



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 zijn 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 droom / 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 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 5.5

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 Venezie 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 – huisgemaakte paprikahummus – mosterd

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

Brood

Pain Rustique 16

Brie – oesterzwam – honing – peer – pecannoot

- Supplement bacon + 1,50

Brood met rilette van huisgerookte zalm 13,50

Warm gerookt – kruidenmayonaise – cornichons – rode ui – kappertjes

Brood met feta en paprikahummus 10,50

Huisgemaakte paprikahummus – ingelegde rode ui – gepofte tomaat

Clubsandwich 14

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

Brood met rundercarpaccio 16,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat

Warme gerechten

Thaise soep 12,50

Kokosmelk – gele curry – maïs – rijst – spinazie – desembrood – roomboter

Huisgemaakte garnalenkroketten 17,50

Desembrood – kruidenmayonaise

Uitsmijter 16

Desembrood – drie eieren – ham – kaas

- Supplement bacon + 1,50

Huisgemaakte pittig gekruide burger 18

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

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

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen



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

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

Salades

Geserveerd met brood en roomboter

Herfstsalade 17

Peer - roquefort - gnocchi - rode biet - paddenstoelen

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

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

Hazelnoot chocolade skillet cookie met vanille ijs 8

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

Thaise soep 10 

Kokosmelk – gele curry – maïs – spinazie

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

Herfstsalade 17 

Peer – roquefort – gnocchi – rode biet – paddenstoelen

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

Bastogne kruim – seizoensfruit

**Suggestie; Calvados*

Chocolade hazelnoot skillet cookie met vanille ijs 8

Vers afgebakken cookie – warm geserveerd – tahini – vanille ijs – amandel

**Suggestie; Pedro ximenez*

Tarte tatin 10,50

Bladerdeeg – appel – kaneel – vanille ijs

**Suggestie; Riesling, Spätzle*

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