

ONZE KEUKEN IS GEOPEND:

Maandag / Dinsdag / Woensdag: . . . 11u00 tot 20u00
Donderdag: gesloten
Vrijdag / Zaterdag / Zondag: 11u00 tot 20u30

Proef • Geniet • Beleef

Het Dorpermolenteam.

Warme Dranken

Koffie - Deca	2,90
Espresso	2,90
Thee.	2,90
<i>Groene - Munt - Linde - Rozenbottel - Kamille - ...</i>	
Verse muntthee met honing	4,50
Verse gemberthee met honing	4,50
Cappuccino (gestoomde melk of slagroom)	3,20
Latte macchiato	3,50
Warme choco melk - pure chocolade	3,50
Extra slagroom.	0,50
Extra karamel of speculaas siroop	0,20

Specials

Latte macchiato special	4,00
<i>Slagroom, karamel - speculaas</i>	
Warme choco special	4,00
<i>Slagroom & smarties</i>	
Irish coffee (whisky)	8,00
Italian coffee (amaretto)	8,00
Baileys coffee (baileys)	8,00
Extra slagroom.	0,50
Extra karamel of speculaas siroop	0,20

Frisdranken

Coca-Cola - Zero	2,80
Fanta - Sprite	2,80
Water Plat - Bruisend	2,80
Water Plat - Bruisend (1l)	9,00
Gini	3,00
Schweppes Tonic - Agrumes	3,00
Fuze tea - Green tea	3,00
Tönissteiner Citroen - Orange	3,00
Tönissteiner Vruchtenkorf - Naranja	3,20
Appelsap.	3,00
Vers fruitsap	5,00

Bieren

VAN 'T VAT	
Cristal.	2,80

STREEKBIEREN

Kompel tripel - donker - 0,0%	4,80
Ops-Ale.	3,00
Limburgse Witte.	3,00
Sint-Gummarus tripel - donker	4,80
Ter Dolen blond - donker - kriel	4,00
Achel tripel - donker	4,80

OP FLES

Cristal 0,0 %	3,00
Duvel	4,80
Grimbergen blond - donker	4,00
La Chouffe	4,80
Cornet	4,80
Gouden Carolus tripel - classic	4,80



Bubbels

Amaya cava	6,50 per glas
.	32,50 per fles
Jacquart brut	70,00 per fles

Huiswijnen

Glas	5,00
Karaf 50cl	17,00
Fles 75cl	25,00

Witte Wijn

Mc Guigan Chardonnay	(huiswijn)
<i>Uit Hunter valley</i>	
<i>Heerlijke wijn met rijpe tropische vruchten, het zachte aroma van perzik en een elegante eiken toets.</i>	

Con un par Sauvignon blanc	35,00
<i>Uit Valencia</i>	
<i>Frisse fruitige wijn, toetsen van pompelmoes met mooie aciditeit.</i>	

Madame Wisdom	39,00
<i>Uit Napa valley gemaakt van Chardonnay</i>	
<i>Een prachtige exponent van Californische Chardonnay.</i>	
<i>Rijpe appelgeuren, verleidelijke citrusaroma's en een vleugje vanille ronden de smaak af. Door de balans van mooi fruit, zachte kruiden en een frisse afdronk, gaat de wijn goed samen met heel veel gerechten.</i>	

Château Beaulieu	45,00
<i>Uit Coteaux d'Aix-en-Provence gemaakt van rolle, sémillon en sauvignon</i>	
<i>Helder witte kleur, exotische, aromatische neus.</i>	
<i>Steenvruchten, hints van witte bloesem. Fruitige, droge wijn met goede zuren.</i>	

Rosé Wijn

Patio	(huiswijn)
<i>Uit Languedoc gemaakt van Grenache</i>	
<i>Lichtroze kleur. Sprankelend boeket. Prachtige aroma's van citrus en rode bessen.</i>	

Maison Fortant	35,00
<i>Uit Languedoc gemaakt van Cinsault</i>	
<i>Roodachtig paars met een intens bouquet. De smaak is rond en biedt mooie smaken van vers rood fruit.</i>	

Château Gassier Esprit Gassier	41,50
<i>Uit Côtes de Provence gemaakt van Syrah, Grenache, Cinsault en Vermentino</i>	
<i>Typische licht roze Provence rosé. In de geur rood fruit en lychee aroma's. De smaak is fris en droog.</i>	

Château Gassier Le pas du moine Bio	48,00
<i>Uit Côtes de Provence gemaakt van Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Een droge rosé met een intense neus van exotisch fruit en citrus. De smaak is knisperend en rond met een mooie structuur en prachtige balans.</i>	

Rode Wijn

Puro Arte	(huiswijn)
<i>Uit Utiel-Requena (Valencia) 100% tempranillo</i>	
<i>Een droge, helderrode wijn met een frisse, fruitige smaak en een zachte, ronde afdronk.</i>	

