

*De Geulhemermolen is een zogenaamde middenslag watermolen en werd gebruikt voor het malen van koren. De molen heeft een rijke historie die teruggaat tot de elfde eeuw. Het huidige molengebouw en woonhuis stammen uit 1768. Het waterrad bevindt zich in een grotendeels open ombouw aan de zijkant van het molengebouw. Hierdoor is een deel van het rad zichtbaar. Het oude waterrad werd in 1931 vervangen door een ijzeren rad met houten schoepen afkomstig van de Grootte Molen in Meerssen. Rond 1955 werd de molen buiten gebruik gesteld. Vanaf toen werd het gebouw geëxploiteerd als café-restaurant en herberg. Het karakter van de Geulhemermolen is al die jaren behouden gebleven en zelfs het waterrad kan nog steeds draaien.*

*De geulhemermolen is een plek met historie waar de geschiedenis voelbaar is. Een plek waar generatie op generatie lief en leed met elkaar heeft gedeeld in de ambiance van de eeuwenoude molen. Door het hele molengebouw vind je de herinneringen aan vroegere tijden terug. Bij De Geulhemermolen proef je die echte Limburgse sfeer en gastvrijheid. Lekker eten, drinken en overnachten op een gemoedelijke plek waar je jezelf kunt zijn. Niets moet, alles mag.*

*Sinds 1 augustus is dit prachtige monumentale pand in het bezit van de familie Stroucken. Bart en Danique doen er alles aan om het pand en haar horeca weer in oude glorie te herstellen. Samen met hun 4 kinderen; Fieke (4), Bo (3), Pieke (0) en Louie (0) zijn zij de ziel van de Herberg. Hun doelstelling is om jong en oud weer te kunnen betrekken bij de Geulhemermolen en de Geulhemermolen weer tot een bourgondisch begrip in de regio te maken.*

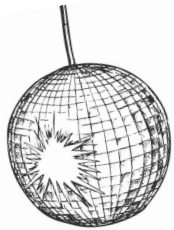
*We heten u van harte welkom en hopen u nog vele jaren bij ons te mogen ontvangen.*

Wist je dat de Geulhemermolen de perfecte locatie is voor een bruiloft, feest, vergadering, koffietafel, of bijeenkomst? En dat je bij ons kunt overnachten?

Voor meer informatie kun je terecht bij een van onze medewerkers of stuur vrijblijvend een mail naar [info@geulhemermolen.nl](mailto:info@geulhemermolen.nl)

### **FRÜHSHOPPEN**

*Iedere eerste zondag van de maand vanaf 11:00 waan je je op een Oostenrijkse alm met live muziek en een hele hoop gemütlichkeit! (gratis entree)*



### **Danse bij De Meule**

*Iedere derde vrijdag van de maand kunnen de voeten van de vloer tijdens een gezellige dansavond. van chachacha tot jive en van wals tot salsa, DJ Eric Wolfs zorgt voor de nodige swing. (entree €6,50)*

Gelieve er rekening mee te houden dat onze gerechten sporen van allergenen kunnen bevatten en kruisbesmetting voor, tijdens of na bereiding van een gerecht kan plaatsvinden. Vragen? Aarzel niet om onze medewerkers te raadplegen.

