

restaurant

molenvijver

cocktails

dry

Old Fashioned 23 € 13
Zacapa 23 Rum | Bananenlikeur | Chocolate Bitters

Negroni € 12
Campari | Tanqueray Gin | Belsazar Red Vermouth

fresh

Pisco Sour € 13
Capel Pisco | Limoen | Eiwit

Caipirinha € 12
Sagatiba Cachaça | Limoen | Rietsuiker

Paloma € 12
Espolón Reposado Tequila | Limoen | Pompelmoes | Soda

Jalapeño Margarita € 13
Don Julio Blanco Tequila | Grand Marnier | Jalapeño

fruity

Mai Tai € 13
Havana 3y Rum | Appleton Estate Signature Rum | Grand Marnier | Amandel

Lazy Red Cheeks € 13
Ketel One Vodka | Limoen | Framboos | Violet

after dinner

Espresso Martini € 12
Kalhúa | Espresso | Ketel One Vodka

Milk Punch € 13
Volle melk | Hennessy VS Cognac | Appleton Estate Signature Rum | Nootmuskaat

mocktails 0.0%

Virgin Mule € 10
Seedlip Grove 0.0 Gin | Gember siroop | Ginger beer

Why Tai € 11
Strykk 0.0 Rum | Limoen | Sinaasappel | Amandel

Super Lazy Red Cheeks € 11
Strykk 0.0 Vodka | Limoen | Framboos | Violet

apero

Cava	€ 6
Champagne	€ 12
Campari Tonic	€ 6.9
Campari Spritz	€ 6.9
Aperol Spritz	€ 6.9
Limoncello Spritz	€ 7.3
Belsazar Vermouth Red / White / Rosé	€ 6.5
Ricard	€ 6
Crodino (0.0%)	€ 3.9

gin&tonic

All gins are served with Schweppes Premium Mixers

Tanqueray	€ 9.5
Tanqueray 10	€ 11.5
Tanqueray Royale Cassis	€ 11.5
Bulldog	€ 11.5
Hendrick's	€ 12.5
Monkey 47	€ 14
Amuerte Black	€ 14.5
Amuerte White	€ 14.5
Seedlip Grove Gin (0.0%)	€ 11

wijn

	glas	fles
<i>Delapierre Etiqueta Negra Cava Brut</i> Spain - Macabeo, Xarel-lo, Parellada	€ 5	€ 28
<i>Bernard Remy, Carte Blanche Champagne</i> Champagne, France - Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	€ 12	€ 59
<i>De Venoge, Princes Champagne Brut</i> Champagne, France - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc		€ 99
<i>De Venoge, Princes Champagne Blanc de Blancs</i> Champagne, France - Chardonnay		€ 121

wit

<i>MAN Wines, Muller's Valley White Blend</i> Western Cape, South Africa - Chenin Blanc, Viognier, Roussanne	€ 5	€ 24
<i>Korta Irune 2021</i> Central Valley, Chile - Pinot Noir, Carménère	€ 7	€ 28
<i>Santa Ema, Gran Reserva Chardonnay</i> Casablanca Valley, Chile - Chardonnay	€ 9	€ 32
<i>Domaine Chatelain Les Chailloux Silex Pouilly-Fumé</i> Loire Valley, France - Sauvignon Blanc		€ 42
<i>La Ponca, Collio Bianco</i> Collio, Italia - Friulano		€ 64
<i>Tierra La Greña</i> Rioja Alavesa, Spain - Malvasia		€ 69
<i>Lavantureux, 1er Cru Fourchaume</i> Bourgogne, France - Chardonnay		€ 84
<i>Drostdy Hof, Adelpracht (Sweet)</i> Western Cape, South Africa - Chenin Blanc Pinotage	€ 5	€ 24

rood

<i>MAN Wines, Muller's Valley Red Blend</i> Western Cape, South Africa - Shiraz, Grenache, Mourvedre, Cinsault	€ 5	€ 24
<i>Santa Ema, Gran Reserva Merlot</i> Maipo Valley, Chile - Merlot	€ 7	€ 32
<i>El Primavera, Crianza Tinto</i> Rioja Alavesa, Spain - Tempranillo	€ 9	€ 39
<i>Sarah Selections, Latido de Sara Crianza</i> Navarra, Spain - Garnacha, Tempranillo		€ 31
<i>Donnafugata, Sul Vulcano Rosso</i> Terre Siciliane, Italia - Nerello Mascalese		€ 64
<i>Escorihuela Gascon, The President's Blend</i> Mendoza, Argentina - Malbec, Shiraz, Cabernet Sauvignon		€ 74
<i>Chateauneuf du Pape Rouge Vieilles Vignes</i> Rhône Valley, France - Shiraz, Grenache, Mourvedre		€ 99

