



Van harte welkom bij de Watermolen van Opwetten!

De Watermolen van Opwetten ligt op een eiland in de Kleine Dommel en dateert in zijn huidige vorm uit 1764. Het complex bestaat uit de watermolen, een oliemolen, het Klothuys en de droogschuur.

De oliemolen en de bovenverdieping van de droogschuur worden gebruikt als evenementenlocaties, waarbij de oliemolen ook een officiële trouwlocatie is.

In het Klothuys worden streekproducten verkocht en op de begane grond van de droogschuur bevindt zich onze brasserie.

De oorspronkelijke droogschuur werd in 1925 afgebroken en in 2010 herbouwd op basis van een historische foto. Vincent van Gogh schilderde de watermolen in 1884; replica's van zijn werk, waaronder De Aardappeleters, zijn in het gebouw te zien.

Wij zijn het hele jaar geopend. In de warme maanden hebben wij ons heerlijke terras klaar staan en in de koude maanden neem je gezellig binnen plaats bij onze open haard.

Kijk voor meer informatie en nieuws op onze website www.dewatermolenvanopwetten.nl of volg ons op de socials. (LinkedIn Instagram, Tiktok, Facebook)
Ook kun je natuurlijk met alle vragen terecht bij een van onze medewerkers.

Geniet!

Team de Watermolen van Opwetten

Groepen groter dan 8 personen kunnen kiezen uit de twaalf uurtjes of het driegangen keuzemenu



Koffie

ANNO 1878
Blanche Dael
MAASTRICHT

Koffie 3,45
Koffie verkeerd 4,25
Espresso 3,45
Dubbele espresso 4,55
Espresso macchiato 3,80
Cappuccino 4,10
Latte macchiato 4,40
Cortado 3,90
Flat white 5,75
Chai latte 4
Dirty chai latte 5,20
Iced latte 4,25

Koffie speciaal v.a. 8,50
Keuze uit irish / spanish / italian / french

Huisgemaakte koffie likeur met slagroom 2,50

Warme chocomel 3,50
Slagroom 0,75
Flavour shot 0,75
Keuze uit caramel / choco / hazelnoot

Alle koffievarianten zij ook te bestellen als decafé
Havermelk ipv volle melk 0,15

Koffie compleet 9
Koffie / thee / cappuccino / espresso - met 3 zoetigheden
Met huisgemaakte koffielikeur en slagroom +2,50

Thee

Thee 2,75
Ceylon / earl grey / rooibos / groen / dael's droum / dael's delight
Verse muntthee 3,25
Verse gemberthee 3,25
Verse gember & muntthee 3,75
Watermolen thee 3,75

Gebak

Appelkruimeltaart 4,50
Huisgemaakt gebak van de dag 5,50
Orancello cake 3,50
Slagroom 0,75

Signature bonbon 2
In samenwerking met chocolatier Maurice Daamen



Frisdranken

- fritz-kola 3,50
- fritz-kola suikervrij 3,50
- fritz-kola limo orange 3,50
- fritz-kola limo lemon 3,50
- fritz-kola limo suikermeloen 3,50
- fritz-kola appel kers vlierbes 3,50
- Fuze tea sparkling lemon 3,25
- Fuze tea green 3,25
- Fever tree tonic mediterranean 4
- Fever tree ginger beer 4
- Crodino biondo 5,50

Sappen

- Verse jus d'orange 4
- Schulp appelsap 3,50
- Schulp druivensap 4
- Schulp appel & aardbeiensap 4
- Schulp tomatensap 4

Huisgemaakt:

- Citroen - gember limo 4
- Ice tea mango 4,25

Tafelwater

- Bru plat 0,25L 3
- Bru plat 0,75L 6,50
- Bru bruisend 0,25L 3
- Bru bruisend 0,75L 6,50
- Karaf water – 1L 2
- Karaf water – 1L met munt 3



Bieren van het vat

Gulpener Pilsner | 0,25L 3,70
5% - fluweelzacht en fris bier met een verfijnd aromatische hop structuur

