

VIS

Gebakken zeetong à la Meunière met bruisende boter, peterselie, kasteelaardappelen en een slaatje	Dagprijs
Gamba's à la plancha met verse tuinkruiden en look	28,00
Op het vel gebakken koningskabeljauw met peterseliepuree en een sausje van witte wijn	27,00
Tomaat garnaal met huisbereide frietjes	24,00

VLEES

Steak	22,00
Filet van Mechelse koekoek	17,00
Koninginnenhapje met sla en frietjes	16,50
Stoofvlees met bruine Leffe	17,50

Filet pur	32,00
Ribeye entrecote	28,00
Steak tartare	22,00
Hamburger	19,00

Geserveerd met een slaatje en huisbereide frietjes, kroketjes, puree van bintjes of aardappelen

Sausen: béarnaise, peperrroom, champignonroom, duivelsaus, gebakken champignons of kruidenboter	3,00
Supplement mayonaise/ketchup	1,00

SALADE

Normandisch vissersbord met slaatje <small>(Gerookte zalm, grijze garnaltjes, scampi, gerookte heilbot en visterrine)</small>	20,50
Ceasarsalade met kip <small>(Romeinse sla, gebakken kip, kappers, worcestershiresaus, Parmezaan, croutons, ei en ansjovis)</small>	18,50
Salade Niçoise met verse tonijn <small>(Verse tonijn, olijven, croutons, gekookt ei en ansjovis)</small>	20,50
Salade met warme geitenkaas gekarameliseerde appel, spek en honing	19,00
Salade scampi met tandoorikruiden	20,00

TOAST EN CROQUE

Toast champignons met gerookt spek en peterselie	14,50
Slaatje met croque monsieur van Gouda en hoevehesp	11,00
Toast kannibaal (huisbereid) met een slaatje	13,50
Toast gerookte zalm met garnituur	16,00

KINDERHOEK

Balletjes in tomatensaus	10,00
Kipfilet met appelmoes	10,00
Mini spaghetti Bolognaise	9,50
Kaaskroketje	9,00
Garnaalkroketje	10,00
Kindervidee	10,00

Keuze uit verse frietjes, kroketjes of puree

HUISBEREID ROOMIJS & SORBET

Kinderijsje	4,50
Coupe vanilleroomijs	6,50
Coupe mokka	7,00
Coupe brésilienne (nootjes en karamel)	8,00
Dame blanche (vanilleroomijs, chocolade en slagroom)	8,00
Coupe advocaat (roomijs met advocaat)	8,50
Coupe banana split (roomijs, banaan en chocoladesaus)	8,50
Coupe vanilleroomijs met aardbeien en coulis van rode vruchten (seizoen)	8,50
Sorbet van rode bosvruchten	7,50
Sorbet van passievruchten	7,50
Assortiment van sorbet	7,50

VIERUURTJE

(tussen 14 en 18 uur)

Milkshakes	
Vanille	5,50
Banaan	6,00
Mokka	6,00
Chocolade	6,00

Pannenkoeken	
Pannenkoek met suiker, siroop of confituur	5,50
Pannenkoek Siberienne (met ijs)	7,50
Pannenkoek Mikado (met ijs en chocolade)	8,50
Met Calvados geflambeerde pannenkoek en gekarameliseerde appeltjes	9,50
Kinderpannenkoek	3,50

Brusselse wafels	
Wafel met suiker	5,50
Wafel met slagroom	6,50
Wafel met ijs en chocolade	8,50

Supplement slagroom, roomijs of chocolade	1,50
--	------

Taart	
Bladerdeegje van appel en karamel, Engelse room en huisgemaakt roomijs	8,50

DAGSCHOTEL & MENU

Dagschotel (maandagmiddag → vrijdagmiddag)	15,00
Maandag STEAKDAG (Steak met sla, saus naar keuze en frietjes)	15,00
Menu 's Hertogenmolens: soep, dagschotel, koffie (dinsdagmiddag → vrijdagmiddag)	19,00
Suggestiemenu	42,50

