

LUNCH

lunch

tot 17 uur - until 5 pm

WARME LUNCH		BOURGONDISCHE BOTERHAMMEN	
Uitsmijter ✓	13.5	Keuze uit: wit of bruin molenaarsbrood Choice between dark or white miller's bread	
Bruin of wit molenaarsbrood met drie gebakken eieren, ham en/of kaas (spek +2) Dark or white miller's bread with three eggs sunny side up, ham and/or cheese (bacon +2)			
Croque Monsieur ✓	13	Carpaccio	15.5
Dubbele tosti met ham en kaas, gegratineerd met béchamel en Gruyère, geserveerd met salade en ketchup Double grilled cheese and ham toastie, gratinated with béchamel sauce and Gruyère, cheese, salad and ketchup		Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en kappertjes Sandwich with thinly sliced beef, rocket, truffle mayonnaise, sundried tomatoes, parmesan cheese and capers	
Croque Madame ✓	14	Geitenkaas ✓	15.5
De croque monsieur met een gebakken eitje erop The croque monsieur with a fried egg on top		Zachte geitenkaas geserveerd met rucola, tomaat, komkommer, dadel, walnoot en zadenmix en bietenrelish Sandwich with soft goat's cheese and rocket, cherry tomatoes, cucumber, dates, walnuts, a mixture of seeds and red beetroot relish	
Oma Bobs Kroketten	15.5	Gekruide Kip	15.5
Twee draadjesvlees kroketten geserveerd met salade en Limburgse mosterd. Keuze uit molenaarsbrood of frieten Two pulled beef croquettes with salad and local mustard. Choice between miller's bread or chips		Gemarineerde kippendij geserveerd met little gem, tomaat, komkommer, koolsalade, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise Sandwich with marinated chicken thigh, little gem, cherry tomato, cucumber, cole-slaw, parmesan cheese and sriracha mayonnaise	
Oma Bobs Vega Kroketten ✓	16	Tonijnsalade	15.5
Twee vegetarische kroketten geserveerd met salade en Limburgse mosterd. Keuze uit molenaarsbrood of frieten Two vegetarian croquettes with salad and local mustard. Choice between miller's bread or chips		Huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met rucola, tomaat, komkommer, radijs, gekookt ei, kappertjes en kruidige citroenmayonaise Sandwich with home made tuna salad, rocket, cherry tomato, cucumber, radish, a boiled egg, capers and a herb and lemon mayonnaise	
		Zalm	15.5
		Gerookte zalmzijde geserveerd met rucola, tomaat, komkommer, bietenrelish, kappertjes en citroenmayonaise Sandwich with smoked salmon, rocket, cherry tomato, cucumber, red beetroot relish, capers and a herb and lemon mayonnaise	

BORREL

snacks

de hele dag - all day

Oma Bobs Bitterballen	6, 9 of 12 stuks	7.5 / 10.5 / 14	Camembert uit de Oven ✓	9.5
Oma Bobs Vegabitterballen ✓			Geserveerd met rozemarijn, honing, walnoten, zadenmix en molenaarsbrood With rosemary, honey, walnuts, a mixture of seeds and miller's bread	
6, 9 of 12 stuks			8.5 / 12.5 / 16	
Broodmandje ✓		9.5	Olijven ✓	7.5
Molenaarsbrood geserveerd met huisgemaakt kruidenboter en tomatentapenade Miller's bread with home made herb butter and tomato tapenade			Olijven van à la Paco met zongedroogde tomaat Olives from à la Paco with sundried tomato	
Nacho's Klassiek ✓		12.5	Fuet	7.5
Gegratineerd met drie verschillende soorten kaas, geserveerd met guacamole, crème fraîche en salsa Gratinated with three different cheeses with guacamole, crème fraîche and salsa			Spaans borrelworstje om te delen Spanish sausage to share	
Nacho's Kip		14.5	Kibbeling	9.5
Met gemarineerde kippendij en gegratineerd met drie verschillende soorten kaas, geserveerd met guacamole, crème fraîche en salsa With marinated chicken thigh and gratinated with three different cheeses, with guacamole, crème fraîche and salsa			Gepaneerde witvis met remouladesaus Battered cod bites with a remoulade sauce	
Chicken Tenders		9.5	Oude Kaasblokjes ✓	6.5
Krokante kip met chilisaus Crispy chicken tenders with a sweet chili sauce			Old Rotterdammer kaas met mosterd, chilisaus en selderijzout Aged Old Rotterdam cheese with mustard, sweet chili sauce and celery salt	

