



## GASTHOF De Beiaard

### EEN BEWOGEN GESCHIEDENIS

De stichting van Postel gaat terug tot de 12de eeuw. Het ontstaan van de Norbertijnerorde dateert van 1121. De H. Norbert werkte mee aan de Gregoriaanse Hervorming waarbij hij zich o.a. inzette voor een hernieuwde geloofsbeleving bij religieuzen en leken. Zijn volgelingen vestigden zich in de vallei van Prémontré, waar voor de orde een monastieke vorming werd ontwikkeld. Vanuit de abdij van Floreffe kreeg Postel als hoeveklooster, naast het koorofficie, de zielzorg en de gastvrijheid, een pionierstaak' mee: de ontginning en cultivering van deze streek. Gelegen in de buurt van een kruispunt van grote wegen ving Postel (toen al) de reizigers op en verwierf het een uitstekende naam als godshuis.

In 1610 werd Postel een onafhankelijke Vlaamse abdij. Met hulp van de bisschop van 'S Hertogenbosch en met de steun van de landvoogden Albrecht en Isabella en de toenmalige provisor Rombout Colibrant werd de abdij zelfstandig. Tijdens de Gelderse oorlogen werd de abdij en haar omgeving echter meermaals geplunderd. De Franse Revolutie bereikte Postel zeer laat: in 1797 werden de witheren verdreven, de abdijgoederen en gebouwen verkocht en deels gesloopt. Quasi aurora consurgens... (als de dageraad verrijzend). In 1847 kregen de overblijvende kloosterlingen enkele gebouwen en een stuk heidegrond terug, dankzij de familie de Ghyseghem, aangevuld door een schenking van de familie de Broqueville. De restauratie en uitbouw van de abdij verliep echter zeer moeizaam omdat de nodige middelen ontbraken.

Onder provisor Rafaël Otten (1943-1977) werd de restauratie echter intensief doorgevoerd. Hij realiseerde een modelboerderij met veestapel; een kaasmakerij en opende het Gasthof De Beiaard, in de lijn van de eeuwenlange traditie, voor de opvang van het toerisme. De laatste jaren leverde men belangrijke inspanningen om de abdij en haar omgeving verder te verfraaien. De cultuur-historische, maatschappelijk, religieuze en economische taken werden verder uitgebouwd.





## WARME DRANKEN

### KOFFIE

Koffie	2,70
Mokka espresso (kleine sterke espresso)	2,70
Dubbele mokka espresso	3,30
Déca koffie	2,70
Koffie verkeerd / Café latte (espresso/melk) (D)	3,30
Latte machiato (espresso/extra melk/melkschuim) (D)	3,50
Vlaamse cappuccino (koffie met slagroom) (D)	3,30
Italiaanse cappuccino (espresso/melk/melkschuim) (D)	3,30
Filterkoffie	2,80
Déca filterkoffie	2,80
Kannetje koffie (te bestellen p.p.)	5,20
Kannetje déca koffie (te bestellen p.p.)	5,20
<b>Supplement siroop:</b> caramel / amaretto (F) hazelnoot (F) / chocolade (F-K) / kaneel	0,75

### VERWENKOFFIE (zonder alcohol)

Koffie met slagroom en iets extra...	4,20
Caramel (D) / Amaretto (D-F) / Hazelnoot (D-F)	
Chocolade (D-F-K) / Kaneel (D)	

### STRAFFE KOFFIE

Postelse koffie (Postelse tripel likeur) (B-D)	8,30
Hasseltse koffie (jonge jenever) (B-D)	8,30
Irish koffie (whisky) (D)	8,30
French koffie (cognac) (D)	8,30
Italian koffie (amaretto) (D-F)	8,30
Spanish koffie (tia maria) (D)	8,30
Jamaïcaanse koffie (rum) (D)	8,30

### THEE

Lipton thee (natuur / melk / citroen / linde / kamille munt / earl grey / rozebottel / green / bosvruchten)	2,70
Twinings thee (appel-kaneel-rozijnen / rooibos)	2,70
Verse muntthee	3,90
Kannetje thee (diverse smaken, te bestellen p.p.)	5,20

### CHOCOLADEMELK

Warme choco (D)	3,00
Warme choco met slagroom (D)	3,60

### VERWENCHOCO (zonder alcohol)

Warme choco met slagroom en iets extra...	4,20
Caramel (D) / Amaretto (D-F) / Hazelnoot (D-F)	
Chocolade (D-F-K) / Kaneel (D)	