Lunatico Sangiovese	35,00
<i>Uit Abruzzo</i>	
<i>Granaat rood. Intens en fruitig (aardbei en zwarte kers) met een noot en houtaroma. Medium body, goede tannines, evenwichtig en klaar om te drinken.</i>	

Mister Wisdom 100% Cabernet Sauvignon	39,00
<i>Uit Napa valley</i>	
<i>Een smakelijke wijn, waarin aroma's van cacao en vanille worden vergroot door de rijke geuren van krenten en donker gerijpt fruit. Aangename geuren van cassis en cola naast kaneel en nootmuskaat ronden deze zachte wijn af. Een grote begeleider voor elke gelegenheid.</i>	

Le bonheur Cabernet Sauvignon	45,00
<i>Uit Stellenbosch</i>	
<i>Robijnrood, in de neus tonen van framboos, zwarte bessen. Fijne tannine, lange aanhoudende afdronk.</i>	

Tenute Rossetti Linda Bolgheri Toscana	55,00
<i>Gemaakt van Sangiovese, Cabernet Sauvignon en merlot</i>	
<i>Robijnrood, Elegant met aroma van rode bessen en delicate hints van vanille, goede tannines met een lange en aanhoudende afdronk. Top wijn!</i>	

Aperitieven

Porto wit / rood	6,50
Martini wit / rood	6,50
Cava	6,50
Cava (fles)	32,50
Champagne (fles)	70,00
Aperol Spritz	9,00
Martini Bellini.	8,50

Cocktails

The Mill	11,00
<i>Cointreau - Limoen - Cranberry</i>	
El Passion.	11,00
<i>Grey Goose - Passoa - Limoen - Fanta</i>	
Moscow Mule	11,00
<i>Grey Goose - Limoen - Rietsuiker - Fever Tree Ginger Beer</i>	
Cuba Libre	11,00
<i>Bacardi 4Y - Limoen - Cola</i>	

Non-alcoholic

Copperhead Gin 0,0%.	9,50
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic</i>	
Martini Vibrante/Floreal 0,0%.	6,00
Aperitief van het huis	8,00
<i>Blauwe bes - Fever Tree Ginger Ale - Limoen</i>	

Liquor

Limoncello Bongiorno.	6,50
Amaretto	7,00
Bailey's	7,00
Sambucca	7,00

Wodka

Eristoff Brut	7,00
Eristoff Red	7,00
Grey Goose.	10,00

Whisky

William Lawson's	7,00
Dewar's 12Y	9,00
Gouden Carolus Single Malt	11,00

Rhum

Bacardi Carta Blanca.	7,00
Bacardi Spiced	7,00
Bacardi 4Y	7,50
Don papa.	11,00

Gin-Tonic

Bombay Sapphire.	11,00
<i>Fever Tree Indian Tonic</i>	
Bombay Bramble	11,00
<i>Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic</i>	
Gin Mare	14,00
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic</i>	
Double you.	14,00
<i>Fever Tree Indian Tonic</i>	

Lunch 11u30 – 17u00

Verse soep van de dag	7.50
Boerenomelet	15.00
Spek & ei	15.00
Wrap met kip	17.00
kip wok groentjes teriyaki zure room	
Bagel met brie en spek	17.00
brie spek honing walnoot witloof	
Bagel carpaccio	17.00
rundsvlees tomaatjes pijnboompitjes rucola parmezaan	
Bagel gerookte zalm	17.50
gerookte zalm kruidenkaas avocado tuinkers rode biet	
Bagel pulled pork	17.50
pulled pork cheddar tomatensalsa jalapeño zure room gefrituurde ui	
Bagel geitenkaas 🌿	17.00
geitenkaas walnoot honing tuinkruiden jonagold witloof	

Bites To Share

Nacho's pulled pork.	16.00
nacho's pulled pork cheddar salsa guacamole zure room	
Camembert in de oven 🌿	15.00
rozemarijn krokant hoevebrood	
Calamares	12.00
calamares 10st tartaarsaus limoen	
Partysnacks	15.00
gefrituurde partysnacks 12st dipsaus	

Starters

Garnaalkroketje	15.00
garnaalkroket slaatje grijze garnaal cocktail citroen	
Kaaskroketje 🌿	13.50
kaaskroket slaatje parmezaan cocktail citroen	
Carpaccio van Black Angus	17.00
rundsvlees tomaatjes pijnboompitjes rucola parmezaan	
Vitello tonnato	17.50
kalfsmuis tonijnmayonaise ansjovis kappertjes rucola	
Scampi lookroom	16.50
scampi (5st) look room	
Scampi Thaise curry	16.50
scampi (5st) curry kokos chili appel	



