



**MENU
KAART**

AAN DE MEULE

3 GANGEN KEUZE MENU

€34,⁵⁰

VOORGERECHT

+

HOOFDGERECHT

+

NAGERECHT

U heeft per gang de keuze uit **DIVERSE GERECHTEN**
(al deze gerechten zijn ook apart te bestellen, zie 'À LA CARTE')

Rundercarpaccio

flinterdun gesneden malse ossenhaas met rucola,
pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Soep naar keuze

u kunt kiezen uit:
tomatensoep, gegratineerde uiensoep óf
heldere bospaddenstoelensoep

Carpaccio van hertenrugfilet

met o.a. chiodgiabiet, walnoten en truffelmayonaise

+ €1,⁹⁵

Tonijntartaar

met o.a. sushirijst, zeewier en wasabimayonaise

+ €1,⁹⁵

Mosselen op Bretonse wijze

gewokt in roomboter, witte wijn en knoflook

Salade geitenkaas

met spekjes, walnoten en een compote van bosvruchten

3 GANGEN KEUZE MENU

'Cheesy Steak'

tournedos met gorgonzolasaus en pappardelle pasta

+ €4,95

Schnitzel [250 gram]

met champignonsaus óf gebakken champignons

Thaise Spareribs

geserveerd met een Thaise salade en twee sausjes

Gamba's

knoflookpasta, gamba's en een halve langoustine

+ €2,95

Zalmfilet

geserveerd met kreeftensaus

Reerugfilet

geserveerd met een overheerlijke wildsaus

+ €4,95

Pasta bospaddenstoelen

met een truffeltapenade, bospaddenstoelen, cherrytomaatjes, rucola en Parmezaanse kaas

DIT ALLES NATUURLIJK GESERVEERD MET AARDAPPELGARNITUREN EN GROENTEN

'Double Chocolate Trouble'

laat u verrassen...

Dame blanche

vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

Apfelstrudel

met slagroom, vanille-ijs, vanillesaus en rood fruit

Luikse wafel

geserveerd met warme kersen, vanille-ijs en slagroom

Crème brûlée

Kaasplankje

Tomme de savoie, gorgonzola, brie, stroop, vijgenbrood, walnoten en druiven

+ €1,95

GELIEVE BIJ HET 3 GANGEN MENU HET NAGERECHT OP VOORHAND DOOR TE GEVEN

ÉÉN TAFEL = ÉÉN REKENING

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Calamares gefrituurd en geserveerd met tzatziki	€ 13,95
Rundercarpaccio met truffelmayonaise	€ 14,95
Salade geitenkaas	€ 14,95
met spekjes, walnoten en een compote van bosvruchten	
Salade reerug	€ 15,95
met o.a. chioggiabiet, walnoten en bospaddenstoelen	
Mosselen op Bretonse wijze	€ 15,95
gewokt in roomboter, witte wijn en knoflook	
Tonijntartaar	€ 15,95
met o.a. sushirijst, zeewier en wasabimayonaise	
Carpaccio van hertenrugfilet	€ 16,95
met o.a. chioggiabiet, walnoten en truffelmayonaise	

SOEPEN

Tomatensoep met ballen	€ 6,50
Heldere bospaddenstoelensoep [vega]	€ 6,50
Gegratineerde uiensoep	€ 7,50

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Vegetarische loempia's [3 stuks]	€ 9,95
Oesterzwamkroketjes [2 stuks]	€ 9,95
Salade geitenkaas	€ 13,95
met walnoten en een compote van bosvruchten	

À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

- Schnitzel [250 gram] € 21,50
gepaneerde varkensschnitzel, met champignonsaus
óf gebakken champignons
(tegen een meerprijs van € 5,95 een schnitzel van 500 gram)
- Schnitzel 'Aan de Meule' € 22,95
schnitzel gratineerd met ham, kaas, spekjes,
rode ui en champignons
- Thaise spareribs € 22,95
geserveerd met een Thaise salade en twee sausjes
- 'Cheesy Steak' € 24,95
tournedos met gorgonzolasaus en pappardelle pasta
- Surf & Turf € 27,95
combinatie van ossenhaas van de lavagrill, gamba's
en een halve langoustine
- Reerugfilet € 27,95
met een overheerlijke wildsaus