### STRAFFE CHOCOLADEMELK

Irish Kisses (baileys) (D)	8,30
Rhumba Caliente (rum) (D)	8,30
Amour Intense (cointreau) (D)	8,30
Passione Italiana (amaretto) (D-F)	8,30
Coco Cabana (pina colada) (D)	8,30

### OVERIGE WARME DRANKEN

Warme melk (D)	3,00
Glühwein (N)	5,50

## FRISDRANKEN

Chaudfontaine reine/bruis (25 cl.)	2,70
Chaudfontaine reine/bruis fles (1/2 L.)	5,00
Chaudfontaine reine/bruis fles (1 L.)	8,60
Sprite / Fanta (20 cl.)	2,80
Coca cola / Coca cola zero (20 cl.)	2,80
Tonic (20 cl.)	2,80
Bitter Lemon (20 cl.)	2,80
Fuzetea sparkling - black tea (20 cl.)	2,80
Fuzetea green - mango chamomile (20 cl.)	2,80
Jo-Jo (tonic-appelsiensap-grenadine)	5,20
Pom-ton (pompelmoes-tonic)	5,20
Chocolademelk Cécémel (20 cl.) (D)	2,90
Fristi (20 cl.) (D)	2,90
Koude melk (20 cl.) (D)	2,70
Minute Maid appelsien / appel / pompelmoes (20 cl.)	2,80
Almdudler (25 cl.)	3,00
Tonisteiner vruchtenkorf (25 cl.)	3,00
Tonisteiner orange / citroen / naranja (25 cl.)	2,90
Kinderranja	1,90
Verse appelsiensap "puur natuur"	5,30

## BIEREN

### VAN 'T VAT

Postel 'Dobbel' (donker bier) (B)	
Proevertje (15 cl.) 2,60 / Kleine (25 cl.) 3,80 / Grote (33 cl.) 4,25	
Postel 'Blond' (blond bier) (B)	
Proevertje (15 cl.) 2,60 / Kleine (25 cl.) 3,80 / Grote (33 cl.) 4,25	
Stella Artois (pils) (B)	
Normaal (25 cl.) 2,80 / Medium (33 cl.) 3,40 / Groot (50 cl.) 5,50	
<b>Supplement grenadine</b>	0,40

### VAN DE FLES

Postel 'Dobbel' (33 cl. - donker) (B)	4,20
Postel 'Blond' (33 cl. - herbegisting) (B)	4,20
Postel 'Tripel' (33 cl. - duvels biertje) (B)	4,80
Hoegaarden (wit bier) (B)	3,00
Gueuze Mort Subite (25 cl. - gueuze bier) (B)	3,30
Kriek Mort Subite (25 cl. kriek bier) (B)	3,30
Hoegaarden Rosée (3% - frambozenaroma) (B)	3,30
Maes radler (2%) (B)	3,00
Stella Artois (0% - alcoholvrij bier) (B)	3,00

## IETS LEKKERS BIJ DE KOFFIE?

Warm abdijsgebak (rozijnen/kaneel/honing/kandijsuiker) (B-F)	4,20
Appeltaart (A-B-D)	3,40
Appelstrudel (A-B-D)	4,60
Chocolade brownietaart (A-B-D)	4,50
<b>Supplement:</b>	
bol vanille-ijs	1,50
slagroom	0,95



## APERITIEVEN

Postels aperitief (Postelse gembersiroop/witte wijn)	(N)	7,00
Aperol Spritz	(N)	8,00
Kir (witte wijn/crème de cassis)	(N)	6,50
Kir Royal (cava/crème de cassis)	(N)	7,95
Martini wit / rood		5,50
Sherry dry		5,50
Sherry medium		5,50
Porto wit / rood	(N)	5,50
Pineau des Charentes		5,50
Pisang Ambon		5,50
Campari		5,50
Ricard		5,50
Safari		5,50
Passoa		5,50

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Crodino		4,75
Pastis NA		5,75
Finley Mojito		4,75

## LIKEUREN

Postelse tripel likeur	(B)	5,75
Grand Marnier		5,75
Cointreau		5,75
Mandarine Napoléon		5,75
Drambuie		5,75
Tia Maria		5,75
Bailey's		5,75
Amaretto di Saronno	(F)	5,75
Sambuca		5,75

## JENEVERS

Jong / oud	(B)	3,50
Vruchtenjenever bessen / appel / citroen	(B)	3,50
Jägermeister		3,50

