



HET BELANG VAN DE MOLEN



Elke dag open van 12u00 tot 14u00 & van 18u00 tot 22u
maandag, donderdag en zaterdagmiddag gesloten

Ons uitgebreid drankaanbod

BIEREN VAN 'T VAT

Cristal Alken	2.50
Cristal Alken 50cl	5.00
Grimbergen Blond	3.50

BIEREN OP FLES

Grimbergen Dubbel	3.50
Kriek Mort subite xtreme ...	3.00
Brugs witbier	3.00
Karmeliet Tripel	4.00
Duvel	4.00
Cornet	4.00
Maes Zero	2.80

Supplement grenadine	0.60
----------------------------	------

TRAPPISTEN OP FLES

Westmalle Dubbel	4.40
Westmalle Tripel	4.40
Chimay Rood 7°	4.40
Chimay Triple 8°	4.40
Chimay Blauw 9°	4.40
La Trappe Blond	4.40
La Trappe Dubbel	4.40
La Trappe Tripel	4.50
La Trappe Quadrupel	4.50

WATERS

Spa plat	2.50
Spa bruus	2.50
Bru Plat 50 cl	5.00
Bru Bruisend 50 cl	5.00
Bru Plat 100 cl	8.50
Bru Bruisend 100 cl	8.50

FRISDRANKEN

Coca-Cola	2.50
Coca-Cola Light	2.50
Coca-Cola zero	2.50
Fanta	2.50
Sprite	2.50
Gini Lemon	2.70
Schweppes Soda	2.70
Schweppes Indian Tonic	2.70
Lipton Ice tea	2.70
Lipton Ice tea green	2.70

ZUIVEL

De echte Cécémel	2.50
------------------------	------

TÖNISSTEINER (suikervrij)

Citroen	2.70
Orange	2.70
Vruchtenkorf	2.70

FRUITSAPPEN

Looza orange	2.70
Looza appel	2.70
Looza tomaat	2.70

APERITIEVEN

Aperitief 'maison'	8.00
(Prosecco met Martini Rosato)	
Aperitief 'maison' alcoholvrij ..	6.50
Aperol met soda	6.50
Aperol met witte wijn	7.00
Aperol met Prosecco	8.00
Kirr	6.50
Kirr Royal	10.50
Port Offley Tawny	5.50
Port Offley White	5.50
Sherry dry	5.50
Sherry medium	5.50
Martini Bianco	5.50
Martini Rosso	5.50
Martini Rosato	5.50
Martini Fiero	5.50
Martini Bellini	8.50
Crodino	5.00
Sanbitter	5.00
Campari	6.00
Ricard	6.00
Pineau des Charentes	5.50
Licor 43	6.00

HUISWIJNEN

Wit	
Glas	5.20
Karaf 50cl	15.40
75cl	23.00

Wit zoet	
Glas	5.20
Karaf 50cl	15.40
75cl	23.00

Rood	
Glas	5.20
Karaf 50cl	15.40
75cl	23.00

Rosé	
Glas	5.20
50cl	15.40
75cl	23.00

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

BUBBELS CHAMPAGNE

Prosecco	
glas	6.70
Fles	35.00

Prosecco rosé	
glas	6.70
Fles	35.00

Champagne Delamotte Brut	
glas	10.50
Fles	52.00

WODKA RUM

Eristoff Brut	6.50
Grey Goose L'Originale	10.00
Bacardi Carta Blanca	6.00
Bacardi Carta Oro	7.00
Bacardi Carta Negra	7.00
Bacardi 8 Años	8.00

Supplement frisdrank zie prijslijst

DIGESTIEVEN & LIKEUREN

Grand Marnier	6.50
Mandarine Napoléon	6.50
Passoa	6.50
Pisang Ambon	6.50
Averna	6.50
Limoncello	6.50
Sambuca	6.50
Poire Williams	6.50
Bailey's	6.50
Amaretto Disaronno	6.50
Cointreau	6.50
Tequila Camino Real	6.50
Jägermeister	2.80