rosé

<i>3 Chateaux, Les Deesses Muettes Cinsault Rose</i> Pays d'Oc, France - Cinsault	€ 5	€ 24
<i>Donnafugata, Sul Vulcano Rosato</i> Terre Siciliane, Italia - Nerello Mascalese		€ 54

bier

Cristal 25 / 50	€ 2.7 € 4.5
Desperados	€ 4.5
Corona Extra	€ 4.5
Grimbergen Blond	€ 3.9
Grimbergen Dubbel	€ 4.3
Grimbergen Triple	€ 4.3
Wilderen Kannunik Triple	€ 4.6
Omer	€ 4.5
Duvel	€ 4.5
Brugse Zot	€ 4.2
Mort Subite	€ 3.9
Kasteelbier Rouge	€ 4.5
Sportzot (0.0%)	€ 4.5

fris

Chaudfontaine plat 25 / 50 / 100	€ 2.7 € 5.3 € 8.5
Chaudfontaine bruis 25 / 50 / 100	€ 2.7 € 5.3 € 8.5
Coca Cola	€ 2.7
Coca Cola Zero	€ 2.7
Fanta Orange	€ 2.7
Sprite	€ 2.7
Lipton Ice Tea	€ 2.9
Home made Ice Tea	€ 4
Minute Maid Appel	€ 2.7
Minute Maid Orange	€ 2.7
Tönissteiner Citroen	€ 2.9
Tönissteiner Orange	€ 2.9
Tönissteiner Vruchtenkorf	€ 2.9
Big Tom	€ 3.5
Dr. Pepper	€ 3.5
Nordic Tonic	€ 2.7
Schweppes Premium Indian Tonic	€ 3.5
Schweppes Premium Pink Pepper	€ 3.5
Schweppes Premium Ginger Beer	€ 3.5

warm

Koffie / Deca Koffie	€ 3
Espresso / Deca Espresso	€ 3
Dubbele Espresso	€ 4
Cappuccino / Deca Cappuccino	€ 3.5
Latte Macchiato / Deca Latte Macchiato	€ 3.5
Latte Macchiato Vanille / Hazelnoot	€ 4.5
Thee	€ 3.5
Verse Muntthee	€ 4
Verse Gemberthee	€ 4
Verse Citroenthee	€ 4
Warme Chocolademelk	€ 3.5
Warme Chocolademelk met Slagroom	€ 4

tipsy coffees

Irish Coffee	€ 9
Italian Coffee	€ 9
French Coffee	€ 9
Baileys Coffee	€ 9
Hasseltse Koffie	€ 9
Caribbean Coffee	€ 9

after dinner

Baileys	€ 6
Licor 43	€ 6
Averna	€ 6
Sambuca	€ 6
Limoncello Bongiorno	€ 6.5
Amaretto Adriatico	€ 7
Fryns Jonge Jenever	€ 6
Cointreau	€ 7
Grand Marnier	€ 7
Hennessy VS	€ 8

spirits

rum

Cuba

Havana 3y	€ 6
Havana 7y	€ 8

Guatemala

Zacapa 23	€ 10
Zacapa XO	€ 19

Jamaica

Appleton Estate Signature	€ 6
Appleton Estate Rare	€ 9

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 11
-------------------------------	------

Spiced

Kraken Rum	€ 7
------------	-----

Strykk Rum (0.0%)	€ 6
-------------------	-----

tequila

Don Julio Blanco	€ 8
Don Julio Reposado	€ 11
Don Julio Añejo	€ 13
Montelobos Mezcal	€ 11

whisk(e)y

Irish

Bushmills Irish Whiskey	€ 6
-------------------------	-----

Bourbon

Bulleit Bourbon	€ 7
Buffalo Trace Bourbon	€ 7.5

Scotch

Johnnie Walker Red Label	€ 6
Johnnie Walker Black Label	€ 8
Aerolit Lyndsay 10	€ 9
Oban 14	€ 10
The Singleton 12	€ 11
Talisker Storm	€ 15
The Balvenie 14 Caribbean Cask	€ 15
Highland Park Dark Origin	€ 16

bar bites

<i>Olijven</i> 🌿	€ 4
<i>Oosterse Saté Kippenspiesjes</i> 5st. 9st.	€ 8 € 12
<i>"Japanese Style" Fried Chicken</i>	€ 12
<i>Guacamole Served Traditionally</i> 🌿	€ 12
<i>Tamal "Potato Roll" (1st.)</i>	€ 13
<i>Veggie Tamal "Potato Roll" (1pc.)</i> 🌿	€ 13
<i>"Cochinita Pibil" Tacos (Sharing Dish)</i>	€ 14
<i>Charcuterie plate</i>	€ 18
Coppa Cecina Mortadella Petit l'Eveque Mahon Ocelli al Barolo	