## LUNCH

11:30-16:00

### MOLENBROOD BRUIN OF WIT

**Gezond** met ham, kaas, tomaat, komkommer en ei 9,5

**Rommedoe**  met stroop 11,5

**Huisgemarineerde Zalm** met rode ui en roomkaas 11,5

**Rosbief** met truffelmayonaise, rucola en oude kaas 12,5

**Kalfsgehakt** met Limburgse mosterd 11,5

**Sjpèk** krokantgebakken zacht gegaard buikspek, koolsla 10,5

**Rundvleeskroketten** van Oma Bob's met Limburgse mosterd 11,5

## SOEP

GESERVEERD MET BROOD EN ROOMBOTER

**Oma's tomatensoep**  goedgevuld met balletjes en groentes

**Soep van de chef** wisselende seizoenssoep

## CROQUE'S

**Monsieur** met ham, kaas en bechamèl 9,5

**Madame** met ham, kaas en spiegelei 9,5

## WARME LUNCH

GESERVEERD MET EEN FRISSE SALADE

**Videeke** kippenpasteitje met sla 12,5

**Limburgse Tête de Veau** kalfsstoof met augurk, ei en brood 15,5

**Quiche**  met rommedoe, prei en champignons 12,5

**Portie frietjes** 3,5

## UITSMIJTER

GESERVEERD OP MOLENBROOD

**Klassiek** met ham en kaas 11,5

**De Meule** met rosbief en oude kaas 12,5

**Sjpek** met spek van het Livar varken 11,5

## SALADES

**De Meule** Gebakken buikspek, champignons en uitjes 17,5

**Warme geitenkaas**  met stoofpeer en veenbessen 18,5

## DINER

17:30-20:30

## MENU MOEKE €32,5

**Brood**  met Daslookboter

**Oma's tomatensoep**  goedgevuld met balletjes en groentes

**Soep van de chef** wisselende seizoenssoep

\*\*\*

**Quiche**  met rommedoe, prei, champignons en frisse salade

**Tête de Veau** kalfsstoof met augurk, ei en frisse salade

**Limburgse hoevekip** met champignonsaus en seizoensgroenten

\*\*\*

**Café de Meule** met vanille ijs, advocaat, koffie en slagroom

**Dame Blanche van de Meule** vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom

## MENU DE MEULE €42,5

**Warmgerookte Geulforel** met mierikswortel crème

**Warme geitenkaas** met stoofpeer en veenbessen

**Rosbief** met truffel olie en gebakken paddenstoelen

\*\*\*

**Forel à la meunière** ofwel op de wijze van de molenaarsvrouw met een frisse salade

**Varkens Tomahawk** met stroganoffsaus en seizoensgroenten

**Tournedos** met vers geklopte bearnaise saus en seizoensgroenten (meerprijs €6,-)

\*\*\*

**Tarte Citron** met merengue en citroen sorbet

**Sabayon** met stoofpeertjes

## VOORGERECHTEN

**Brood** met Daslookboter 6,5

**Oma's tomatteop** goedgevuld met balletjes en groentes 6,5

**Soep van de chef** wisselende seizoenssoep 7,5

**Warme geitenkaas** met stoofpeer en veenbessen 12,5

**Rosbief** met truffel olie en gebakken paddenstoelen 12,5

**Varkens wangetjes** met pastinaak en huisgebrouwen biersaus 13,5

**Warm gerookte Geulforel** met mierikswortel crème 14,5

**Huisgemarineerde Zalm** met dille- honing- mosterd saus 15,5

## MAALTIJDSALADES

GESERVEERD MET BROOD


**De Meule** Gebakken buikspek, champignons en uitjes 17,5

**Warme geitenkaas** met stoofpeer en veenbessen 18,5

## HOOFDGERECHTEN

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIETEN,  
AARDAPPELKROKETJES OF GEKOOKTE KRIELTJES NAAR KEUZE

**Forel à la meunière** ofwel op de wijze van de molenaarsvrouw met een frisse salade 23,5

**Quiche**  met rommedoe, prei, champignons en frisse salade 17,5

**Limburgse Tête de Veau** kalfsstoof met augurk, ei en salade 19,5

**Limburgse hoevekip** champignonsaus en seizoensgroenten 19,5

**Varkens tomahawk** met stroganoffsaus en seizoensgroenten 24,5

**Tournedos** met vers geklopte bearnaise saus en seizoensgroenten 32,5

## DESSERT

**Kaasplankje** vijf kaasjes met vijgencompote en notenbrood 14,5

**Tarte Citron** met merengue en citroen sorbet 9,0

**Dame Blanche van de Meule** vanille ijs met warme chocolade saus en slagroom 8,5

**Sabayon** met stoofpeertjes 9,5

**Affogato** bolletje vanille ijs met espresso 4,5

## WARME DRANKEN

EEN HEERLIJKE KOP KOFFIE OF THEE VAN MAISON BLANCHE DAEL,  
KOFFIEBRANDERIJ EN THEEPAKKERIJ UIT MAASTRICHT SINDS 1878

<b>Koffie</b>	<b>2,9</b>
<b>Americano</b>	<b>2,9</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,9</b>
<b>Dubbele Espresso</b>	<b>3,5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,1</b>
<b>Flat White</b>	<b>3,1</b>
<b>Meule Cappuccino</b>	<b>3,6</b>
<i>Dubbele shot espresso met melkschuim</i>	
<b>Caffé Latte</b>	<b>3,6</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>3,4</b>

THEE	<b>2,85</b>
VERSE MUNT OF GEMBER THEE	<b>3,5</b>
JAGER THEE	<b>3,5</b>
WARME CHOCOMEL	<b>3,1</b>
SPECIALE KOFFIES	
<b>Limburgse Koffie</b>	<b>6,1</b>
<b>Irish Koffie</b>	<b>6,1</b>
<b>Italian Koffie</b>	<b>6,1</b>
<b>Canadian Koffie</b>	<b>6,1</b>
<b>French Koffie</b>	<b>6,1</b>
<b>Café d'Amour</b>	<b>6,1</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>8</b>