## STERKE DRANKEN

Whisky J&B		5,50
Johnny Walker whisky		5,50
Jack Daniels whisky		6,75
Rum Bacardi		5,50
Vodka Smirnoff		5,50
Gin Gordon's		5,50
Bisquit		6,00
Rémy Martin VSOP		8,50
Metaxa		5,50
Calvados		5,50
Armagnac		5,50
Tequila		5,50

## BORRELHAPJES

Portie Postelse abdijkaas	(D-E)	6,50
Portie Postelse abdijkaas & salami	(D-E)	6,50
Portie olijven		4,75
Portie mini loempia's (12 st.)		7,20

## HUISWIJNEN

Rood (Cabernet Sauvignon)	(N)	glas 4,50
Wit droog (Chardonnay)	(N)	karaf 50 cl. 14,50
Wit zoet (Duc de Castellac)	(N)	fles 75 cl. 21,50
Rosé (Grenache)	(N)	
Cava (Grand Bach, Brut)	(N)	glas 6,50 / fles 75 cl. 28,50

## SUGGESTIEWIJNEN

WIT Cantosan Rueda Blanco	(N)	glas 5,40 fles 24,50
ROOD Bach Merlot	(N)	fglas 5,40 fles 24,50

## WIJNSELECTIE

WIT (N)		
Chablis		fles 32,25
Domaine du Colombier		
<i>Bleekgouden tint, zuiver, fijn geïntegreerde zuren en een evenwichtige mollingheid.</i>		

Pinot gris d'Alsace		fles 28,00
Domaine P.E. Dopff & fils		
<i>Een elegante wijn met een lange, soepele afdronk</i>		

Bordeaux		fles 24,75
Château de respide		
<i>Een zeer levendige wijn, vol van smaak en karakter met een lange milde afdronk.</i>		

## ROOD (N)

Château Belair Montaignillon		fles 33,95
St-Emilion		
<i>Een zeer rijke donker rode wijn met een mooie body, volle aroma's van donker fruit, hints van rozijnen, chocolade en pruimen in de mond. Een mooie lange, karaktervolle afdronk.</i>		

Chateau Tour chaigneau		fles 34,75
Lalande Pomerol		
<i>De kleur is donkerrood en men ontdekt al gauw een intens bouquet. Aroma's van bramen en kersen in de mond, een mooie aanzet met compacte, vlezige tannines en hout, dan volgt een aromatische en warme afdronk.</i>		

Chianti Colli Senesi DOC		fles 28,75
<i>Zeer fruitige wijn met kruidige toetsen in de mond, rond en soepel én fluweelzachte tannines in de afdronk.</i>		

Rioja		fles 27,95
Vina Pomal, 100% Tempranillo		
<i>De kleur is diep rood met een aroma van donker fruit én de smaak is rond doch kruidig. 12 Maanden gerijpt op eiken vaten.</i>		

Bitterballen bereid met Postels abdijbier (8 st.)	(B-E-K)	8,50
Warme hapjesshotel	(A-B-D-K)	12,00
<i>(div. frituurhapjes en sausjes, 16 st.)</i>		
Hapjesshotel 'Gasthof de Beiaard'	(A-B-D-K)	14,50
<i>(Postelse abdijkaas, salami, olijven, div. frituurhapjes en sausjes)</i>		



## BROODJES

Vikingbroodje met gerookte zalm en mierikswortel	(A-B-D-J-L-N)	11,95
Focaccia met rundercarpaccio	(A-B-D-E-F)	14,50
Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing	(A-B-D-E-K)	11,95
Waldkornbroodje met kip-curry salade	(A-B-C-D-E-I-K-M)	10,95
Broodje met gemarineerde kip, ananas en sla	(A-B-E)	14,50

## EIERGERECHTEN

Omeletten **NIET** verkrijgbaar op het terras

Uitsmijter met gekookte ham en Postelse abdijsaus	(A-B-D-E)	10,50
Omelet natuur	(A-D)	8,50
Omelet met Postelse abdijsaus en Ardeense hesp	(A-D)	10,00
Omelet met gerookte spek	(A-D)	10,50
Omelet met boschampignons, ui en spek	(A-D)	11,75

De omeletten zijn inclusief Postels abdijsaus (B)

