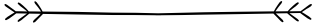


# Dranken

## Koude dranken

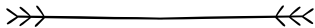


Coca Cola	€ 2,70
Coca Cola Zero	€ 2,70
Sprite Zero	€ 2,70
Fanta Zero	€ 2,70
Fanta Cassis	€ 2,70
Fuze Tea Sparkling Lemon	€ 2,95
Fuze Tea Green Tea	€ 2,95
Fuze Tea Peach Hibiscus	€ 2,95
Bitter lemon	€ 2,70
Ginger ale	€ 2,70
Tonic	€ 2,70
Rivella	€ 2,95

Tönissteiner Citroen	€ 2,70
Tönissteiner Orange	€ 2,70
Tönissteiner Früchtenkorb	€ 2,95
Tönissteiner Apfelschorle	€ 2,95
Tönissteiner Gember-Citroen	€ 2,95

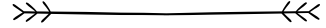
Chaudfontaine blauw	€ 2,60
Chaudfontaine blauw 0,5l	€ 4,50
Chaudfontaine rood	€ 2,60
Chaudfontaine rood 0,5l	€ 4,50

## Streeksappen



Pom'One appelsap	€ 2,95
Pom'One appel-peersap	€ 2,95
Pom'One appel-aardbeisap	€ 2,95

## Warme dranken



Koffie	€ 2,70
Cappuccino	€ 3,00
Espresso	€ 2,70
Dubbele espresso	€ 3,80
Latte macchiato	€ 3,50
Warme chocomel	€ 3,00
met slagroom	€ 3,50
Thee	€ 2,70
Verse muntthee	€ 3,80
Verse gemberthee	€ 3,80
Irish koffie	€ 7,95
Italian koffie	€ 7,95
Wesch koffie	€ 7,95

### Wesch Water

Proef onze eigen kruidenlikeur!  
Een weldaad voor lichaam  
en geest!

€ 4,50

Limburgse vlaai	v.a. € 3,75
Van bakkerij Van de Weerdt	
Apfelstrüdel	€ 6,95
Met vanille-ijs en slagroom	
Luikse wafel	€ 6,95
Met vanille-ijs en slagroom	



# Bieren

## Van het vat

### Château Neubourg Pilsener

Bier superieure, pittig aromatisch gehopt bier met fijne kruiden en zuren, bloesem- en fruittonen. 5,5% alcohol.

Klein € 2,95

Middel € 4,50

Groot € 7,00

### Wesch - Bèèr

Ons eigen bier, "Blonne Lüeter" van hoge gisting. Fruit, kruiden en hop geven dit blond bier een fijn karakter. 6,5% alcohol.

€ 4,95

### Gulpener Seizoensbier

Laat je elk seizoen verrassen door een lekker bier

€ 4,95

### Wisseltap

Steeds weer iets anders, nieuws of bekends

€ 4,95

## High beer



### Weschplenske

3 verschillende biertjes van de tap. Kies ze zelf uit of durf het aan en laat de keuze aan ons over

### Trappistenproeverij (2 pers.)

Probeer iets nieuws en laat je verrassen door de goedgelovige paters met 3 verschillende trappisten



Scan mij!



# Bieren

## Trappisten



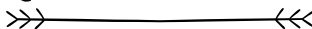
*Een bier mag zich 'Trappistenbier' noemen als het binnen de kloostermuren wordt gebrouwen, door of onder toezicht van Trappistenmonniken. De opbrengsten worden door de monniken gebruikt om van te leven, het klooster te onderhouden en ter ondersteuning van liefdadige projecten. Vandaag de dag zijn er nog maar 9! trappistenbrouwerijen wereldwijd!*