Supplement frisdrank zie prijslijst

WHISKY

William Lawson's Finest Blended	6.00
Johnnie Walker 'Red Label'	6.00
Johnnie Walker 'Black Label'	7.00
Jack Daniel's Old N° 7	6.00
Jameson	5.50
Chivas Regal 12 years	6.50
Glenfiddich single malt 15y	10.00
Dewar's 12y	9.00
Lagavullin 16y	9.00
Abertfeldy 12y single malt ..	9.00

COGNACS

Baron Otard VS	7.00
Baron Otard VSOP	8.50
Baron Otard XO Gold	10.50
Martell	7.00
Remy Martin	7.50
Calvados	7.50
Armagnac VSOP	7.50

Ons uitgebreid ginaanbod

Bombay Sapphire Gin 40° 6.00

Engelse gin, een ideale mix van bitter en zoet.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Original +3.50

Bulldog Gin 40° 8.50

Engelse Gin, Bloemig en citrus-smaken en subtiele jenever toets en hints van amandel, lavendel en lotus.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Ginger & Cardemom +3.50

Hendrick's Gin 40° 8.50

Schotse gin, wonderbaarlijk verfrissende gin met een verrukkelijk bloemig aroma.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Pink Pepper +3.50

Monkey 47° 8.50

Duitse gin, ongezien complexe gin door de vele ingrediënten, in totaal 47 verschillende soorten kruiden! Zuivere en pittige gin met ferme lavendel geur. Een echte smaakbom.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender +3.50

Oxley Gin 47° 8.50

Deze gin is gemaakt volgens een nieuw proces, namelijk "Koud distilleren". Dit proces geschiedt op -5°C, waardoor de 14 ingrediënten hun smaak beter behouden. Normaal wordt er gedistilleerd bij 80°C waardoor de smaak van kruiden kan veranderen. Bij onze Oxley Gin blijft de smaak intact.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender +3.50

Bombay Sapphire Gin 'East' 8.50

Bombay Sapphire East is, net als Bombay Sapphire Gin geproduceerd door stoominfusie, maar met 12 specerijen. In Bombay Sapphire East is met 2 extra Aziatische botanicals gewerkt, namelijk 'Thai Lemon-grass' en 'Vietnamese Black Pepercorn'.paradijszaad, viooltjes, venkel en kaneel aan bod.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Ginger & Cardemom..... +3.50

6 Moments Gin 10.00

6 Moments Gin is een Belgische en bijzonder zachte gin, zowel qua smaak en geur. Hierdoor weet hij dan ook een breed publiek te bekoren.

Suggestie tonic: Schweppes hibiscus tonic+3.50

Wilderen Double You Gin9.00

Deze belgische Gin is gemaakt 21 verschillende plantaardige en regionale kruiden, toegevoegd in geheime proporties. O.a. jenerbes, hop, roos, bloesem, koriander en nog vele andere! Het resultaat is een kruidig boeket en een karaktervolle smaakperceptie, zo complex als een Engel en een Duivel op je schouder...

Suggestie tonic: Schweppes tonic Original+3.50

BUSS N°509 10.00

BUSS N°509 is de enige fruitige gin op de markt, van Belgische bodem, geïnspireerd door passie en de nodige kennis. Deze gin, ontstaan in Antwerpen, wordt gemaakt van verse frambozen, de fijnste kruiden en een premium spirit. Het resultaat is een fruitige gin, vol van smaak, die zich perfect leent voor zowel aperitief als digestief.

Suggestie tonic: Schweppes hibiscus tonic+3.50

Gin Mare9.00

Deze gin werd voor het eerst gestookt in een Spaans vissersdorpje in de 19de eeuw. Dit zorgt ervoor de componenten van deze drank regionaal en van goede kwaliteit zijn gebleven. Tot deze Spaanse bestanddelen behoren Arbequina olijven, rozemarijn, basilicum en tijm. Deze specerijen worden verder aangevuld door enkele klassieke basisbestanddelen: jeneverbessen, koriander, kardemom en citrus.