## SNACKS

Garnaalkroketten (2 st) met tartaarsaus, salade en friet	(A-B-D-E-H-I)	16,50
Postelse kaas-kroketten (2 st) met tartaarsaus, salade en friet	(A-B-D)	14,50
Duo van kaas- en garnaalkroket met tartaarsaus, salade en friet	(A-B-D-E-H-I)	15,25
Zwarte kempische pensen met appelmoes en Postels abdijsaus		11,00
Postels kaasbord (jonge-, komijn-, kruiden-, provençaalse-, fenegriek- en Rafaëlkaas)	(D-F)	14,25
Croque monsieur	(A-B-D-J)	8,50
Croque madame	(A-B-D-J)	9,50
Croque videe	(A-B-D-J)	13,50
Croque italienne	(A-B-D-J)	13,50
Croque hawaïenne	(A-B-D-J)	10,00
Abdijsaus met Postelse abdijsaus	(B-D)	3,95
Abdijsaus met Ardeense hesp	(B-D)	3,95
Abdijsaus met Ardeense hesp en Postelse abdijsaus	(B-D)	3,95
Spaghetti Bolognese met Postelse Abdijsaus	(B-D-I)	14,75
Wortelstoemp met varkensmignonette, met ajijnsaus of pickles	(A-I-N)	13,50
Witloof met ham en kaassaus	(B-D)	14,00

## DESSERTS

Rijstpap bruine suiker / kandisuijer	(D)	6,25
Chocomousse	(B-D-K)	7,95
Tiramisu	(A-B-D-K)	8,50
Panna Cotta met amarenakrieken en een crumble van pistache	(B-D-F)	8,50

## BRUSSELSE WAFELS

Poedersuiker	(A-B-D-K)	5,20
Slagroom	(A-B-D-K)	6,15
Warme krieken	(A-B-D-K)	6,95
Verse aardbeien (seizoen)	(A-B-D-K)	8,75
Vers fruit (seizoen)	(A-B-D-K)	9,25

## FLENSJES / PANNEKOEKEN

2 stuks - Niet verkrijgbaar op het terras

Bruine suiker / confituur / siroop	(A-B-D)	5,95
Ijs en warme chocoladesaus	(A-B-D-K)	7,65

## IJSCOUPES

		2 bollen	3 bollen
Vanille-ijs	(B-D)	3,60	5,00
Mokka-ijs	(B-D)	3,60	5,00
Stratiatella-ijs	(B-D-K)	4,30	5,60
Dame Blanche	(B-D-K)		5,95
Brésilienne (vanille ijs, mokka-ijs, caramelsaus, brésiliennenoetjes)	(B-D-F-K)		6,40
Vanille ijs met koude krieken	(B-D)		6,60
Vanille ijs met verse aardbeien (seizoen)	(B-D)		8,75
Vanille ijs met vers fruit (seizoen)	(B-D)		9,25

### Supplement:

Slagroom	(D)	0,95
Chocoladesaus (K) / frambozensaus / caramelsaus		0,95
Bol vanille-ijs	(D)	1,50

## POSTELS ONTBIJT

14,50 p.p.

Alleen op reservatie te bestellen! (Vanaf 10u tot max. 11:30u te bestellen per p.p.)

- 2 kaiserbroodjes (B), Postels bruin brood (B)
- 1 mini croissant (B-D), 1 mini koffiekoek (A-B-D) en 1 mini chocoladebroodje (B-D-K)
- Postelse abdijsaus (D) en brie (D), Ardeense hesp en gekookte ham (E), Gerookte zalm (L)
- Kip-curry salade (A-C-D-E-I-K-M)
- Confituur, chocoladepasta (K), siroop (A-B-D) en honing
- Roerei met spek (A-D)
- Kannetje koffie of thee



## SOEPEN

Erwtensoep met rookworst	(B-I)	7,30
Tomatensoep (met soepballetjes (A-B-I))		5,00
Boschampignonsoep	(A-B-D-E-I-K)	6,95

## VOORGERECHTEN

Mandje brood met kruidenboter	(B-D)	5,00
Scampi (5 st.) met kreeftensaus	(B-D-H-I-N)	15,75
Scampi (5 st.) met kruidenboter	(D-H)	15,75
Postelse kaaskrokot (1 st.)	(A-B-D-E)	7,80
Garnaalkrokot (1 st.)	(A-B-D-E-H-I)	7,80
Carpaccio van rund (rucola/zongedroogde tomaten, pijnboompitten/truffelmayonaise)	(A-D-E-F)	14,50

## VISGERECHTEN

Gebakken sliptong (3 st.) in zijn geheel gebakken à la meunière en salade	(A-B-D-E-L)	26,95
Gebakken kabeljauwfilet met prei, tomaten en witte-wijnsaus	(B-D-I-L)	27,95
Zoetgelakte zalm met gewokte groenten	(A-B-E-J-K-L)	26,25
Scampi (8 st.) met kreeftensaus	(B-D-H-I-N)	24,95
Scampi (8 st.) met kruidenboter	(D-H)	24,95