Salades

Salade garnaalkroket.	25.00
garnaalkroket (3st) salade grijze garnaal cocktail citroen	
Salade kaaskroket 🌿	22.00
kaaskroket (3st) salade parmezaan cocktail citroen	
Salade geitenkaas en parmaham	24.50
warme geitenkaas parmaham salade witloof groene appel honing-mosterd dressing	
Salade carpaccio	24.50
rundsvlees rucola tomaatjes balsamico pijnboompitjes kappertjes	
Salade scampi, zalm & avocado	27.00
scampi (7st) gerookte gerookte zalm salade avocado bieslookdressing	

Pasta's

Spaghetti bolognese.	16.00
gehakt tomatensaus gruyère kaas	
Vegetarische wok 🌿	18.00
wokgroenten zoetzuur lente-ui gefrituurde ui	
Wok met kip	22.00
kipfilet wokgroenten teriyaki lente-ui kroepoek gefrituurde ui	
Linguini scampi	24.00
scampi (7st) seizoensgroentjes zwarte look tomaat tuinkruiden	
Linguini kip	22.50
kipfilet seizoensgroentjes curry kokos groene appel	
Glutenvrije pasta	+ 2,00
Glutenvrij brood	+ 1,50

Visgerechten *

Scampi lookroom	28.00
scampi(9st) look room slaatje	
Scampi Thaise curry	28.00
scampi (9st) curry kokos chili granny smith slaatje	
Kabeljauwhaasje	31.00
warme seizoensgroentjes hollandaise limoen	
Krokant gebakken zalmfilet	28.50
warme seizoensgroentjes béarnaise citroen	
Gegratineerde vispan van de chef	32.50

Burgers *

Beefburger Black Angus	26.00
sesam bun black angus 200gr BBQ saus cheddar salade gefrituurde ui	
Pulled Pork Burger	26.00
sesam bun pulled pork BBQ saus cheddar jalapeño salade gefrituurde ui	
Halloumi Burger 🌿	23.50
sesam bun gegrilde halloumi zongedroogde tomaat spread van avocado en roomkaas salade	

Vleesgerechten *

Steak Belgisch wit-blauw	33.00
steak 250gr warme seizoensgroentjes saus naar keuze	
Filet van maïskip	28.00
kipfilet 250gr warme seizoensgroentjes saus naar keuze	
Mix van vlees 4 soorten.	35.00
steak kipfilet pulled pork ribben saus naar keuze	
Ribben 'De Dorpermolen'.	27.50
ribben slaatje dipsaus	
Ribben 'De Dorpermolen' Pikant.	28.00
ribben slaatje dipsaus chili jalapeño	
Stoofvlees	22.00
stoofvlees Achels bruin bier slaatje	
Vol-au-vent	21.00
kipfilet balletjes champignon bladerdeegkoekje slaatje	
Inbegrepen in de prijs – Sauzen: peperroom champignonroom béarnaise	

Wist-je-dat?:

We onze pulled pork zelf langzaam roken op de barbecue en onze ribben volledig huisgemaakt zijn? Gemarineerd met onze eigen speciale mix!

*

Inbegrepen in de prijs – Keuze uit:
frietten | zoete aardappel frieten | kroketten | puree

Supplement – Extra Aardappelgerecht. +3.00
frietten | zoete aardappel frieten | kroketten | puree

Supplement – Mayonaise +1.00

Kindergerechten (tot 12 jaar)

Frikandel met frietjes	10.00
frikandel (1st) frietjes garnituur	
Chicken nuggets met frietjes	10.50
nuggets 6st frietjes appelmoes	
Kinderspaghetti	10.00
gehakt tomatensaus gruyère kaas	
Kindervidee	12.00
videe koekje frietjes garnituur	
Kinderrib 'De Dorpermolen'	14.00
rib frietjes slaatje	

Zoetigheden

Pannenkoek (2st) met suiker	8.50
Pannenkoek (2st) met siroop	8.50
Pannenkoek (2st) met Nutella	8.50
Pannenkoek (2st) met vanille-ijs en warme chocoladesaus.	11.00
Pannenkoeken verkrijgbaar van 14u00 tot 16u30	

Nagerechten

Klassieke dame blanche	8.50
vanille-ijs chocoladesaus rode vruchten	
Cheesecake	7.50
kaastaart frambozencoulis slagroom	
Koninginnentaartje van de chef.	8.50
boudoir chocomousse rode vruchten	
Moelleux van chocolade	11.50
moelleux vanille-ijs frambozen cremeux pistache crumble	
Gebakken appel – rozijnen.	12.00
vanille-ijs stroopwafel meringue brésilienne	
Appeltaart met ijs	10.00
Kinderijsje	6.50
Supplement – Slagroom.	+1.00

Ontbijt

25,00

- koffie of thee à volonté
- vers fruitsap
- broodmandje met beleg
- koffiekoeken
- spek en ei
- glaasje vers fruit
- glaasje yoghurt, cruesli, honing
- boter, choco, huisgemaakte confituur

Enkel op zondag, vanaf 9u, reserveren verplicht. Vanaf 6 pers. andere dagen ook mogelijk.