Suggestie tonic: Schweppes tonic Blossom & Lavender+3.50

Gin 'De Molen' Eigen trots!8.50

Gin De Molen is een eigen samengestelde gin met 4 top toonsmaken zoals jeneverbessen, koriander, citroen en engelwortel. Onze gin is eerder een complexe mélange van gelijkwaardige smaken.Suggestie Tonic: Schweppes Premium Tonic+3.50

Onze lunch

• Andalousisch broodje 12.50

Foccacia, gesmolten goudse kaas, kruidenslaatje en gegrilde kip

• Steak sandwich 18.50

Foccacia brood, runds, mesclun sla en truffelmayonaise

• Toast kannibal 13.50

Met à la minute geprepareerde américain en bijhorende garnituur

• Salade Geitenkaas 15.00

Met een julienne van witloof en appel en een honing lavendeldressing

• Kaaskroketter 14.00

Naar een recept van Edam, gefruite peterselie en huisbereide tartaar

• Gegrilde scampi's 22.00

Mesclun, verse tartaar, kruiden en citroen

• Zuidersslaasje 19.00

Met een duo van rundssouvlaki's (gegrild*gemarineerd)

Supplement friet3.00

€ 25.00 per persoon

met vis..

dagprijs met een max van

€ 30.00 per persoon

Voorgerechtje volgens inspiratie
van de chef

Gegrilde steak (200gr) met
verse frieten en sla

Of

Vangverse vis op wijze van de chef

Koffie of thee

Upgrade met saus?
zie onze huisbereide sauzen

VOORAF

Pata Negra, topvlees uit Spanje	17.50
Serranoham	8.00
Parmaham Gran reserva	7.00
Finocchiona salami	7.00
Sopressa salami met look	7.00
Schiacciata picante	7.00
"Beetje van alles..." (vanaf 2 pers.)	13.00 pp
Rundercarpaccio	15.50
<i>flinterdun gesneden rundsvlees, slaatje, olijfolie-balsamico infusie en Parmezaanse krullen</i>	
Vitello tonato	15.00
<i>licht gegaard kalfsvlees met een tonijncreme</i>	
Overheerlijke garnaalkroket	10.00/stuk
<i>huisbereid door onze chef Polle, met gefrituurde peterselie en cocktailsaus</i>	
6 kraakverse oesters	12.00
Carpaccio van Waygu rund (12 maanden gerijpt) ..	15.50
Secreto '07': Dry aged Rubia Gallega.....	16.00
(verdeeld door de gebroeders Adrià van El bulli, Barcelona) TOP	
Halve kreeft: enkel per 2 porties te bestellen ..	20.00 pp



VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

Gegrilde kip met friet en appelmoes	10.00
Kindersteak met friet en sla	13.00
Balletjes in tomatensaus met friet en sla	9.00
Junior stoofvlees met friet en sla	10.50
Kindervidée à la Molen	10.00
Vissticks met verse tartaar en frietjes	11.00

VLAAMSCHE KLASSIEKERS "UIT GROOTMOEDERS KEUKEN"

Steak Tartare - Steak Haché:	21.50
<i>à la minute bereid rauw rundsvlees met sjalot, eigeel, kappertjes, grof zeezout, Worcestershire saus, tabasco</i>	
Genks stoofpotje	18.50
<i>Stoofvlees met bruin piedboeufbier, mosterd, peperkoek en stroop uit Borgloon</i>	
Handgerolde balletjes in een smeuge tomatensaus	15.50
Huisgemaakte vidée à la Molen	17.00
<i>met kip, champignons, kippegehakt balletjes, room en citroen</i>	

*Handgesneden frieten gebakken in ossenwit,
verse kroketten of krielaardappelen, sla inbegrepen*

VISGERECHTEN

KRAAKVERS UIT ONS HOMARIUM

Kreeft 750 gr	
• 1/1 Kreeft belle-vue (warm), sla, cocktail	40.00
• 1/1 kreeft kruidenboter, warme groentjes	40.00
Overheerlijke garnaalkroket	10.00/stuk
<i>huisbereid door onze chef Polle, met gefrituurde peterselie en cocktailsaus</i>	
Vis van de dag: zie krijtbord	Dagprijs
of vraag vrijblijvend aan één van onze medewerkers	
Gegrilde tonijn van Geelvin 300gr	Dagprijs
met à la minute geklopte Béarnaisesaus	
Brochette van gegrilde black tiger scampi's (8)	23.00
met huisbereide tartaar	

