

SPECIAALBIERENCAFÉ “IN DE KROEËN”

DE BIERHEMEL VAN HET HEUVELLAND

De eigenaren Sandra en Gerrie Lindelauf verwelkomen u in Speciaalbierencafé “In de Kroeën”. Sinds 1874 is het café, gelegen aan de Hoofdstraat 23 in Mechelen, een familiecafé. Wij zijn de vijfde generatie die dit bedrijf voort mogen zetten. Het café heette van 1919 tot 1983 “In de Kroon”. Met een Limburgs tintje is gekozen voor de naam “In de Kroeën”. Wij zijn De Bierhemel van het Heuvelland; enerzijds door ons grote assortiment aan speciaal bieren, anderzijds loopt u godswinkel binnen. Boven de deuringang ziet u namelijk een Mariabeeldje. Tussen het Mariabeeldje en de deur ziet u een ornament met de letters GOD.

In ons café is het accent gelegd op Speciaal Bieren. U kunt bij ons kiezen uit dertien verschillende bieren van het vat. Daarnaast hebben we meer dan 300 biersoorten op fles, waaronder diverse streekbieren. Wij nodigen u graag uit om onder het genot van een heerlijk drankje en lekkere bierbites, een lunch of diner onze Limburgse gezelligheid te proeven.

High Beer; Speciaalbieren geserveerd met diverse gerechten. Nieuwsgierig? Vraag gerust een medewerker om meer informatie.

Bierproefavonden en Bierpakketten

Hierin is alles mogelijk, geniet van onze heerlijke, diverse speciaal bieren! Vraag gerust, wij verzorgen het voor u op maat.

Wandelen of fietsen? Wij hebben prachtige routes voor u.

Speciaalbierencafé “In de Kroeën” beschikt over een grote zaal die ideaal is voor het houden van diverse feestjes en partijen. Maar ook voor het houden van een koffietafel, receptie, workshops en/of vergadering is deze zaal uitermate geschikt.

...lekker, met een bijpassend biertje!




Gezellig samen borrelen en genieten

<i>Ambachtelijk brood met kruidenboter en gemarineerde olijven</i>	€ 6,25	Biertip
<i>Kaasplank met La Trappe Quadrupel kaas, La Trappe Geitenkaas, Bierkaas, Chimay Rouge, Brie en blauwschimmel, geserveerd met ambachtelijk brood, boter en stroop</i>	€ 14,95	Triporteur Full Moon 12
<i>Vleesplank met gehaktbrood, hamspekreepjes, bierworstjes, rauwe Heuvelland ham en katenspek, geserveerd met ambachtelijk brood, boter en mosterd</i>	€ 14,95	Gouden Carolus Classic
<i>Gemengde kaas / vleesplank geserveerd met ambachtelijk brood, boter, mosterd en stroop</i>	€ 14,95	Ceci n'est pas une Triple
<i>Borrelplank voor 2 personen "laat u verrassen"</i>	€ 19,95	Bier van de maand

Bierbites *(dagelijks verkrijgbaar tot 1.00u)*

<i>Gemarineerde olijven</i>	€ 4,95
<i>Nacho's overbakken met kaas en chilisaus</i>	€ 5,95
<i>Bourgondische bitterballen (8 stuks)</i>	€ 6,95
<i>Bierbitter ballen 8 stuks (La Trappe Quadrupel en Jopen)</i>	€ 6,95
<i>Kaas/worststukjes</i>	€ 5,95
<i>Bittergarnituur (18 stuks)</i>	€ 8,95
<i>Borrelbalgehakt met mosterd</i>	€ 6,95
<i>Bierworstjes met mosterd</i>	€ 6,95
<i>Puntzak frites</i>	€ 3,95
<i>Puntzak Sweet frites (zoete aardappel) met chillimayo</i>	€ 3,95
<i>Frikandelletjes</i>	€ 4,95
<i>Vega loempia's</i>	€ 4,95

...lekker, met een bijpassend biertje!



Lunchmenu € 17,50

Vraag gerust naar een bijpassend bierarrangement

Soep naar keuze

*Gemarineerde kippenbout met pikante chilisaus
geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur
of*

*Limburgs zuurvlees bereid met Cuvée du Château
geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur*

*Kaneelparfait met Wigglesaus en slagroom
of*

Brownie met karamelsaus en slagroom

Voor informatie over allergenen kunt informeren bij ons personeel

...lekker, met een bijpassend biertje!

MENUKAART

VAN 12.00U TOT 20.00U

BENT U MET MEER DAN 8 PERSONEN?

ZONDER RESERVERING KUNT U UIT MAXIMAAL 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN KIEZEN

ONZE KEUKEN IS GEOPEND VAN VRIJDAG T/M DINSDAG.

OP WOENSDAG EN DONDERDAG KUNT U VAN ONZE BIERBITES GENIETEN.