BRASSERIES

De Abdijmolen

Abdij van Park 4 – Heverlee – t. 016 62 96 00 – abdijmolen@lodge-hotels.be

The Lodge Heverlee

Kantineplein 1 - Heverlee - t. 016 20 74 33 - info@lodge-hotels.be

De Oude Kantien

Kantineplein 3 - Heverlee - t. 016 509 510 - heverlee@lodge-hotels.be

De Groene Hendrickx

Zuivelmarkt 25 - Hasselt - t. 011 28 82 15 - groene@lodge-hotels.be

De Pits

Sterrenwacht 143 - Heusden-Zolder - t. 011 85 82 80 - zolder@lodge-hotels.be

La Royale

Martelarenplein 6 - Leuven - t. 016 22 12 52 - laroyale@lodge-hotels.be

's Hertogenmolens

Demerstraat 1 - Aarschot - t. 016 44 86 01 - hertogenmolens@lodge-hotels.be

The Lodge Tervuren

Markt 6 - Tervuren - t. 02 880 40 67 - tervuren@lodge-hotels.be

HOTELS

The Lodge Heverlee

Kantineplein 3 - Heverlee - t. 016 509 509 - heverlee@lodge-hotels.be

De Pits

Sterrenwacht 143 - Heusden-Zolder - t. 011 85 82 82 - zolder@lodge-hotels.be

De Groene Hendrickx

Zuivelmarkt 25 - Hasselt - t. 011 28 82 10 - groene@lodge-hotels.be

La Royale

Martelarenplein 6 - Leuven - t. 016 22 12 52 - laroyale@lodge-hotels.be

's Hertogenmolens

Demerstraat 1 - Aarschot - t. 016 679 803 - aarschot@lodge-hotels.be

The Lodge Vilvoorde

Rondeweg 3 - Vilvoorde - t. 02 255 97 70 - vilvoorde@lodge-hotels.be

Theaterhotel

Bondgenotenlaan 20 - Leuven - t. 016 22 28 19 - theaterhotel@lodge-hotels.be

New Damshire

Schapenstraat 1 - Leuven - t. 016 74 52 45 - newdamshire@lodge-hotels.be

FEESTZAAL

Hof ten Steen

Helen-Bosstraat 30 - Orsmaal-Gussenhoven - t. 011 96 01 82 - info@hofstensteen.be

Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenenkaart
Al onze dranken en gerechten kunnen ook afgehaald worden.
GRAAG 1 REKENING PER TAFEL

The **Lodge**·group
www.lodge-hotels.be



'S HERTOGENMOLENS

BIER VAN HET VAT

Stella	2,70
Leffe blond	4,20
Leffe bruin	4,20

BIER OP FLES

Tripel Karmeliet	4,50
Leffe 0,0%	4,30
Jupiler 0,0%	3,20
Kriek Belle Vue extra	3,50
Kriek Liefmans	3,50
Liefmans alcohol free	3,50
Hoegaarden White	3,50
Hoegaarden Rosée	3,50
Vedett	3,70
Tripel d'Anvers	4,50
La Chouffe	4,50
Cherry Chouffe	4,50
Duvel	4,50
Duvel Tripel Hop	4,50
Rodenbach	3,50
Carlsberg Green Label	3,50
Carlsberg 0,0%	3,50
Westmalle dubbel	4,50
Westmalle tripel	4,80
Rochefort 8°	4,50
Rochefort 10°	5,00
Orval	4,50
Chimay blauw	5,00
Cornet	4,50

FRISDRANK

Coca-Cola	2,90
Coca-Cola Light/Coca-Cola Zero	2,90
Fanta Orange	2,90
Fanta Zero Lemon	2,90
Sprite	2,90
Chaudfontaine mineraal	2,90
Chaudfontaine bruisend	2,90
BRU natuurlijk licht bruisend	3,00
BRU niet bruisend	3,00
Chaudfontaine mineraal ½ l	5,20
Chaudfontaine licht bruisend ½ l	5,20
Chaudfontaine bruisend ½ l	5,20
BRU natuurlijk licht bruisend ½ l	5,50
BRU niet bruisend ½ l	5,50
Schweppes Indian Tonic	3,00
Schweppes Agrum/zero	3,00
Schweppes Premium Mixer pink pepper	4,00
Schweppes Premium Mixer hibiscus	4,00
Gini Lemon	3,00
Canada Dry	3,00
Orangina	3,00
Tönissteiner orange, citroen, vruchtenkorf	3,00
Minute Maid: sinaas, pompelmoes, tomaat, ace, appel	3,00
Vers sinaasappelsap of citroensap	5,50
Cécémel	3,00
Fristi	3,00
Lipton Ice Tea	3,00
Fuze tea met perzik & hibiscus (niet bruisend)	3,00
Fuze tea green met mango & kamille (niet bruisend)	3,00