<b>Witte Trappist</b> 5,5% - 33cl	€ 4,50	<b>Orval</b> 6,2% - 33cl	€ 4,95
 <b>La Trappe Nilis</b> 0,0% - 33cl	€ 4,95	<b>Oude Orval (1 jaar)</b> 6,5% - 33cl	€ 5,95
 <b>La Trappe Epos</b> 0,0% - 33cl	€ 4,95	<b>Rochefort Triple Extra</b> 8,1% - 33cl	€ 4,95
<b>La Trappe Puur</b> 4,5% - 33cl	€ 4,95	<b>Rochefort 6</b> 7,5% - 33cl	€ 4,95
<b>La Trappe Blond</b> 6,5% - 33cl	€ 4,95	<b>Rochefort 10</b> 11,3% - 33cl	€ 5,95
<b>La Trappe Dubbel</b> 7,0% - 33cl	€ 4,95	<b>Chimay Dorée</b> 4,8% - 33cl	€ 4,95
<b>La Trappe Isid'or</b> 7,5% - 33cl	€ 5,95	<b>Chimay Bleue</b> 9,0% - 33cl	€ 4,95
<b>La Trappe Tripel</b> 8,0% - 33cl	€ 5,95	<b>Chimay Triple</b> 8,0% - 33cl	€ 4,95
<b>La Trappe Quadrupel</b> 10,0% - 33cl	€ 4,95		
<b>Westmalle Dubbel</b> 7,0% - 33cl	€ 4,95		
<b>Westmalle Tripel</b> 9,5% - 33cl	€ 5,95		



# Bieren

## Lekkers van hier





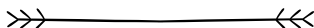
*De drijvende krachten achter Brouwerij Vakwerk zijn Rick, André en Mark. 3 vrienden uit het Heuveland met een grote voorliefde voor het brouwen maar bovenal het proeven van bier. En zo is in 2021 Brouwerij Vakwerk geboren.*

*Weet jij wat sjtegelke betekend of waar je de meeste benkskes tegenkomt?*

<b>Benkske</b>	€ 4,95
6,4% - 33cl - Neipra	
<b>Heuvelke</b>	€ 4,95
7,5% - 33cl - Blond	
<b>Sjtegelke</b>	€ 4,95
9,5% - 33cl - Tripel	

*Sinds 1825 brouwen de families Smeets en daarna Rutten in het hart van Gulpen de godendranken voor onze streek. Bij ons kunt genieten van een selectie biologische en alcoholvrije Gulpener bieren*

<b>Gulpener Biologisch Weizen</b>	€ 4,95
5,3% - 30cl	
<b>Gulpener Biologisch IPA</b>	€ 4,95
6,0% - 30cl	
 <b>Gulpener 0,0</b>	€ 3,95
0,3% - 30cl	
 <b>Gulpener Weizen 0,0</b>	€ 3,95
0,3% - 30cl	



# Bieren

## Lekkers van hier



*Net achter Aubel vindt u de abdij van Val-Dieu. Een toevluchtsoord voor wie rust en natuur zoekt maar ook voor wie van goed bier en een lekker kaasje houdt.*

<b>Val-Dieu Cuvée 800</b> 5,5% - 33cl	€ 4,95
<b>Val-Dieu Blonde</b> 6,0% - 33cl	€ 4,95
<b>Val-Dieu Brune</b> 8,0% - 33cl	€ 4,95
<b>Val-Dieu Triple</b> 9,0% - 33cl	€ 4,95
<b>Val-Dieu Grand Cru</b> 10,5% - 33cl	€ 4,95
<b>Blanche de Liège</b> 4,9% - 33cl	€ 4,95
<b>Blanche de Liège Rosé</b> 4,4% - 33cl	€ 4,95

*Op een steenworp afstand van hier zit Brasserie Grain d'Orge. Deze kleine, maar charmante brouwerij in Hombourg brouwt al jaren de gebrouders Joup en Brice maar ook lokale klassiekers zoals de Aubel Triple.*