Gulpener Pilsner | 0,5L 6,50

Watermolenbier 5,75
7.5% - tonen van fruit, kruiden en hop geven dit amberkleurige bier karakter

Gulpener Gerardus Blond 5,50
6.5% - specerijen en hop geven dit licht zoete kloosterbier zijn rijke ronde smaak

Gulpener Gerardus Dubbel 5,50
7% - dit kloosterbier is een zeer eigentijds en eigenzinnig bier. Zuur en kruidig

Gulpener Gerardus Tripel 6
8.5% - krachtig meergranen blond bier met kruiden en specerijen

Wisseltap	Vanaf 5,50
Bier van de maand	Vanaf 5,50
Seizoensbier	Vanaf 5,50

Bieren op fles

Gulpener Korenwolf Wit 5,75
5% - fris viergranen witbier, kruidig en licht bitter van smaak

Gulpener Weizen 5,75
5.3% - zacht fris karaktervol tarwebier, een echte dorstlesser

Gulpener Chateau Neubourg 6
5.5% - Superieur pilsener met een edele bitterheid

Tietje 6,95
7.5% - Gentse blond, fris kruidig met sinaasappelschil

La chouffe 6,95
8% - toetsen van citrusvruchten, verfrissende aangenaam kruidige smaak

Duvel 7,25
8.5% - zwaar blond met een licht fruitig droog aroma, licht bittere nasmaak

Liefmans Fruitesse 5,25
3.8% - frisse en intense smaak van aardbei framboos kers vlier- en bosbes



0.0%-0.4% Bieren op fles

Tietje 5,75

0.4% - Gentse blond, fris kruidig met sinaasappelschil

Je steunt de beautiful after breast cancer stichting

Gulpener 4

0.0% - pilsner, milde smaak

Gulpener Weizen 4,75

0.3% - fruitig en verfrissend met een ronde zachte afdronk

Gulpener Gerardus blond 5,50

0.0%- licht zoet kloosterbier

Texels Skuumkoppe 5,50

0.0% - karaktervol tarwebier met hints van karamel en abrikoos, een romige licht zoete afdronk

Gulpener Korenwolf Wit 5,50

0,0% - fris viergranen witbier, kruidig en licht bitter van smaak

Gulpener Radler 4

0.0% - milde hoppige smaak in combinatie met verfrissende citroen

Mocktails (alcohol vrij)

Mojito 9

Ginger mule 9

Pink gin-tonic 9

Huisgemaakt

Limoncello 6

Orancello 6

Koffielikeur 5

Cocktails

Johnnie Walker-ginger 9,50

Hugo 10,50

Gin-tonic (Roku gin en fever tree tonic) 13,50

Orancello-ginger beer 10,50

Spritzers

Aperol spritz 10,50

Limoncello spritz 10,50

Orancello spritz 10,5



Wijnen

Mousserend

Glas Fles

Prosecco Spumante 6,95 35
100% Glera | Ai Galli | Veneto, Italië
Helder, frisse aanzet, goed gerijpte citrusvruchten met lange en elegante afdronk

Gavi di Rovereto fles 44,50

100% Cortese | Fontanassa | Piemonte, Italië
Helder strogeel, sappig, mineraal, frisse afdronk die goed doorzet

Wit

Glas Fles

Tarani Sauvignon Blanc 6 30
100% Sauvignon Blanc | Cave de Rabastens | Sud Ouest, Frankrijk
Helder gele kleur, frisse tonen van citrus en groene appel, levendige afdronk

Chardonnay Prestige fles 49,75

100% Chardonnay les Collines du Bourdic | Languedoc, Frankrijk
Helder goud geel, boterig, appel, amandel, houttonen

*4 MAANDEN OP EIKENHOUT GERIJPT

Pinot Grigio | Della Venezia 6 30

100% Pinot Grigio | Ai Galli | Veneto, Italië
Helder strogeel, goede balans en intensiteit, verfrissend, sappig, peer, appel