BORRELPLANKEN

share platters

de hele dag - all day

Bierplank	21	Vegaplank ✓	21
Nacho's - bitterballen - chicken tenders oude kaas - fuet - borrelnootjes - mosterd chilisaus		Vegetarische bitterballen - oude kaasblokjes camembert uit de oven - olijven molenaarsbrood - radijs - dadels - walnoten en zadenmix - tomatentapenade - mosterd	
Tapasplank	21	Kaasplank ✓	16.5
Fuet - manchego - kibbeling - olijven chorizo kroketjes - brood - tomatentapenade citroenmayonaise - toast		Vier verschillende kazen - dadels - radijs toast - stroop - walnoten en zadenmix	

CHARLEMAGNE

FOOD



WIFI

Wifi = Charlemagne.Gasten
Password = Charlemagne

ONTBIJT

breakfast

tot 11.30 uur - until 11.30 am

Grand Charlemagne ✓	17.5
Molenaarsbrood, ham en kaas, een gebakken eitje met spek en een croissant met jam en boter. Yoghurt met granola, vers fruit en honing, geserveerd met een verse jus d'orange en een warme drank naar keuze. Miller's bread, ham and cheese, a fried egg with bacon and a croissant with jam and butter. Yoghurt with granola, fresh fruit and honey. with a fresh orange juice and a hot beverage of your choice.	
Petit Charlemagne ✓	10.5
Yoghurt met granola, vers fruit en honing en een croissant met jam en boter, geserveerd met een verse jus d'orange en een warme drank naar keuze. Yoghurt with granola, fresh fruit and honey with a croissant with jam and butter With a fresh orange juice and a hot beverage your of choice.	
Wentelteefjes ✓	8.5
Klassieker gemaakt van briochebrood met ei, room en kaneelsuiker Classic French toast made of brioche bread, with egg, cream and cinnamon sugar	
Croissant Confiture ✓	3.5
Geserveerd met jam en boter With jam and butter	
Croissant Ham/Kaas ✓	4.5
Geserveerd met ham en/of kaas en boter With ham and/or cheese and butter	
Biologische Yoghurt ✓	8.5
Geserveerd met granola, vers fruit en honing Granola with fresh fruit and honey	



Ziet u dit teken? ✓

- ✓ Dit gerecht is vegetarisch
- ✓ Dit gerecht kan vegetarisch
- ✓ This dish is vegetarian
- ✓ This dish can be vegetarian

Allergenen

Bent u allergisch of volgt u een dieet, laat het ons weten.
If you have any allergies or dietary restrictions, please let us know.

SOEPEN

de hele dag
all day

soups

Te bestellen als voorgerecht of als maaltijdsoup
You can order our soups as a starter or a main dish

Uiensoep ✓

8.5/11.5

Frans uiensoep gegratineerd met jonge kaas en Gruyère
French onion soup gratinated with young Gouda and Gruyère cheese

Tomatensoep ✓

7.5/10.5

Kruidige tomatensoep met mediterrane groenten
Herbaceous tomato soup with mediterranean vegetables

SALADES

de hele dag
all day

salads

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, kruidendressing, tomaat, komkommer en molenaarsbrood
All salads are served with mixed greens, herb dressing, tomato, cucumber and miller's bread

Salade Kip

16/21

Gemarineerde kippendij geserveerd met koolsalade, croutons, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise
Marinated chicken thigh with coleslaw, croutons, parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Salade Val-Dieu ✓

16/21

Lauwwarme lokale abdijkaas, gebakken champignons en spekjes geserveerd met walnoten, zadenmix en honing
Toasted local abbey cheese, fried mushrooms and bacon, walnuts, a mixture of seeds and honey

Salade Vis

17.5/22

Gerookte zalm en huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met gekookt ei, radijs, kappertjes en kruidige citroen mayonaise
Smoked salmon and home made tuna salad, with a boiled egg, radish, capers and a herb and lemon mayonnaise



de hele dag
all day

BURGERS

burgers

Een brioche bun met dertop little gem, tomaat, komkommer geserveerd met frites
Brioche bun with little gem, tomato and cucumber. with chips

Runderburger 19.5

Gekarameliseerde ui, kaas en barbecuesaus
Caramelised onion, cheese and barbecue sauce

Kipburger 19.5

Bietenrelisch en sriracha mayonaise
Red beetroot relish and sriracha mayonnaise

Gambaburger 19.5

Koolsalade en kruidige citroenmayonaise
Coleslaw and a herb and lemon mayonnaise

Avocadoburger ✓ 19.5

Koolsalade en sriracha mayonaise
Coleslaw and sriracha mayonnaise

VOORGERECHTEN

de hele dag - all day

starters

Broodmandje ✓

9.5

Molenaarsbrood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter en tomatentapenade
Miller's bread with home made herb butter and tomato tapenade

Rundercarpaccio

15.5

Dungesneden rundvlees met rucola, truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en kappertjes
Thinly sliced beef with rocket, truffle mayonnaise, sundried tomato, parmesan cheese and capers

Gegratineerde Champignons ✓

10.5

Kastanjechampignons uit de oven, gegratineerd met kruidenboter en Gruyère. Geserveerd met brood
Chestnut mushrooms from the oven, gratinated with herb butter and Gruyère cheese, miller's bread.