<b>Brice Blonde</b> 6,5% - 33cl	€ 4,95
<b>Joup Brune</b> 7,5% - 33cl	€ 4,95
<b>Aubel Triple</b> 9,0% - 33cl	€ 4,95



# Bieren

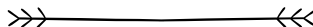
## Lekkers van Elders



*Soms komt het voor dat er buiten onze streek goed bier  
gebrouwen wordt en dat kunnen we niet ontkennen*

<b>Fourchette</b> 7,5% - 33cl	€ 4,95
<b>Lindemans Pecheresse</b> 2,5% - 25cl	€ 3,95
<b>Lindemans Oude Gueuze Cuvée René</b> 6,0% - 37,5cl	€ 6,95
<b>Lindemans Oude Kriek Cuvée René</b> 7,0% - 37,5cl	€ 6,95
<b>Rodenbach Fruitage</b> 3,8% - 25cl	€ 3,95
<b>Hoegaarden Radler</b> 2,0% - 25cl	€ 3,95
 <b>Rodenbach Fruitage 0,0</b> 0,0% - 25cl	€ 3,95
 <b>Hoegaarden Radler 0,0</b> 0,0% - 25cl	€ 3,95

Scan de QR-code, bekijk onze bieren  
en ontdek welke het beste bij je passen



# Alcoholische drank

## Wijnen



€ 4,95



€ 24,95

Sauvignon Blanc, Cambil Bay, Bodegas Bellavista- Jumilla, Spanje (Wit)

Grenache Rosé, Domaine Lasserre - Béziers, Frankrijk (Rosé)

Grenache-Syrah, Care, Tinto Sobre Lías - Bodegas Añadas, Spanje (Rood)

Riesling, Johannes Egberts, Spätlese - Reinhausen, Duitsland (Wit zoet)

## Streekwater



Val-Dieu Likeur	€ 4,50
Voerdrupke	€ 4,50
Barbaar	€ 4,50
Appel Vonk	€ 4,50
Esprit d'Orge	€ 4,50

### Wesch Water

Proef onze eigen kruidenlikeur!  
Een weldaad voor het lichaam  
en geest!

€ 4,50

## Van Noorbeek



### Wijndomein TerraMar

Rondo Rosé  
Johanniter Wit  
Zonnig Wit  
Barondo Rood

### Wijndomein Heerenhuys d'r Pley

Chardonnay  
Pinot Gris Barrique



€ 7,95



€ 34,95

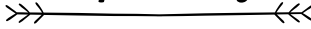
### Wijndomein Mergelsberg




Geogst net onder de brasserie  
Sauvignon blanc  
Pinot Noir



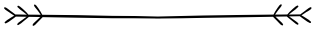
# Alcoholische Drink

## Aperitief

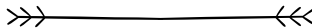


Prosecco piccolo	€ 6,95
Limoncello spritz	€ 6,95
Aperol spritz	€ 6,95
Bulldog Gin & Tonic	€ 9,95
 Crodino 0,0%	€ 4,95
 Martini Floreale 0,0%	€ 4,95
 Monin Hugo 0,0%	€ 5,95

## Sterke Drink



Jonge jenever	€ 2,50
Amaretto	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Jameson whisky	€ 4,50
Licor 43	€ 4,50
Limoncello	€ 4,50
Martini bianco	€ 4,50
Ricard	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Remy Martin Cognac	€ 4,50
Nectar Pedro Ximénez	€ 4,50