Rueda Basa 7 35

90% Verdejo - 10% Viura | Telmo Rodriguez | Castilla y León, Spanje
Helder strogeel, fris, expressief, sappig, droge en fruitige afdronk

Spätlese 6 30

Blend Riesling en Müller-Thurgau | Johanner Egberts | Rheinhessen, Duitsland
Verfijnde zoete frisse wij, rijk aroma van perzik en abrikoos met een hint van honing



Rosé

Glas Fles

Pinot Grigio "Blush" 6 30

100% Pinot Grigio | Ai Galli | Veneto, Italië

Heldere, lichte rosé, fris met tonen van peer en wilde bessen met een elegante afdrank

Rood

Glas Fles

Merlot | Del Veneto 6 30

100% Merlot | Ai Galli | Veneto, Italië

Robijnrood, sappig, stevig rond, hinten van bramen, kersen en frambozen

Cabernet Sauvignon | Del

Veneto 6 30

100% Cabernet Sauvignon | Ai Galli | Veneto, Italië

Helder glanzend rood, hinten van kers, zwarte bes en braam, fluweelzachte afdrank

CDC Rosso 8 40

50% Nero D'Avola- 25% Syrah- 25% Merlot

Cristo di Campobello | Sicilie, Italie

Helder paars rode kleur | tonen van klein rood en zwart fruit | mineraal | kruidig

Rioja El Jardín de la Emperatriz

8,50 40

93% Tempranillo 7% Garnacha Tinta |

Hermanos Hernaiz | La Rioja, Spanje

Helder paars-rode kleur, goede aanzet in de

mond, smaakrijk, kruidige nuances door de rijping op eiken.

*15 maanden op eikenhout gerijpt.

"Il Viaggio" Appassimento

fles 37,50

60% Corvina - 15% Corvione - 15%

Rondinella - 10% Lokale

druivenrassen | Negrar-Domini

Veneti | Veneto, Italië

Robijnrood | vol | zachte tannines |

tonen van vanille & kers |

kruidig | lange afdrank

Alcoholvrije wijn Glas Fles

Prosecco <0,5% | 200ML 7,75 26,50

Vino-Zero

Chardonnay <0,5% 4

Vino-Zero Cabernet

Sauvignon <0,5% 4



Lunch – 11.00 – 15.00

Twaalf uurtje vlees 15,50

Pomodorisoep met room – desembrood – rundvleeskroket – gekookt ei – ham – kaas mosterd

Twaalf uurtje vis 18

Vissoep – desembrood – huisgemaakte garnalenkroket – gekookt ei – gerookte zalm – kruidenmayonaise

Twaalf uurtje vegetarisch 15,50

Pomodorisoep met room – desembrood – bourgondische vegan kroket – gekookt ei – champignonspread – mosterd

- Ook te bestellen met glutenvrij brood – +1,50

Brood en salade

Brood met feta 11,50

Huisgemaakte muhammara – walnoten – granaatappelpitjes – rode ui

Brood met smokey tuna melt 14,50

Huisgemaakte tonijnsalade – cheddar – uienrelish – smokey saus

Clubsandwich 14,50

Brioche – gerookte kip – bacon – omelet – huisgemaakte cocktailsaus – chips

Brood met rundercarpaccio 16,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat

Salade rundercarpaccio 17,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat – ingelegde rode ui – desembrood met roomboter

Bowls

Heerlijke bowls waarbij alle smaken samenkomen – geserveerd met brood

Kruidige harissa bowl 15

Parelcouscous – muhammara – paprika – rode biet – bloemkool – boter bonen – pompoenpitten – tahin dressing

Shakshuka bowl 16

Paprika – tomaat – 3 eieren – feta – sumac

Romige kip caesar bowl 17,50

Citroen kippendij – parmezaanse kaas – gekookt ei – geroosterde groente – huisgemaakte caesar dressing



