



---

# *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](http://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 koffievervarianten zij ook te bestellen als decafé  
Havermelk ipv volle melk 0,15

Koffie compleet 9,50  
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

Appelkrumeltaart 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 appel kers vlierbes 3,50
- fritz-kola rabarber 3,75
- Fuze tea sparkling lemon 3,25
- Fuze tea green 3,25
- Fever tree tonic mediterranean 4
- Fever tree grapefruit 4
- Fever tree ginger beer 4
- Crodino biondo 5,50

## Sappen

- Verse jus d'orange 4
- Schulp appelsap 3,50
- 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

Solitos 6  
5.9% - lichte bier met de zachte smaak van tequila

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

Paloma 13,50

Little Island Iced Tea 13,50

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

Johnnie Walker-ginger 9,50

Hugo 10,50

Orancello-ginger beer 10,50

## Spritzers

Hard seltzer peach 6

Hard seltzer lime 6

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

## 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

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

Chardonnay 8,50 42,50  
100% Chardonnay | Ai Galli | Veneto, Italië  
Krachtige smaak van chardonnay druif, elegant, verfijnde mineraliteit, lang aanhoudende 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

## Gavi di Rovereto

fles 44,50

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

## 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 afdronk



## 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 afdronk

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 afdronk

## Alcoholvrije wijn Glas Fles

Prosecco <0,5% | 200ML 7,75  
Prosecco <0,5% | 750ML 26,50  
Vino-Zero  
Chardonnay <0,5% 4  
Vino-Zero Cabernet  
Sauvignon <0,5% 4



## Lunch – 11.00 – 15.00

### Twaalf uurtje vlees 16,50

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

### Twaalf uurtje vis 18,75

Vissoep - desembrood - huisgemaakte garnalenkroket - gekookt ei - rilette van huisgerookte zalm - kruidenmayonaise

### Twaalf uurtje vegetarisch 15,50

Pomodorisoep met room - desembrood - bourgondische vegan kroket - gekookt ei - crème van doperwten - mosterd

- Ook te bestellen met glutenvrij brood - +1,5

## Brood

### Brood met crème van doperwt 11

Huisgemaakte crème van doperwt - ei - groene asperge - notenmix - ingelegde rode ui

### Brood met rilette van huisgerookte zalm 13,50

Warm gerookt - kruidenmayonaise - cornichons - rode ui - kappertjes

### Clubsandwich 14

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

### Brood met rundercarpaccio 16,50

Truffelmayonaise - parmezaanse kaas - zonnebloempitten - gepofte tomaat

## Salades

### Geserveerd met brood en roomboter

### Zomerse salade 16

Huisgemaakte crème van doperwt - ei - groene asperge - gepofte tomaat - notenmix - ingelegde rode ui

### Salade rundercarpaccio 17,50

Truffelmayonaise - parmezaanse kaas - zonnebloempitten - gepofte tomaat - ingelegde rode ui

### Salade met rilette van huisgerookte zalm 18,50

Warm gerookt - ei - groene asperge - cornichons - rode ui - kappertjes - kruidenmayonaise



## Lunch – 11.00 – 15.00

### Warme gerechten

Huisgemaakte garnalenkroketten 17,50

Desembrood – kruidenmayonaise

Uitsmijter 16

Desembrood – drie eieren – ham – kaas

- Supplement bacon + 1,50

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*

Huisgemaakte pittig gekruide burger 18 

Burger o.b.v. kikkererwten – brioche – tzatziki – tomaat – frites met mayonaise

Glutenvrije hamburger 23,25

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

### Bijgerechten

Brood met whipped butter 6

Seizoensgroente 5

Portie frites met mayonaise 3

Portie zoete aardappel frites met truffel mayonaise 4,50

### Lunch desserts

Cheesecake 10,50

Chocolademousse 9

3 Bollen Sorbetijs 8

Koffie compleet 9,50

Koffie / thee / cappuccino/ espresso – met 3 zoetigheden

Met huisgemaakte koffielikeur en slagroom + 2,50



---

**Diner – vanaf 17.00**

## **Driegangen keuzemenu 38,50**

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

### **Voorgerechten**

Tarte rustique 

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm  
of

Rundercarpaccio

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

Rilette van huisgerookte zalm

Warm gerookt – kruidenmayonaise – cornichons – kappertjes – rode ui –  
knapperige focaccia

### **Hoofdgerechten**

Gegrilde Griekse kippendij

Griekse salade met feta – tzatziki – pita brood  
of

Pulled oesterzwam 

In miso witte wijn saus – aardappelmousseline – seizoensgroente  
of

Schelvis filet

Antiboise – aardappelmousseline – seizoensgroente

### **Nagerechten**

Tarte tatin

Bladerdeeg – appel – kaneel – vanille ijs  
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

Octopus carpaccio 15

Sous vide gegaard – antiboise – knapperige focaccia

Ajo Blanco 10 

Witte gazpacho o.b.v. amandel – knapperige focaccia

Tarte rustique 14 

Geitenkaas – honing – druiven – walnoten – tijm

Albondigas 13,50

Spaanse huisgemaakte gehaktballetjes – licht pikante tomatensaus – knapperige focaccia

Huisgemaakte garnalenkroketten (twee stuks) 15

Kruidenmayonaise – gefrituurde peterselie

Rundercarpaccio 15

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – gepofte tomaat – rucola – zonnebloempitten

### Salades

Geserveerd met brood en roomboter

Zomerse salade 16 

Huisgemaakte crème van doperwt – ei – groene asperge – gepofte tomaat – notenmix – ingelegde rode ui

Salade rundercarpaccio 17,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat – ingelegde rode ui

Salade met rilette van huisgerookte zalm 18,50

Warm gerookt – kruidenmayonaise – groene asperge – cornichons – rode ui – kappertjes



---

## Diner – vanaf 17.00

### Hoofdgerechten

Pulled oesterzwam 17,50 

In miso witte wijn saus - aardappelmousseline - seizoensgroente

Gegrilde Griekse kippendij 20

Griekse salade - feta - tzatziki - pita brood

Schelvis filet 23,50

Antiboise - aardappelmousseline - seizoensgroente

Romige boterbonen 17,50 

Kokosmelk - cashewnoten - frizure knapperige groente - pita brood

Entrecôte 25,50

Knoflookjus - aardappelmousseline - seizoensgroente

Zwaardvis 25,50

Fregola - seizoensgroente - witte wijn kappertjessaus

### Bijgerechten

Roseval aardappel uit de oven 3,50

Portie frites met mayonaise 3

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*

Huisgemaakte pittig gekruide burger 18 

Burger o.b.v. kikkererwten – brioche – tzatziki – tomaat – frites met mayonaise

Glutenvrije hamburger 23,25

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

Cheesecake 10,50

Bastognekruim – seizoensfruit

\*Suggestie; Calvados

Chocolademousse 9

Bastognekruim – seizoensfruit

\*Suggestie; Pedro ximenez

Tarte tatin 10,50

Bladerdeeg – appel – kaneel – vanille ijs

\*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 9,50

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 9,50

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