# Lunch

11.00 - 17.00 uur

## Soep



-Klassieke Tomatensoep 

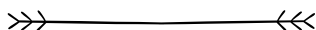
-Soep van de Chef



Combineer een  
bourgondische  
boterham met een klein  
soepje voor +€ 3,95



## Bourgondische boterham



### Kroket

Twee ambachtelijke kroketten met Gulpener mosterd en salade

€ 8,95

### Eiersalade

Royale eiersalade met zalm geserveerd met salade

€ 8,95

### Croque-Rol

Belegd met serranoham, chorizo, kaas en salade

€ 8,95

### Mortadella & burrata

Klassieke Italiaanse boterham met pesto en salade

€ 9,95

### Tuna Melt

Gegratineerde tonijnsalade geserveerd met salade

€ 9,95

### Pikante Kip

Gemarineerde kip met pikante saus en salade

€ 9,95

### Gerookte Forel

Verse, gerookte Mechelse forel met duvelkessaus en salade

€ 10,95

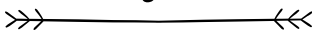
Bent u met 6 of meer? Dan vragen we u de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten!



# Lunch

11.00 - 17.00 uur

## *Kleine gerechten*



- Noorbeekse trip** € 11,95  
Bloedworst van Slagerij Nuijts met appel, chutney en brood
- Friet Frikandel of Krokot** € 11,95  
2 frikandellen of 2 kroketten met friet, mayo, curry en salade
- Huisgemaakt Zoervleisj** € 18,95  
Authentiek Limburgs zuurvlees met friet en salade
- Vegetarisch Zoervleisj** € 18,95  
Klassiek zuurvlees met een twist
- Saté** € 18,95  
Van gemarineerde kip met atjar, kroepoek, friet en salade  
Extra stokje? + €1,50

## *Maaltijdsalades*



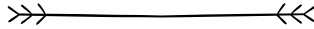
- Salade Val-Dieu** € 18,95  
Kaasje uit de oven met stroop en nootjes
- Salade Forel** € 18,95  
Met gerookte Mechelse forel en duvelkessaus
- Salade Burrata** € 19,95  
Frisse salade met tomaatjes, burrata en balsamicodressing

*De salades worden geserveerd met frieten of brood*

Bent u met 6 of meer? Dan vragen we u de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten!



# Borrel



## Broodplank

Met kruidenboter en duvelkessaus

€ 5,95

## Ambachtelijke bitterballen

Geserveerd met Gulpener mosterd

6 stuks € 5,95

10 stuks € 7,95

14 stuks € 9,95

## Mini borrelplenske

Plankje met diverse charcuterie, brood en duvelkessaus

€ 6,95

## Val-Dieu kaasje

Uit de oven geserveerd met brood en honing

€ 7,95

## Kaasstengels

8 kaasstengels met chilisaus

€ 7,95

## Oriental borrelmix

Mix van verschillende oosterse snacks - 10 stuks

€ 11,95

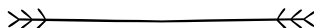
## Borrelmaatjes

Mix voor bij de borrel - 12 stuks

€ 12,95



Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!






# Diner

## Voorgerechten



*Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & boter*

<b>Broodplank</b> Met kruidenboter en duvelkessaus	€ 5,95
<b>Klassieke Tomatensoep</b> 	€ 7,95
<b>Soep van de Chef</b>	€ 7,95
<b>Krab taco</b> Met huisgemaakte krabsalade	€ 8,95
<b>Noorbeeks gevallen torentje</b> Met bloedworst, appel en stroop	€ 9,95
<b>Burrata Tomaat</b> 	€ 9,95
Tomatensalade met burrata en balsamicodressing	
<b>Val-Dieu kaas</b> 	€ 9,95
Uit de oven met honing en een kleine salade	
<b>Vitello Tomato</b>	€ 10,95
Zachtgegaard kalfsvlees met een frisse tomatensalade	



Bent u met 6 of meer?  
Dan vragen we u  
de keuze te beperken tot  
4 verschillende gerechten!



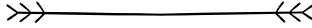
*Zin in een menu? Kijk op  
de vorige pagina!*

Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!