WARME DRANK

Espresso	3,00
Mokka	3,00
Décaféiné	3,10
Warme chocolademelk	3,50
Koffie Verkeerd	3,50
Cappuccino	3,50
Lipton Exclusive Selection thee naar keuze	3,00
Kannetje thee met verse munt	4,50
Ierse koffie	7,50
Franse koffie	7,50
Italiaanse koffie	7,50

APERITIEF

Coupe Champagne	10,00
Glas Cava	7,50
Martini Bianco/Rosso/Rosato/Fiero	6,00
Martini Spritz Bianco/Fiero	9,50
Martini Fiero & tonic	8,50
St-Germain Spritz	9,50
Quinta de la Rosa Porto Tawny	6,00
Quinta de la Rosa Tawny 20 years	9,00
Quinta de la Rosa Porto White	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Kirr	6,50
Kirr Royal (champagne)	10,50
Kirr Maison (cava)	8,00
Campari puur	7,50
Campari verse sinaas	10,50
Sherry Dry	6,00
Ricard	7,50
Appletiser (alcoholvrij)	4,00

CIDER

Somersby appel	4,50
Somersby spritz	4,50

WIJN WIT / ROOD / ROSÉ

Glas	5,00
Karaf 1/4 l.	9,00
Karaf 1/2 l.	17,00
Fles	24,00

Andere wijnen → zie wijnkaart The Lodge Wines

STERKE DRANK

RUM	
Bacardi Carta Blanca	7,50
Bacardi Anejo Cuatro	8,50

VODKA	
Eristoff Vodka	7,50

GIN	
Bombay Sapphire	7,50
Bombay Bramble	8,50

WHISKY	
Dewar's White Label	7,50
William Lawson's	7,50
Jack Daniel's	8,50
Aberfeldy 12y (single malt)	9,50
Dewar's 12y	9,00
Dewar's 18y	12,50
Dewar's Signature	22,00

COGNAC	
Baron Otard VS	7,50
Baron Otard VSOP	9,50
Baron Otard XO GOLD	20,00

OTHER SPIRITS	
Jonge jenever	4,50
Baileys	7,50
Cointreau	7,50
Grand Marnier	7,50
Calvados	7,50
Amaretto	7,50

Supplement frisdrank	2,50
----------------------	------

BORRELGARNITUUR

Bordje kaas	6,00
Portie bitterballtjes	7,00
Bordje 's Hertogenmolens (assortiment van hapjes)	9,50

SOEP

Dagverse soep volgens marktaanbod	6,50
Tomatensoep	6,50
Ajuinsoep op moeders wijze	7,50

VOORGERECHT

Garnaalkroketjes van Vanzegbroeck met een slaatje	16,50
Kaaskroketjes van kaasmeester Coosemans met slaatje	15,00
Duo van kaas- en garnaalkroketjes	15,80
Scampi met look en verse tuinkruiden	17,50
Bordje met gravad lax, toast en een sausje van mosterd en dille	17,50
Carpaccio van Belgisch blauwwit met Parmezaanse krullen en olijfolie	17,50

VEGETARISCH

Ravioli funghi	19,00
Zuiderse quiche van geitenkaas en spinazie, slaatje met pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes	17,00
Vegetarische lasagne	16,50

PASTA

Huisbereide lasagne	16,50
Spaghetti Bolognese	13,00
Penne met kip en pesto	18,50
Lintpasta met scampi's en een sausje van mascarpone, kerstomaten en basilicum	20,50
Ravioli funghi met romige champignons en gerookt spek	19,50