HOOFDGERECHTEN MET VIS

- Zalmfilet € 23,95
geserveerd met kreeftensaus
- Gamba's € 23,95
met knoflookpasta en een halve langoustine
- Viscreatie 'Aan de Meule' € 27,95
combinatie van zalm, gamba's, calamares, mosselen en
een halve langoustine geserveerd met knoflookpasta

À LA CARTE

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Groenteburger met frites	€ 15,50
Vegetarische lasagne	€ 15,50
Salade geitenkaas	€ 15,50
met walnoten en een compote van bosvruchten	

PASTA'S

Huisgemaakte lasagne	€ 15,50
Pasta bolognese	€ 16,50
Pasta met mosselen	€ 17,95
Pasta met bospaddenstoelen met een truffeltapenade, ..	€ 17,95
bospaddenstoelen en cherrytomaatjes	
Pasta met gepocheerde zalm en daarbij gerookte zalm ..	€ 18,95
Pasta met ossenhaas	€ 18,95
Pasta met gamba's	€ 23,50
Pasta Fruits de Mer	€ 23,50
met o.a. calamares, gamba's en een halve langoustine	

PASTA'S WORDEN GESERVEERD MET PARMEZAANSE KAAS EN RUCOLA

DESSERTS

'Double Chocolate Trouble' laat u verrassen... ..	€ 6,95
Dame blanche vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom .	€ 6,95
Apfelstrudel	€ 6,95
met slagroom, vanille-ijs en rood fruit	
Crème brûlée	€ 6,95
Luikse wafel met warme kersen, vanille-ijs en slagroom ...	€ 7,50
Kaasplankje Tomme de savoie, gorgonzola, brie,	€ 9,95
stroop, vijgenbrood en druiven	

SPECIALITEITEN VAN DE CHEF



Mosselen op Bretonse wijze
gewokt in roomboter, witte wijn en knoflook
€ 15,⁹⁵

Tonijntartaar
met o.a. sushirijst, zeewier en wasabimayonaise
€ 15,⁹⁵

Carpaccio van hertenrugfilet
met o.a. chioggiabiet, walnoten en truffelmayonaise
€ 16,⁹⁵



Gamba's
knoflookpasta, gamba's en een halve langoustine
€ 23,⁹⁵

Pasta Fruits de Mer
met o.a. mosselen, gamba's en een halve langoustine
€ 23,⁹⁵

'Cheesy Steak'
tournedos met gorgonzolasaus en pappardelle pasta
€ 24,⁹⁵

Reerugfilet
geserveerd met een overheerlijke wildsaus
€ 27,⁹⁵

Surf & Turf
combinatie van ossenhaas van de lavagrill,
gamba's en een halve langoustine
€ 27,⁹⁵

Viscreatie 'Aan de Meule'
combinatie van zalm, gamba's, calamares, mosselen en
een halve langoustine, geserveerd met knoflookpasta
€ 27,⁹⁵

LUNCHKAART

12:00 u
-
17:00 u

STOKBROODJES [BRUIN + €0,50, BOERENBROOD + €0,75]

Gezond	€ 8,95
Tonijnsalade met ei en ansjovis	€ 9,95
Gerookte zalm met kruidenkaas	€ 9,95
Pulled Pork met salade, tzatziki en chilisaus	€ 9,95
Schnitzel met salade en cocktailsaus	€ 9,95
Carpaccio met truffelmayonaise	€ 11,95

WRAPS

Zalm met kruidenkaas en cocktailsaus	€ 9,95
Tonijn met cocktailsaus	€ 9,95
Rundercarpaccio met truffelmayonaise	€ 9,95
Pulled Pork met tzatziki	€ 9,95

MAALTIJDSALADES

Niçoise met een garnituur van tonijn	€ 16,50
Geitenkaas	€ 16,50
met spekjes, walnoten en een compote van bosvruchten	
Reerug	€ 17,75
met o.a. chioggiabiet, walnoten en bospaddenstoelen	
Gepocheerde zalm en gerookte zalm	€ 17,75
Ossenhaas met getrancheerde ossenhaasreepjes	€ 17,75
Calamares met tzatziki	€ 17,75
Noorse vis met diverse vissoorten	€ 17,75
'Fantasie'	€ 17,75
met ossenhaasreepjes, gamba's, zalm, spek en calamares	