Lunch – 11.00 – 15.00

Warme gerechten

Stoere buffel burger 20,50

Brioche - huisgemaakte
hamburgersaus - bacon - tomaat -
uien relish -
frites met mayonaise

*Onze hamburgers maken wij van
het waterbuffelvlees van de
Stoerderij in Son en Breugel*

Portobello burger 18 

Brioche - gembermayonaise -
kimchi - gebakken ei - tomaat -
cheddar kaas - jonge kaas - frites
met mayonaise

Glutenvrije hamburger 22,50

Glutenvrije bun - huisgemaakte
hamburgersaus - bacon - tomaat -
uien relish - frites met mayonaise
Kan sporen van gluten bevatten

Supplementen bij burger

- Cheddar Kaas + 1,50
- Spiegelei + 1,50

Gevulde romige aardappel
16,50

spiegelei - gruyere kaas - bacon -
room - groene kikkererwten

Uitsmijter 16

Desembrood - drie eieren - ham -
kaas

- Supplement bacon + 1,50

Huisgemaakte

garnalenkroketten 18

Desembrood - kruidenmayonaise

Bijgerechten

Brood met whipped butter 6

Seizoensgroente 5

Portie frites met mayonaise
2,75

Portie zoete aardappel frites
met truffel mayonaise 4,50

Lunch desserts

Blueberry cheesecake 10

Nougatine van hazelnoot - blauwe bes

Millefeuille 10,50

Bladerdeeg - zwitserse room -
frambozen

Kaasplank met vijf

verschillende kazen 15

Druiven - walnoten - vijgen
amandelbrood -
veenbessencompote

Koffie compleet 9

Koffie / thee / cappuccino/ espresso
- met 3 zoetigheden

Met huisgemaakte koffielikeur
en slagroom + 2,50



Diner – vanaf 17.00

Driegangen keuzemenu 41,50

Het is niet mogelijk om het driegangen menu te combineren met andere gerechten

Voorgerechten

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – gepofte tomaat – rucola – zonnebloempitten
of

Gravad lax

Gemarineerde rauwe zalm – labneh – gefrituurde kappertjes – knapperige focaccia
of

Tarte rustique 

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm

Hoofdgerechten

Entrecôte

Seizoensgroente – knoflookjus – roseval aardappel uit de oven
of

Rode mul

Romige saffraansaus – groene asperge – roseval aardappel uit de oven
of

Kruidige dahl 

Rijst – friszure knapperige groente – yoghurt muntsaus – geserveerd met brood

Nagerechten

Blueberry cheesecake

Zwitserse room – nougatine van hazelnoot – blauwe bes
of

Koffie compleet

Koffie / thee / cappuccino / espresso – 3 zoetigheden
of

Kaasplank met vijf verschillende kazen +5,50

Druiven – walnoten – vijgen amandelbrood – veenbessencompote

De rekening graag per tafel betalen, niet per persoon. Stuur elkaar een betaalverzoek

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen



Diner – vanaf 17.00

Voorgerechten

Ravioli met vis 19,50

2 grote ravioli gevuld met spinazie en tarbot – Garnalen – Rode mul filet – romige saffraansaus – spinazie

Gegrilde knoflook broccoli steak 10,50 🌿

Aioli – parmezaanse kaas – gefrituurde kappertjes – crispy boekweit – knapperige focaccia

Tarte rustique 14 🌿

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm

Gravad lax 13,50

Gemarineerde rauwe zalm – labneh – gefrituurde kappertjes – knapperige focaccia

Gehaktballetjes van lamsvlees 14

Muhammara – yoghurt muntsaus – knapperige focaccia

Huisgemaakte garnalenkroketten (twee stuks) 15,50

Kruidenmayonaise – gefrituurde peterselie

Rundercarpaccio 13,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – gepofte tomaat – rucola – zonnebloempitten



Diner – vanaf 17.00

Hoofdgerechten

Gegrilde lamsrump 29

Seizoensgroente – rode ui – granaatappelpitjes – yoghurt muntsaus – roseval aardappel uit de oven