*Handgesneden frieten gebakken in ossenwit,
verse kroketten of krielaardappelen, sla inbegrepen.*

* RUNDVLEES

OP DE GRILL

BELGISCH WITBLAUW

Een betrouwbaar stukje rundvlees 'van bij ons'.
Sappig en uniek van smaak, minder vet
en mooi rood van kleur.

Steak Belgisch Witblauw 300gr	26.50
Steak Belgisch Witblauw maxi 450gr	32.00
Filet Pur Belgisch Witblauw 300gr	35.50
Chateaubriand Belg Witblauw vanaf 2 pers.....	29.00 pp

ABERDEEN ANGUS

Het vlees is vrijwel altijd gemarmerd
(met vet dooraderd) en dat komt de smaak en de
malsheid van het vlees beslist ten goede.

Schotse Aberdeen Angus ribeye 500gr	36.50
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	

Botermalse Schotse Aberdeen Angus entrecôte vanaf 2 personen	36.50 pp
---	----------

TXOGITXU

Rundvlees uit het Baskenland. Txogitxu Meat (Basken rund)
Het vlees wordt standaard op het bot gerijpt en is van
ossen die minimaal 6 tot 18 jaar oud zijn. Dit vlees is
standaard dry aged afgehangen.
Veel Top restaurants met Michelin ster
werken standaard met dit vlees.

Côte à l'os.....	36.00 pp
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	

LIMOUSIN

Het ras vindt zijn oorsprong in het in
het zuidwesten van Frankrijk.

De natuurlijke leefomstandigheden en de natuurlijke
voeding zorgt dat de Limousin rund een goeie spieront-
wikkeling hebben. Het vlees zelf heeft een fijne vezel en
is uitstekend van kwaliteit.

Limousin ribeye 450 gr	34.50
Aanbevolen bakwijze bleu of saignant	

* LAMS

Lamsbrochette 350 gr (gemarineerd, 100% filet)...	28.00
---	-------

* KIP

Gegrilde kipfilet van hoevekip	19.50
--------------------------------------	-------

Handgesneden frieten gebakken in ossenwit,
verse kroketten of krielaardappelen,
huisgemaakte mayonaise en sla zijn inbegrepen

VARKEN

Gemarineerde overheerlijke spare ribs met dipsaus van de chef en handgesneden frieten (aanbevolen door kenners)	
1 stuk	23.00
2 stuk	39.00

ONZE HUISBEREIDE SAUZEN

Peperroom:

zwarte geconcaseerde peper, peperbolletjes, whisky, bruine fond en room	3.00
--	------

Champignonroom:

champignons, port, bruine fond en room	3.00
--	------

Stroganoff:

paprika, vodka, bruine fond en room	3.00
---	------

Provençale:

Grove brunoise van zuiderse groenten in een tomatensaus	3.00
---	------

Kruidenboter:

hoeveboter, sjalot, look en tuinkruiden	3.00
---	------

Blackwell:

tierenteynpickels, mosterd, bruine fond en room	3.00
---	------

Roquefort:

Roquefortkaas, blanke fond en room	3.00
--	------

Béarnaise "à la minute geklopt":

huisgemaakte gastrique, eigeel, verse dragon.....	3.50
---	------

Champignon natuur	3.50
-------------------------	------

De bakwijze:

- **Bleu**
"bijna rauw", maar wel warm in de kern.
- **Saignant**
"bloedrood", aanbevolen door rasechte
vleeseters.
- **à point of "medium":**
het vlees heeft een roze kleur.
- **Bien cuit**
"bien cuit" of "doorbakken", kurkdroog,
rijke smaak gaat volledig verloren, geen
aanrader...

