

Falstaff

SPECIALS

Varkenswang

19.50

Wangetjes gestoofd in bier - pastinaakpuree - friet

Biertip: Sint Bernardus Abt 12

Mosselen in look

17.50

Knoflook - room - prei - bleekselderij - friet

Biertip: Vanderginste oud bruin

Thaise mosselen

17.50

Kokos - green curry - friet

Biertip: La Trappe Wit

Risotto Paddenstoelen

15.90

Paddenstoelen - truffel - rucola - Parmezaan

Biertip: La Trappe Isid'or

Secretos Iberico

21.50

Steak van Iberico varken - kastagne champignon - chimichurri -
friet - garnituur

Biertip: Saison dupont

English menu



Vaste taps

Brand Pilsener ★
Pilsner 5%

18cl 3.10
25cl 3.90
50cl 7.80

Jopen Mooie Nel
American IPA 6,5%

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 Bon Chef
New England IPA 5%

25cl 5.80

Kees Double Haze
Double New England IPA 8,5%

25cl 6.50

Brand Vieftiën ★
Tripel 8%

25cl 6.00

Kasteel Rouge
Kersenbier 8%

25cl 5.70

Ijwit
Witbier 6,5%

25cl 5.60

La Trappe Isid'or
Amber 7,5%

25cl 6.00

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
Uiltje

Haarlem
Haarlem



**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
Kees - 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, Ginger ale	3.30
Rivella	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

Botanical lemonades

Tropical Glow	4.80
Notes of mango, passionfruit, coconut	
Citrus Smah	4.80
Notes of Lemon & Basil	
Berry Blossom	4.80
Notes of Strawberry, Raspberry & Rosemary	

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 Patisserie
Royale.
Vraag naar onze smaken van vandaag!
5.50

DRANKEN

Koud & warm

Lunchgerechten

Lunchplateau 2 personen 26.90

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

Biertip: overleg met ons personeel

Broodje vitello tonato 15.90

Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - schiacciatta of bruine baguette

Biertip: O'Hara's Irish Red ale

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 - schiacciatta of bruine baguette

Biertip: Kompel Prion des Fleurs

Flammkuchen Elzas 13.50

Crème fraîche - ui - spek

Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen

Caesar salade 16.80

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

Biertip: Chimay Wit

Salade Val-Dieu 13.90

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

Biertip: La Trappe Isid'or

Staff tosti 8.90

Gegrilde schiacciata - kaas - Heuvellandham - cocktailsaus

Biertip: Chimay Blauw

Broodje gerookte zalm 12.90

Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes -

schacciata of bruine baguette

Biertip: IJwit

Broodje Val-Dieu 12.20

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

Falafel burger 15.50

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

Biertip: Chimay 150

Soepen

Franse uiensoep 7.90

Gegratineerd - molenaarsbrood

Biertip: Westmalle Dubbel

Seizoensoep dagprijs

Laat je verrassen door onze chef

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 Biertip: Curtius Classic	12.80	Kippenvleugeltjes Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus Biertip: Geef Miech e M'Uilke	8.70
Flammkuchen Elzas Crème fraîche - ui - spek Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen	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	Bruschetta Foccacia - tomaat - tapenade Biertip: La Trappe Blond	7.50
Kaasbitterballen 6st. Old Amsterdam - mosterd mayonaise Biertip: Beppie Craft	8.70	Olijven Groene olijven - knoflook - peterselie Biertip: Oedipus Pais Tropical	3.90
Vitello tonato Langzaam gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes - ingelegde rode ui - rucola - cherrytomaat - olijven - molenaarsbrood Biertip: O'Hara's Irish Red ale	15.50	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 14st. met sambalmayonaise Biertip: Lagunitas IPA	7.50
		Bloemkool Bierbeslag - habanero mayonaise Biertip: Jopen Mooie Nel	9.80

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 - gefrituurde bloemkool - 4 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 - speltbol - dips - olijven Biertip: Overleg met ons personeel	26.50	Vleesplank Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood Biertip: Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen	16.90

BORREL van 10:00 tot 00:00

Wijnen van Vojacek

Wit

	Glas/ Fles
Chardonnay	5.50/ 27.50
Chardonnay, Casa Ermelinda Freitas (PT)	
Vol, tropisch fruit, zacht	6/ 30
Verdiño Verdejo	
Rueda Verdejo, Javier Sanz (ES)	6/ 30
Fris, appel, limoen	
Grüner Veltliner	
Wengut Zull, Niederösterreich (AT)	5.50/ 27.50
Fris, groene appel, citrus	
Le Carredon	
Gros Manseng, Réunis Cébazan (FR)	5.50/ 27.50
Zoet, perzik, honing	
Pinot Grigio	-/ 37.50
Alto Adige, Cantina Tramin (IT)	
Licht, peer, citrus	

Rose

	Glas/ Fles
Grenache Rosé	
Grenache,Domaine la Colombette (FR)	5.50/ 27.50
Fris, droog, aardbei, framboos	
Steff Rosé	
Provence, Château Henri Bonnaud(FR)	6/ 30
Fris, elegant, rood fruit	

Rood

	Glas/ Fles
Pinot Noir - Premium	5.50/ 27.50
Pinot Noir, Pays d'Hérault (FR)	
Licht, soepel, zacht rood fruit	5.50/ 27.50
Almade Merlot	
Merlot, Les Vignerons du Narbonnais (FR)	6/30
Zacht, rond, pruim	
Pôpa Contos da Terra Tinto	
Douro, Quinta do Pôpa (PT)	-/37.50
Fruitig, soepel, lichte kruidigheid	
Primitivo di Manduria	
Primitivo, Collezione Ventidiciotto (IT)	
Vol, rijp fruit, warm	

Bubbels

	Glas/ Fles
Cava Nualonge Brut	5.50/ 27.50
Xarello,Macabeo,Parellada, Finca Emendis (ES)	
Falstaff bubbel - Roc'Ambulle	6.50/ 35
Speels, fris en fruitig met zachte bubbels (FR)	

Spritz

Aperol Spritz	8.50
Aperol, Cava. Spa rood	
Limoncello Spritz	8.50
Limoncello, Cava, Spa rood	
Campari Spritz	8.50
Campari, Cava, Spa Rood	
Amaretto Spritz	8.50
Amaretto, Cava, Spa rood	
Licor 43 Spritz	8.50
43, Cava, Spa rood	
Ibiza Spritz	8.50
43, Pink Grapefruit soda	



Cocktails

Espresso Martini	11.50
Pornstar Martini	11.50
Mojito	10
Paloma	10

Gin&Tonic

V2C Classic Gin & Fever - Tree Indian tonic	12.50
Dutch Dry Gin - tonen van citroen en jeneverbes	
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
Orange Gin - tonen van sinaasappel en kaneel	
Copperhead Gin & Fever - Tree Mediterranean tonic	14.50
Kruidige gin - tonen van mandarijn en jeneverbes	

Mocktails

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



WIJN&COCKTAILS

Pilseners & Lagers

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

Blond & Sterk blond

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

Tripel

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

Alcoholvrij & Alcoholarm

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

Wit & Weizen

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

IPA

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

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