ZIN IN WAT LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE?  
ONZE TIP: EEN HEERLIJK STUK VERSE VLAAI  
VAN BAKKERIJ PAULISSEN

<b>Stuk vlaai</b>	<b>4,5</b>
<b>Slagroom</b>	<b>0,7</b>

## KOUDE DRANKEN

### FRISDRANKEN

	<b>2,9</b>
<b>Pepsi</b>	<b>2,9</b>
<b>Pepsi Max</b>	<b>2,9</b>
<b>Sisi</b>	<b>2,9</b>
<b>7 up</b>	<b>2,9</b>
<b>Lipton ice tea</b>	<b>2,9</b>
<b>Lipton ice tea green</b>	<b>2,9</b>
<b>Rivella</b>	<b>2,9</b>
<b>Almdudler</b>	<b>3,1</b>
<b>Royal Club Bitter Lemon</b>	<b>3,1</b>
<b>Royal Club Tonic</b>	<b>3,1</b>
<b>Royal Club Cassis</b>	<b>3,1</b>
<b>Royal Club Ginger Ale</b>	<b>3,1</b>
<b>Double Dutch Ginger Beer</b>	<b>3,4</b>
<b>Double Dutch Cucumber Watermelon</b>	<b>3,4</b>
<b>Double Dutch Indian Tonic Water</b>	<b>3,4</b>

### FRUITSAPPEN

<b>Thijs Troebele Appelsap</b>	<b>3,1</b>
<b>Thijs Aardbei-Appelsap</b>	<b>3,1</b>
<b>Verse Jus d'Orange</b>	<b>4</b>
<b>Tomatensap</b>	<b>3,1</b>

### SOURCY WATER

0,2cl

0,75cl

<b>Naturel</b>	<b>2,9</b>	<b>6,5</b>
<b>Sparkling</b>	<b>2,9</b>	<b>6,5</b>

## BIEREN VAN DE TAP

<b>Brand Pilsener</b>	<b>2,9 / 3,25 / 6,5</b>
<b>Brand Imperator</b>	<b>4,5</b>
<b>Brand Up</b>	<b>4,5</b>
<b>Westmalle Dubbel</b>	<b>4,6</b>
<b>Mestreechs Bloond</b>	<b>4,7</b>
<b>Cauwe (Cauberg Weizen)</b>	<b>4,7</b>
<b>Kwaremont</b>	<b>4,8</b>

### FLESBIEREN

#### Blond

<b>Brugse Zot</b>	<b>4,4</b>
<b>Duvel</b>	<b>4,6</b>
<b>La Chouffe</b>	<b>4,2</b>
<b>Omer</b>	<b>4,6</b>

#### Weizen

<b>Weihenstephaner</b>	<b>5,35</b>
------------------------	-------------

#### Donker

<b>Oud Bruin</b>	<b>3,8</b>
<b>Guinness</b>	<b>4,5</b>
<b>Gordon Scotch</b>	<b>4,5</b>

#### Tripel

<b>Tripel Karmeliet</b>	<b>4,6</b>
<b>Westmalle Tripel</b>	<b>4,5</b>

#### IPA

<b>Brand I.P.A.</b>	<b>4,5</b>
---------------------	------------

#### Fruitbieren

<b>Kasteelbier Rouge</b>	<b>4,6</b>
<b>Kriek Max</b>	<b>5,2</b>

#### Geuze

<b>Boon, Oude Geuze</b>	<b>4,5</b>
-------------------------	------------

## ALCOHOL VRIJE BIEREN

<b>Brand I.P.A. o.o</b>	<b>3,85</b>
<b>Brand Weizen o.o</b>	<b>3,85</b>
<b>Amstel Radler o.o</b>	<b>3,85</b>
<b>Liefmans Fruitesse o.o</b>	<b>3,85</b>
<b>Afligem Blond o.o</b>	<b>3,85</b>
<b>Heineken o.o</b>	<b>3,85</b>

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	<b>8</b>
<b>Hugo</b>	<b>8</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>8</b>
<b>Negroni</b>	<b>8</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>8</b>

## COCKTAILS o.o%

<b>Hugo o.o</b>	<b>8</b>
<b>Ginger Special o.o</b>	<b>8</b>
<b>Kever o.o (alcoholvrije gin tonic)</b>	<b>9,9</b>