DE MAALTIJDSALADES WORDEN GESERVEERD MET STOKBROOD EN ROOMBOTER,
DEZE ZIJN OOK 'S AVONDS TE BESTELLEN

LUNCHKAART

12:00 u
-
17:00 u

OMELET of UITSMIJTER

GESERVEERD OP BOERENBROOD

Ham en kaas	€ 9,50
'Aan de Meule'	€ 10,95
ham, kaas, spek, ui, champignons en tomaat	

PANNENKOEK

Naturel	€ 6,75
Appel	€ 7,95
Spek en kaas	€ 8,95
Warme kersen met vanille-ijs en slagroom	€ 9,95

TOSTI'S

TRAMEZZINI BOEREN
BROOD BROOD

Naturel ham en kaas	€ 7,50	€ 8,00
'Aan de Meule'	€ 9,00	€ 9,50
ham, kaas, spek, ui, champignons en tomaat		

BITTERGARNITUUR

14 STUKS

Gemengde bittergarnituur	€ 10,50
Portie bitterballen met mosterd	€ 10,50
Portie calamares met tzatziki	€ 10,95
Portie oesterzwambitterballen [vega]	€ 12,95

SPECIALITEITEN VAN DE CHEF

12:00 u
-
17:00 u

Oesterzwamkroketten

2 stuks

€ 9,⁹⁵

Rundvleeskroketten

geserveerd op boerenbrood

€ 10,⁹⁵

Bloedworst

met gebakken appel, spek, ui en stroop

€ 13,⁹⁵

Club Sandwich

met kip, bacon, cocktailsaus en een gebakken ei

€ 14,⁹⁵

Club Sandwich Vis

met gerookte zalm, tonijnsalade en ansjovis

€ 14,⁹⁵

Huisgemaakt kippenpastaatje

geserveerd met frites

€ 14,⁹⁵

12 uurtje

tomatensoep, tonijnsalade, ham, kaas, ei en een kroket

€ 15,⁵⁰

Hamburger 'Aan de Meule'

met Schots Black Angus vlees, spek, kaas en frites

€ 15,⁵⁰

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

GLAS

FLES

Regen Oak Semillon Chardonnay, Australië € 4,95 € 19,50
fraaie, strogele kleur en een frisse smaak
lekker bij visgerechten, ook als aperitief

Moscato Bianco Giovanni Giuseppe Filippette, Italië . € 4,95 € 26,50
een zeer mousserende zoete witte wijn
geschikt als dessert wijn of als sprankelend aperitief

Canelo Estate Sauvignon Blanc, Chili € 5,25 € 26,50
milddroge, frisse (citrus) en mollige witte wijn,
deze enigszins vlezig wijn beschikt over een mooie
balans tussen fris zuur en rijp fruit
serveren bij gevogelte, zeevruchten, pasta met roomsaus

Viña Esmeralda Torres, Spanje € 26,50
heerlijke frisse witte Gewürztraminer
een goede begeleider bij alle visgerechten

RODE WIJNEN

GLAS

FLES

Regen Oak Shiraz Cabernet, Australië € 4,95 € 19,50
fraaie robijnrode kleur
lekker bij pastagerechten, bij rood en wit vlees

Primitivo di Manduria Puglia, Italië € 5,75 € 26,50
vol, rijk, rijp fruit en zijde zacht
zeer aromatische, perfecte avondwijn die prima
vleesgerechten kan begeleiden

Cercius Rouge Languedoc Rhône, Frankrijk € 26,50
volle maar soepele rode wijn, mooie rijpe druiven
heerlijk bij rood vlees

Pinot Noir Vichon, Frankrijk € 26,50
mooie zachte wijn, zeer geschikt bij gegrild- en wild vlees
een parel die u niet mag missen

ROSÉ & APERITIEF WIJNEN

Domaine Teisseire Coteaux Varois, Frankrijk € 4,95 € 19,50
een heerlijke iets wat droge rosé wijn
zeer geschikt bij een heerlijke salade of vis

Prosecco I Am Frizz Frizzante, Italië € 5,50 € 26,50
geschikt als dessert wijn of als sprankelend aperitief

Het sfeervolle **CAFÉ / ZAAL / RESTAURANT** met pittoresk uitzicht op Schimmert en Ulestraten is uitermate geschikt voor (familie) diner, lunch, brunch, bruiloft, koffietafel, babyborrel of een prachtige feestavond.

Wij staan te allen tijde klaar om u nader te informeren en te adviseren.

WIJ WENSEN U SMAKELIJK ETEN!

Het team van 'AAN DE MEULE'