EXTRA SUPPLEMENT (2DE KEER)

Friet.....	3.00
Salade.....	3.00
Sauzen.....	3.00
Huisgemaakte mayonaise	2.00
Béarnaise "à la minute" geklopt.....	3.50
Molengras (enkel op maandag en dinsdag)	3.50
Warme dagmarkt groentjes	4.00

Bij groepen-tafels van meer dan 6 personen
vragen wij u om een keuze te maken van
maximaal 4 verschillende gerechten. Dit om
u een betere service te kunnen verlenen en
om lange wachttijden te vermijden.

Bedankt voor uw begrip.

ELKE MAANDAG EN DINSDAG: MOLENGRAS

(Uitgezonderd op feestdagen).

MOLENGRAS STEAK 26.00
Belgisch Witblauw steak met Molengras

WAT IS MOLENGRAS ?

Molengras bestaat uit een grote berg zeer dunne (Franse) frietjes.
Onder deze berg friet ligt dan een biefstuk. Het geheel wordt afgemaakt met salade en saus.

Supplement Molengras 3.50

Saus naar keuze 3.00

(enkel op maandag en dinsdag)



VOETBALMENU

€ 42.50 per persoon excl. dranken

€ 57.50 incl. wijnen en waters

Bordje volgens inspiratie van de chef

Entrecôte Belgisch Witblauw
of Brochette van Scampi's

Dame Blanche of Caramelleke

ENKEL OP RESERVATIE!

Ook verkrijgbaar voor groepen vanaf 8 pers.

ALLERGENEN

Heeft u een allergie of een intolerantie geef het door aan een van onze medewerkers of heeft u vragen over de samenstelling van de gerechten vraag het aan ons personeel!

Graag willen wij u erop wijzen dat de samenstelling van onze gerechten per dag kunnen wijzigen!

Voor meer vragen kunt u terecht bij ons personeel!



ZOETIGHEDEN

Kinderijsje.....	3.00
Dame blanche	7.00
Caramelleke	7.00
Huisbereide chocolade mousse.....	7.00
Crème brûlée.....	7.00
Tiramisu	7.50
Chocolade moelleux	9.00
Irish koffie	9.00

Versgeklopte slagroom, koffie, bruine suiker, Jameson

JENEVERS

Smeets Extra 35°	2.80
------------------------	------

GRAPPA' S

Vraag naar onze exclusieve grappa's kaart

COGNACS

Baron Otard VS	7.00
Baron Otard VSOP	8.50
Baron Otard XO Gold.....	10.50
Martell	7.00
Remy Martin	8.50
Calvados.....	7.50
Armagnac VSOP.....	7.50

DESSERTWIJN

*Vin Santo del Chianti Classico,
Castello della Panaretta, Italië*

Fles 37,5 cl	39.50
--------------------	-------

Deze zeldzame wijn, gemaakt van gedroogde druiven heeft een kleur van rood goud tot amberkleurig met briljant reflecties kastanjebruin. De neus ademt rijpe abrikoos en gedroogd fruit met hints van kastanje honing en vanille. De smaak is vol, rijk en breed.

Een echte topper!

WARME DRANKEN

Koffie espresso.....	3.00
Mokka	3.00
Decafeïne	3.00
Warme Cécémel.....	3.00
Warme Cécémel met slagroom	3.50
Cappuccino met slagroom of gestoomde melk.....	3.50
Latte macchiato.....	3.50
Supplement slagroom.....	0.50

THEE-ASSORTIMENT

Newby tea	3.00
Earl Grey * Rare Assam * Masala Chai *	
Ginseng Oolong * Ginger & Lemon *	
Silver Needle * Oriental Sencha *	
Supreme Jasmine * Lemon Verbena * Strawberry Mango	

WARM & GEESTELIJK

Irish koffie - Whisky.....	9.00
French koffie - Cognac	9.00
Italian koffie - Amaretto	9.00
Hasseltse koffie - Smeets extra	9.00
Cubaanse koffie - Bacardi Reserva.....	9.00



Molenstraat 81 • 3600 Genk • T 089 81 17 77 • F 089 50 47 39
info@demolen-genk.be • www.demolen-genk.be

Al onze vermelde prijzen zijn in € (incl. btw)