch Märzen</b>	50cl	7.60
Rauch Märzen 6.5% (Gerookt)		
<b>Wisselend Lager</b>	-	-

## Blond & Sterk blond

<b>Orval</b>	33cl	5.80
Brett. Blond 6.2%		
<b>La Trappe Blond</b>	33cl	5.90
Blond 6.5%		
<b>Two Chefs Funky Falcon</b>	33cl	6.20
Pale Ale 5.2%		
<b>Biere Des Amis</b>	33cl	6.90
Belgisch Blond 5.8%		
<b>Dutch Bargain Zeeuws Blond</b>	33cl	6.90
Blond 6.7% (Gluten Vrij)		
<b>Seef Bier</b>	33cl	6.10
Blond 6.5%		
<b>Saison Dupont</b>	33cl	5.30
Saison 6.5%		
<b>Curtius Classic ★</b>	33cl	7.20
Blond 7%		
<b>Kompel Prion des Fleurs ★</b>	33cl	6.80
Honingbier 8%		
<b>Duvel</b>	33cl	6.10
Sterk Blond 8.5%		
<b>Delirium</b>	33cl	6.70
Sterk Blond 8.5%		
<b>Chimay 150</b>	33cl	6.90
Sterk Blond 10%		

## Tripel

<b>La Trappe Tripel</b>	33cl	5.90
Tripel 8%		
<b>Westmalle Tripel</b>	33cl	6.00
Tripel 9.5%		
<b>Val Dieu Tripel ★</b>	33cl	6.20
Tripel 9%		
<b>Paix Dieu</b>	33cl	7.50
Tripel 10%		
<b>Kasteel Tripel</b>	33cl	6.80
Tripel 11%		
<b>Oedipus Thai Thai</b>	33cl	6.90
Tripel 8%		
<b>Zundert 8</b>	33cl	6.80
Kruiden Tripel 8%		

## Alcoholvrij & Alcoholarm

<b>Heineken 0.0</b>	30cl	3.80
Pilsener		
<b>Paulaner 0.0</b>	33cl	4.50
Hefeweizen		
<b>Liefmans 0.0</b>	25cl	4.80
Fruitbier		
<b>La Trappe Epos 0.0</b>	33cl	5.50
Blond		
<b>La Trappe Nillis 0.0</b>	33cl	5.70
Bruin		
<b>'t Ij Vrijwit 0.5%</b>	33cl	6.40
Witbier		
<b>Jopen Non(netje) 0.5%</b>	33cl	6.60
IPA		
<b>Wisselend Alcoholvrij &amp; Arm</b>	-	-

## Wit & Weizen

<b>Blanche de Namur</b>	25cl	4.70
Witbier 4.5%		
<b>Timmermans Lambicus Blanche</b>	33cl	6.20
Lambiek Witbier 5.5%		
<b>Texels Skuumkoppe</b>	30cl	5.80
Dunkelweizen 6%		
<b>Schneider Weisse Tap 5</b>	50cl	7.50
HopfenWeisse/Weizen IPA 8.5%		

## IPA

<b>Jopen Mooie Nel</b>	33cl	7.20
American IPA 6.5%		
<b>Lagunitas IPA</b>	33cl	6.40
American IPA 6.2%		
<b>Jopen Hop Zij Met Ons</b>	33cl	7.20
IPA 6% (Gluten Vrij)		
<b>Brewdog Hazy Jane</b>	33cl	6.80
New England IPA 5%		
<b>Kees Double Haze</b>	33cl	7.80
Double New England IPA 8.5%		
<b>Enigma El Dorado</b>	33cl	7.90
Tripel IPA 10%		
<b>Wisselend IPA</b>	-	-

## Barrel Aged

Vraag naar het wisselend assortiment van onze Barrel aged bieren!

---

# BIEREN VAN FLES EN BLIK

## Bruin & Warmend

O'Haras Irish Red	33cl	5.50
Irish Red Ale 4.3%		
Seef Bootjesbier	33cl	6.10
Amber 7%		
Grimbergen Dubbel	30cl	5.30
Dubbel 6.5%		
La Trappe Dubbel	33cl	5.50
Dubbel 7%		
Westmalle Dubbel	33cl	5.60
Dubbel 7%		
La Trappe Isid'or	33cl	7.80
Amber 7.5%		
Gordon Finest Scotch	33cl	6.60
Scotch Ale/ Wee Heavy 8%		
Tynt Meadow	33cl	8.20
Strong Ale 7.4%		
Gulpener Ijsbock ★	30cl	6.50
Ijsbock 9%		
Rochefort 8	33cl	6.00
Belgisch Bruin 9.2%		
Sint Bernardus Abt 12	33cl	6.40
Quadrupel 10%		
Hertog Jan Grand Prestige	30cl	5.40
Barleywine 10%		
La Trappe Quadrupel	33cl	6.60
Quadrupel 10%		
Kees Enjoy the Silence	33cl	8.50
Quadrupel 11.5%		
Wisselend Bruin	-	-

## Porter & Stout

Guinness West Indies Porter	50cl	9.60
Porter 6%		
Kromme Haring Original Smokey	33cl	8.80
Porter 8.5% (Gerookt)		
O'Haras Irish Stout	33cl	5.50
Irish Dry Stout 4.3%		
Dochter vd Korenaar Sans Pardon	33cl	9.90
Russian Imperial Stout 11%		
Wisselend Porter & Stout	-	-

## Historisch Bier

Jopen Koyt	33cl	6.50
Oud-Nederlands Gruitbier 8.5%		

## Sharing Bottles

Vraag naar onze wisselende grote flessen om te delen!

## Gueuze & Zuur

Oude Geuze Boon	25cl	5.90
Oude Gueuze 7%		
Lindemans Cuvée Renée	25cl	6.00
Oude Gueuze 6%		
Duchesse de Bourgogne	25cl	5.60
Vlaams Roodbruin 6.2%		
Oedipus Polyamorie	33cl	6.50
Fruited Berliner Weisse 5%		
Wisselend Zuur	-	-

## Fruit & Zoet

Liefmans Fruitesse	25cl	4.80
Fruitbier 3.8%		
Lindemans Kriek	25cl	4.90
Kriek 3.5%		
Kasteel Rubus	33cl	6.70
Fruitbier 7%		
Ruwet Cidre	33cl	6.70
Cider 4.5%		
Apple Bandit Classic	30cl	4.90
Cider 4.5%		
Kasteel Tropical	30cl	6.70
Tropisch fruitbier 7%		
Wisselend Fruit	-	-

*Keuzestress?*

Laat je inspireren door onze bierwijzer op de volgende pagina of vraag om advies aan het personeel!



Meer  
flesbieren  
op Untappd!



**BIEREN VAN FLES EN BLIK**