<i>Cuban Sandwich</i>	€ 14
Gekookte grilham kaas mosterd augurk frietjes	
<i>Caesar Salade</i>	€ 14
Gerookte kipfilet gerookte paling Parmezaan croutons	

<i>Limburgse Vlaai</i>	€ 4.5
<i>Koffie + Limburgse Vlaai</i>	€ 7

voorgerechten

Huisgemaakte nachos | guacamole | burrata | pompoenpitten (sharing dish) 🌿

Huisgemaakte tortillachips geserveerd met verse guacamole, burrata en geroosterde pompoenpitten.

€ 15

Veggie Tamal | courgette | chili | basilicum | gedroogde tomaten mayo 🌿

Gefrituurde aardappeldeegrol gevuld met courgette, paprika en chili, Geserveerd met een basilicum en gedroogde tomaten mayonaise.

€ 13

Ceviche | zeebaars | aji amarillo | zoete aardappel | gepofte maïs

Rauwe visschotel van zeebaars gemarineerd op Zuid-Amerikaanse wijze met limoen, koriander, gember, knoflook en aji amarillo. Afgewerkt met zoete aardappel, gepofte maïs en gegrilde banaan.

€ 18

Chipiron | aji amarillo | lotuswortel

Gebakken pijlinktvis met een krokant quinoa jasje, Geserveerd met een saus op basis van aji amarillo peper, boterkoek, room en komijn. Afgewerkt met lotuswortel.

€ 18

Tamal | gehakt | chili | basilicum | gedroogde tomaten mayo

Gefrituurde aardappeldeegrol gevuld met gehakt, paprika en chili, Geserveerd met een basilicum en gedroogde tomaten mayonaise.

€ 13

Cochinita pibil tacos | sinaasappel | Belgische wafel (sharing dish)

Pulled pork gemarineerd in annatto zaden, verse sinaasappelsap, komijn en kaneel, Geserveerd in een wrap gemaakt van Belgisch wafeldeeg met een topping van ingelegde ui en limoen.

€ 14

hoofdgerechten

Coal roasted Augergine | aji amarillo 🌿

Coal roasted aubergine geserveerd met aji-amarillo-peper saus.

€ 20

Rog | zwarte boter | passievrucht | mesclun

Rog gebakken in hazelnootboter en passievrucht, geserveerd met kappers en een garnituur van gemengde salade en gefrituurde ui.

€ 28

Kabeljauw | selderijcrème | paksoi | tapioca parels

Gebakken kabeljauw geserveerd op een bedje van paksoi afgewerkt met een selderijcrème en tapioca parels.

€ 24

Coquelet | mole

Piepkuiken geserveerd met in een Mexicaanse "mole" saus op basis van chocolade en chili.

€ 22

Eendenborst | chaufa rijst | soja

Huisgemaarineerde eendenborst geserveerd met typisch Peruviaans-Japans gebakken rijst met paprika, koriander en limoen.

€ 26

Runderribstuk | demi glace | aardpeer

Langzaam gegaard runderribstuk geserveerd met een demi glace saus en een puree van aardpeer.

€ 24

Rundersteak | chimichurri | geroosterde broccoli

Runderbavette gemarineerd met een Argentijnse chimichurri geserveerd met geroosterde broccoli gedrenkt in kimchi en limoen.

€ 26

bijgerechten

<i>Huisgemaakte frietjes</i>	€ 3	<i>Maïskolf</i>	€ 4.5
<i>Zoete aardappel frietjes</i>	€ 3	<i>Peultjes</i>	€ 4.5
<i>Hasselback aardappel</i>	€ 4.5	<i>Gemaarineerde Kerstomaatjes</i>	€ 4.5
<i>Salade</i>	€ 4.5	<i>Pepersaus</i>	€ 2
<i>Geroosterde broccoli</i>	€ 3	<i>Champignonsaus</i>	€ 2

desserts

Tres Leches

Cake op basis van gecondenseerde melk, koemelk en room. Afgewerkt met kaneel, limoen, sinaasappel en een kersen crème.

€ 9

Lava cake | cajun | banaan

Chocolade lava cake met Mexicaanse cajun kruiden.
Afgewerkt met een bananencrème ui en limoen.

€ 10

Mango bavarois | popcorn | witte chocola

Mango bavarois geserveerd met een mangocoulis, popcorn met gesmolten witte chocolade. Afgewerkt met een zoete maissaus

€ 10