Rode mul 24

Romige saffraansaus – groene asperge – roseval aardappel uit de oven

Kruidige dahl 20 

Rijst – frizure knapperige groente – yoghurt muntsaus – geserveerd met brood

Gado gado 21,50 

Rijst – haricot verts – wortel – taugé – gebakken seitan – gekookt ei – huisgemaakte pindasaus – Lauwwarm geserveerd

Entrecôte 29,50

Seizoensgroente – knoflookjus – roseval aardappel uit de oven

Zwaardvis 27,50

Fregola – seizoensgroente – witte wijn kappertjessaus

Shakshuka bowl 16 

Paprika – tomaat – drie eieren – feta – sumac – geserveerd met brood

- Met lamsgehaktballetjes + 9,50

Bijgerechten

Roseval aardappel uit de oven 3,50

Portie frites met mayonaise 2,75 p.p

Portie zoete aardappel frites met truffel mayonaise 4,50

Seizoensgroente 5

Groene salade 4



Diner – vanaf 17.00

Hamburgers

Stoere buffel burger 20,50

Brioche – huisgemaakte hamburgersaus – bacon – tomaat – uien relish – frites met mayonaise

Onze hamburgers maken wij van het waterbuffelvlees van de Stoerderij in Son en Breugel

Portobello burger 18 🌿

Brioche – gembermayonaise – kimchi – gebakken ei – tomaat – cheddar kaas – jonge kaas – frites met mayonaise

Glutenvrije hamburger 22,50

Glutenvrije bun – huisgemaakte hamburgersaus – bacon – tomaat – uien relish – frites met mayonaise

Kan sporen van gluten bevatten

Supplementen bij burger

- Cheddar Kaas + 1,50
- Spiegelei + 1,50



Diner – vanaf 17.00

Nagerechten

Blueberry cheesecake 10

Nougatine van hazelnoot – blauwe bes

*Suggestie; Calvados

Warme chocolade lava cake 9

Bastogne kruim – vanille ijs

*Suggestie; Pedro ximenez

Millefeuille 10,50

Bladerdeeg – zwitserse room – framboos

*Suggestie; Riesling, Spätlese

Sorbetijs 8

Drie soorten sorbet – seizoensfruit – bastogne kruim

*Suggestie; Graham's fine white port

Kaasplank met vijf verschillende kazen 15

Druiven – walnoten – vijgen amandelbrood – veenbessencompote

*Suggestie; Marsala

Koffie compleet 9

Koffie / thee / cappuccino / espresso – 3 zoetigheden

*Suggestie; Huisgemaakte koffie likeur met slagroom

Supplement bij nagerechten

- Bol vanille ijs + 1,50
- Bol frambozen ijs (Sorbet) + 1,50

Vraag onze bediening voor eventuele andere smaken



Digestief

Koffie compleet 9

Koffie / thee / cappuccino / espresso - 3 zoetigheden
Met huisgemaakte koffielikeur en slagroom + 2,50

Koffie speciaal 8,50

Keuze uit Irish / Spanish / Italian / French

Huisgemaakte limoncello 6

Huisgemaakte orancello 6

Huisgemaakte koffielikeur 5

Bailey's 5,50

Calvados 6,50

Cointreau 7

Disaronno Amaretto 5,50

Cognac, Dom Benedictine 7,50

Cognac, Remy Martin V.S.O.P. 12,50

Frangelico 6,75

Grand Marnier 7,90

Julia Grappa 6

Licor 43 7,25

Ouzo of Plomari 5

Sambuca Molinari 5,50

Tia Maria 5

Whiskey, Johnnie Walker Red Label 5,75

Whiskey, Southern Comfort 6

Whiskey, Jameson Irish 6,50

Whiskey, Jack Daniels 7,25

Whiskey, Glengoyne 12Y Single Malt 15,50

Drambuie 8,25