Brood enzo... *van 12.00u tot 17.00u*

Ambachtelijk brood "niet te gezond" ham, kaas, ei, komkommer, tomaat en rauwkost € 7,95

Ambachtelijk brood met bourgondische rundvleeskroketten € 7,95

Ambachtelijk brood met rundercarpaccio en basilicumpesto € 9,95

Ambachtelijk brood met krokante kipstukjes, rode ui, remoulade- en chillisaus € 7,95

Ambachtelijk brood met oma's gehakt, rode uien en pikante saus € 7,95

Uitsmijter ham en/of kaas € 7,95

Omelet naturel, brood en stroop gemaakt van la Trappe quadrupel € 7,95

Omelet met krokant spek, met brood en stroop gemaakt van La Trappe Quadrupel € 7,95

Omelet met bospaddenstoelen en truffelsalsa, met brood en stroop gemaakt van La Trappe Quadrupel € 8,95

Tosti's *van 12.00u tot 17.00u*

Rijkelijk belegd met ham en overbakken met kaas € 6,95

Kipstukjes, champignons, uien, overbakken met kaas en chilisaus € 7,95

Gebakken bospaddenstoelen en spek, overbakken met kaas € 7,95

Biertip

Brugse Zot Blond

Bryggja

Gerardus Blond

Brandweizen

Curtius

Brand Saison

Bush Blond

La Trappe Blond

Nonneke

Biertip

Broeder Jacob Formidabel

Ploegsteert Tripel

Slurfke

Voor informatie over allergenen kunt u informeren bij ons personeel

...lekker, met een bijpassend biertje!

Voor onze lieve kids

<i>Soep in kinderportie</i>	€ 3,95
<i>Kindertosti (tot 17.00u)</i>	€ 4,95
<i>Kroket met friet</i>	€ 4,95
<i>Frikandel met friet</i>	€ 4,95
<i>Pasta met gehaktsaus</i>	€ 4,95
<i>Kindersaté met friet</i>	€ 7,95
<i>Kinderijsje met verrassing om mee naar huis te nemen ☺</i>	€ 5,95

Soepen

<i>Uiensoep gemaakt met La Chouffe</i>	€ 5,75
<i>“Vraag welke soep er is” Soep</i>	€ 5,75

Voorgerechten en salades

	<i>Klein</i>	<i>Groot</i>
<i>Ambachtelijk brood met kruidenboter en gemarineerde olijven</i>		€ 6,25
<i>Rundercarpaccio met basilicumpesto, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijven, salade en parmezaanse kaas</i>	€ 9,95	€ 9,95
<i>Salade Val Dieu met vruchtenconfiture, gemengde noten, rucola en pijnboompitten</i>	€ 9,95	€ 16,95
<i>Salade krokante kipstukjes met rode uien, remoulade- en chili</i>	€ 9,95	€ 16,95
<i>Salade zalmterrinen met dillesaus rucola, olijven, pijnboompitten</i>	€ 9,95	€ 16,95
<i>Bloedworst met appel en stroop van La Trappe quadrupel</i>	€ 8,95	€ 12,95

Biertip

*Pilaarbijter
Blond*

*La Trappe
Dubbel*

Weihenstephaner

Ommegang

Chimay Blue

Voor informatie over allergenen kunt informeren bij ons personeel

...lekker, met een bijpassend biertje!

Hoofdgerechten

onze goddelijke specialiteiten worden geserveerd met friet

<i>1 of 2 Mechelse beenhammetjes met warme mosterdsaus, geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur</i>	€ 13,95 / € 16,95	Biertip <i>Stoute Bie</i>
<i>Limburgs zuurvlees bereid met Cuvée du Château geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur</i>	€ 15,95	<i>Cuvée du Château</i>
<i>Duroc varkensschnitzel 200gr met keuze uit pepersaus of In de Kroeën saus</i>	€ 16,95	<i>Weihenstephaner</i>
<i>Saté van varkenshaas met friet, salade en kroepoek</i>	€ 16,95	<i>Hercule</i>
<i>1 of 2 gemarineerde kippenbouten met pikante chilisaus geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur</i>	€ 13,95 / € 16,95	<i>La trappe Isi D'ore</i>
<i>Biefstuk Blue Belge met keuze uit pepersaus of In de Kroeën saus geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur</i>	€ 19,95	<i>Dutch Bargain</i>
<i>Tongfilet met dillesaus geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur</i>	€ 17,95	<i>Hopus</i>
<i>Tagliatelle met bospaddenstoelen en truffelroomsaus (vega)</i>	€ 15,95	<i>Nostradamus</i>
<i>Tagliatelle met Bolognaisesaus</i>	€ 12,95	<i>Beersel oude Geuze Vielle</i>

Bent u met meer dan 8 personen?

Zonder reservering kunt u uit maximaal 3 verschillende gerechten kiezen

Desserts

<i>Kaneelparfait en vanille-ijs met Wigglesaus</i>	€ 7,25	Biertip <i>Jet Black Heart</i>
<i>Brownie met karamelsaus en vanille-ijs</i>	€ 7,25	<i>Pauwel Kwak</i>
<i>Notencoupe met vanille-ijs, gemengde noten en karamelsaus</i>	€ 7,25	<i>Toetëlér Tripel</i>
<i>Kaasplankje</i>	€ 10,50	<i>Chimay Blue</i>

Voor informatie over allergenen kunt u informeren bij ons personeel

...lekker, met een bijpassend biertje!

3 gangen keuzemenu € 25,-

Vraag gerust naar een bijpassend bierarrangement

Rundercarpaccio met basilicumpesto, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijven, salade en parmezaanse kaas

of

Salade Val Dieu met vruchtenconfiture, gemengde noten, rucola en pijnboompitten

*Gemarineerde kippenbout met pikante chilisaus
geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur*

of

*Limburgs zuurvlees bereid met Cuvée du Château
geserveerd met winterse aardappel- en groente garnituur*

of

Saté van varkenshaas met friet, salade en kroepoek

Zoet dessert naar keuze

of

Kaasplankje

(meerprijs € 3,-)

Voor informatie over allergenen kunt informeren bij ons personeel

...lekker, met een bijpassend biertje!