## GIN TONIC

<b>Tanqueray</b>	<b>9,9</b>
<b>Tanqueray Seville Gin</b>	<b>10,5</b>
<b>Hendrick's Gin</b>	<b>10,6</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>10,6</b>

## WHISKEY

<b>Jamerson</b>	<b>7,5</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>7,5</b>
<b>Lagavullin 16</b>	<b>10,9</b>
<b>Macallan gold</b>	<b>9,9</b>
<b>Remy Martin vsop</b>	<b>9,5</b>
<b>Remy Martin xo</b>	<b>19,5</b>

## WIJNEN

## WIJNEN WIT

<b>Les Gravillons Sauvignon Blanc</b>	<b>5,4</b>	<b>27,9</b>
<i>Een droge wijn met een frisse, fruitige smaak en 'groene' geur</i>		
<b>L'abbé Dubois Viognier</b>	<b>6,8</b>	<b>34,9</b>
<i>Een karaktervolle wijn die zowel vrijstaand als onder begeleiding van vis gerechten of kaas mooi in balans blijft</i>		
<b>Torre Del Vescovi Chardonnay</b>	<b>6,4</b>	<b>29,9</b>
<i>Sympathieke all-round Chardonnay, passend bij vis gerechten, wit vlees (gevogelte &amp; kalf)</i>		
<b>Domaine Marel Chardonnay (?)</b>	<b>7,25</b>	<b>34,9</b>
<i>Een volwaardige diner wijn, houtgelagerd. Kwalitatief hoogstaand en zeer smaakvol</i>		

## ROSÉ

<b>Domaine Maurel Rosé ;)</b>	<b>5,5</b>	<b>27,9</b>
<i>Een wijn met een knipoog die geschikt is voor alle seizoenen, zowel voor, tijdens als na de maaltijd</i>		

## ROOD

<b>Domaine Maurel Merlot</b>	<b>5,9</b>	<b>29,5</b>
<i>Een zachte soepele wijn die een voortreffelijke combinatie maakt met onze kalfs Ribeye of Tourmedos</i>		
<b>Domaine Maurel Grenache (...)</b>	<b>7,3</b>	<b>36,9</b>
<i>De wijn die bij uitstek geschikt is om te drinken in goed gezelschap of tijdens een diner met zowel wit als roodvlees</i>		
<b>Langa Pasi3n Bodega</b>	<b>7,2</b>	<b>36,9</b>
<i>Deze hout gelagerde wijn is breed inzetbaar, gerechten met een zekere smaakconcentratie Verdienen de voorkeur.</i>		

## BORRELKAART

<b>Molenbrood met daslookboter</b> <i>Brood met huisgemaakte daslookboter</i>	6,5
<b>Bitterballen</b> <i>6 Bitterballen met mosterd</i>	6,5
<b>Borrelmaatje</b> <i>Luxe bittergarnituur met 8 snacks</i>	10,5
<b>Vleesplank</b> <i>Charcuterie, zacht gegaard spek, huisgemaakt gehaktbrood</i>	15
<b>Kaasplankje</b> <i>Regionale kazen met Luikse stroop en brood</i>	17,5
<b>Meuleplank</b> <i>Verskillende soorten vis, vlees, kaas en olijven met brood</i>	19,5

## PORT, SHERRY, VERMOUTH

<b>Port - rood</b>	4,4
<b>Port - rood 20 jaar</b>	9,9
<b>Port - wit</b>	4,4
<b>Sherry - droog</b>	4,9
<b>Martini - wit</b>	4,4
<b>Martini - rood</b>	4,4

## STERKE DRANKEN

<b>Bacardi</b>	4,9
<b>Bacardi Black</b>	5,2
<b>Eristoff vodka</b>	4,9
<b>Campari</b>	4,6
<b>Cointreau</b>	6,-
<b>Bailey's</b>	6,-
<b>Tia maria</b>	6,-
<b>Amaretto</b>	6,-
<b>Grand Marnier</b>	6,-
<b>Sambuca</b>	6,-
<b>Licor 43</b>	6,-
<b>Limoncello</b>	3,9
<b>Frangelico</b>	6,-
<b>Ricard</b>	6,-

## JENEVER

<b>Jonge Jenever Bols</b>	3,5
<b>Oude Jenever</b>	3,5
<b>Corewijn Jenever</b>	3,6
<b>Jagermeister</b>	3,5
<b>Els La Vera</b>	3,5

## UIT OOSTENRIJK

<b>Alte Wiliams</b>	2,9
<b>Alte Marille</b>	3,10
<b>Heisse Witwe</b>	3,85