# Diner

## Hoofdgerechten



*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frieten*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Huisgemaakt Zoervleisj</b>   | € 18,95 |
| Limburgs stoofpotje van rundvlees. Geserveerd met salade<br><u>Ook vegetarisch verkrijgbaar!</u>            |         |
| <b>Schnitzel</b>  | € 18,95 |
| Schnitzel van Slagerij Nuijts. Geserveerd met warme groenten<br>Keuze uit naturel of met Boave de Weschsaus |         |
| <b>Saté</b>   | € 18,95 |
| Saté van kip, geserveerd met atjar, kroepoek en salade<br>Extra stokje? + € 1,50                            |         |
| <b>Spareribs Sweet 'n Smoke</b>   | € 20,95 |
| Met een huisgemaakte marinade, Louisiana Coleslaw en een maiskolf   |         |
| <b>Spaakham</b>   | € 20,95 |
| Mals gegrild spaakhammetje met warme groenten<br>Keuze uit naturel of Boave de Weschsaus                    |         |
| <b>Mechelse forel</b>   | € 21,95 |
| Op de huid gebakken met amandelen en warme groenten   |         |
| <b>Dagvis</b>   | € 21,95 |
| Dagverse vis geserveerd met witte wijnsaus en warme groenten  |         |
| <b>Salade Val-Dieu</b>   | € 18,95 |
| Kaasje uit de oven met stroop en nootjes  |         |
| <b>Salade Burrata</b>    | € 19,95 |
| Frisse salade met tomaatjes, burrata en balsamicodressing   |         |

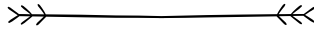
Mocht u vragen of allergieën hebben, laat het ons even weten!

Bent u met 6 of meer? Dan vragen we u de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten!

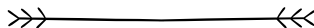
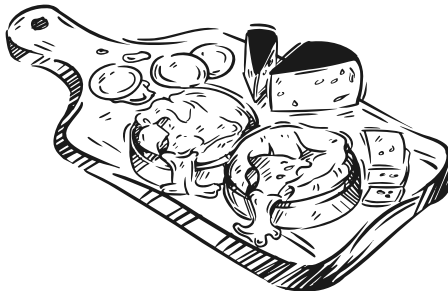


# Diner

## Desserten

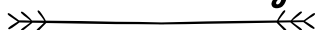


- |  |        |
|--|--------|
| <b>Affogato</b><br>Vanille-ijs met crumble en espresso   | € 4,95 |
| <b>Dame Blanche</b><br>3 bollen ijs met chocoladesaus en slagroom                                | € 7,95 |
| <b>Crème brûlée</b><br>Traditionele crème brûlée met een bolletje vanille-ijs                    | € 7,95 |
| <b>Coupe De Wesch</b><br>3 bollen ijs ondergedompelt in onze eigen kruidenlikeur                 | € 8,95 |
| <b>Stroopwafeltiramisu</b><br>Holland meets Italia bij dit traditioneel dessert met stroopwafels | € 9,95 |
| <b>Dessert van de chef</b><br>Wisselend dessert naargelang het humeur van de chef                | € 9,95 |



# Diner

## Voor de kleintjes



Tomatensoepje	€ 3,95
Snackmannetje met friet	€ 6,95
Frietjes met schnitzel	€ 9,95
Frietjes met vissticks	€ 9,95
Ijsje uit de ijscobak	v.d. € 2,00

*De gerechten van onze kleine vrienden worden geserveerd met appelmoes, mayonaise en ketchup.*

## Supplementen



Friet klein met mayo	€ 3,95
Friet groot met mayo	€ 5,95
Kommetje salade	€ 4,95
Kommetje warme groenten	€ 4,95
Warme saus	€ 2,95
Mayo/ketchup/curry/mosterd	€ 0,95

*Supplementen zijn enkel in combinatie met een lunch- of hoofdgerecht te verkrijgen*





**Bedankt voor jullie komst en tot ziens!**

*Een review op google/ facebook/ instagram wordt altijd gewaardeerd!*

Team Brasserie Boave de Wesch

Wilt u op de hoogte blijven over ons?  
Volg ons dan via Facebook of Instagram