SALADES

de hele dag - all day

salads

Alle salades worden geserveerd met gemengde sla, kruidendressing, tomaat, komkommer en molenaarsbrood
All salads are served with mixed greens, herb dressing, tomato, cucumber and miller's bread

Petite Salade Kip

15

Gemarineerde kippendij met koolsalade, croutons, parmezaanse kaas en sriracha mayonaise
Marinated chicken thigh, coleslaw, croutons, parmesan cheese and sriracha mayonnaise

Petite Salade Val-Dieu ✓

16.5

Lauwwarme lokale abdijkaas, gebakken hampignons en spekjes geserveerd met walnoten, zadenmix en honing
Toasted local abbey cheese, baked mushrooms and bacon, walnuts, a mixture of seeds and honey

Petite Salade Vis

17.5

Gerookte zalm en huisgemaakte tonijnsalade met gekookt ei, radijs, kappertjes en kruidige citroenmayonaise
Smoked salmon and home made tuna salad, with a boiled egg, radish, capers and a herb and lemon mayonnaise

HOOFDGERECHTEN

de hele dag - all day

main dishes

Geserveerd met een gemengde salade en een keuze uit frietjes of krieltjes, met mayonaise
with a salad and the choice between chips or roasted potatoes with mayonnaise

Videeke

21

Pastei met romige kippenragout en champignons
Puff pastry with creamy chicken and mushroom ragout

Mestreechs Zoervleis

20.5

Authentieke lokale runderstoof naar eigen recept
Authentic local beef stew from our own recipe

Vegetarisch Zoer'vleis' ✓

20.5

De plantaardige variant van de klassieke stoof, gemaakt van jackfruit.
The vegetarian version of our classic stew, made from jackfruit

Saté Marcus

22

Varkenshaasspiesjes met huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek en atjar
Pork tenderloin skewers with a home made peanut sauce, cassava crackers and atjar

Boulettes à la Liégeoise

20.5

Gehaktballen uit Luik in een donkere, zoete uiensaus
Meatballs from Liege in a dark and sweet onion sauce

Knien in 't Zoer

22

Stevige konijnenbout bereid op écht Mestreechse wijze. Net als bij oma geserveerd met rode kool en appel
Leg of rabbit prepared in the traditional Maastricht way. Just like at gran's, it is served with red cabbage and apple.

Schnitzel

18.5

Varkensschnitzel op weense wijze met citroen of met hongarse saus met paprika en champignons
Pork schnitzel in the Viennese style with lemon, or with Hungarian sauce with capsicum and mushrooms

Vis & Friet

18.5

Traditioneel gepaneerd lekkerbekje met remouladesaus
Traditionally battered cod fillet "Lekkerbekje", with a remoulade sauce



VOOR DE KLEINTJES

de hele dag - all day

kids

Kindertosti ✓

6.5

Ham en/of kaas tosti met ketchup
Ham and/or cheese toastie with ketchup

Pannenkoekjes ✓

6.5

Drie zoete pannenkoekjes geserveerd met poedersuiker
Three sweet pancakes with powered sugar

Kinderijsje

4.5

Twee bolletjes vanille ijs met slagroom
Two scoops of vanilla ice cream with whipped cream

Kleintje Vis

10

Kibbeling met frietjes, geserveerd met appelmoes en mayonaise
Small battered cod bites with chips, apple sauce and mayonnaise

Kleintje Kip

10

Kipvingers met frietjes, geserveerd met appelmoes en mayonaise
Crispy chicken tenders with chips, apple sauce and mayonnaise

DESSERTS

de hele dag - all day

desserts

Chocolate Chip Cookie

9.5

Warm koekje uit de oven, geserveerd met warme chocoladesaus en een bolletje vanille ijs
Warm cookie from the oven, with warm chocolate sauce and a scoop of vanilla ice cream

Dame Blanche

9

Drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom
Three scoops of vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Crème Brûlée

7.5

Romige koude custard met een gekaramelliseerde suikerlaag
Creamy cold custard with a caramellised layer of sugar

Ziet u dit teken? ✓

- ✓ Dit gerecht is vegetarisch
- ✓ Dit gerecht kan vegetarisch
- ✓ This dish is vegetarian
- ✓ This dish can be vegetarian

Allergenen

Bent u allergisch of volgt u een dieet, laat het ons weten.
If you have any allergies or dietary restrictions, please let us know.