## VLEESGERECHTEN

Ossetong in Madeirasaus met salade	(A-B-D-E-I-N)	19,95
Schnitzel met salade	(A-B-D-E)	18,25
Steak (± 230 gr.) van graangevoerde Canadese agnus	(A-E)	23,95
Spies van kip (± 220 gr.) met salade	(A-E)	19,50
Gemarineerde ribbetjes met ananas	(B-E-K)	23,95
Gemarineerde ribbetjes met salade	(A-B-E-K)	23,95
Vlaams stoofvlees bereid met Postelbier en salade	(A-B-D-E)	18,75
Videe (huisgemaakte kippenpasta) met salade	(A-B-D-E-I)	18,25
Broodje hamburger (everzwijn uit Postel, gebakken ui, champignons, truffelmayonaise) met salade	(A-B-D-E)	17,95

## SAUSJE ERBIJ? 3,50

Verse champignons (D) / Champignon-roomsaus (B-D-I-N)  
Groene peper-roomsaus (B-D-I-N) / Mosterdsaus (B-D-E-I-N)  
Bearnaisesaus (A-B-D-I)

Onze hoofdgerechten zijn inclusief verse friet (B), puree (A-D), gekookte aardappelen, kroketten (B-D), Postels abdijbrood (B), spaghetti (B)

## VEGETARISCHE GERECHTEN

Wok vegetarisch met spaghetti / zoet-zuur	(B-G-J)	18,50
Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing	(A-B-D-E-K)	11,95
Vegetarische lasagne	(B-D-I)	15,00
Vegetarische hamburger (vegaburger, gebakken ui, champignons, truffelmayonaise) met salade	(A-B-E-K)	17,25

## MINI-MAALTIJDEN

Kipnuggets (4 st.) met friet	(A-B-D-E-I-K)	7,00
Frikandel (1 st.) met friet	(A-B-E)	7,00
Bitterballen (4 st.) met friet	(A-B-E-K)	7,00
Vissticks (3 st.) met friet	(A-B-E-L)	7,00
Mini spaghetti	(B-D-I)	6,75
Mini videe met friet	(A-B-D-E-I)	8,75
Mini stoofvlees met friet	(A-B-D-E)	9,25
Croque uit het vuistje	(A-B-D-E)	5,00
Bord friet met garnituur	(A-B-E)	5,00

## MAALTIJDSALADES

Salade met geitenkaas, Ardeense hesp en honing	(A-D-E)	18,95
Salade met gerookte zalm en pijnboompitten	(A-E-L)	18,95

Deze gerechten zijn inclusief Postels abdijbrood (B)

### Supplementen:

Verse friet (B) / kroketten (B-D) / puree (A-D) / gekookte aardappelen / Postels abdijbrood (B) / spaghetti (B)	3,00
mayonaise (A-E)	0,90
appelmoes	2,50
warme groenten (verkrijgbaar vanaf okt. t/m mrt)	4,00



# GASTHOF De Beiaard

Abdijlaan 28 · 2400 Mol - Postel  
Tel +32 (0)14 37 73 50 · [info@gasthofdebeiaard.be](mailto:info@gasthofdebeiaard.be)  
[www.gasthofdebeiaard.be](http://www.gasthofdebeiaard.be)



## OPENINGSTIJDEN ZOMERPERIODE (JUNI-JULI-AUGUSTUS)

Vanaf 9:30u tot 23u.  
Keuken open vanaf 10u tot 21u.

## OPENINGSTIJDEN WINTERPERIODE (OKTOBER T/M MAART)

Vanaf 9:30u tot ongeveer 20u.  
Keuken open vanaf 10u tot 20u.

## OPENINGSTIJDEN (APRIL-MEI-SEPTEMBER)

Vanaf 9:30u tot ongeveer 21u.  
Keuken open vanaf 10u tot 20:30u.

### ALLERGENEN INDEX

**A** EIEREN / **B** GLUTEN / **C** LUPINE / **D** MELK (Melk-eiwit + Lactose) / **E** MOSTERD / **F** NOTEN / **G** PINDA'S / **H** SCHAALDIEREN  
**I** SELDERIJ / **J** SESAMZAAD / **K** SOJA / **L** VIS / **M** WEEKDIEREN / **N** ZWAVEL DIOXIDE EN SULFIETEN > 10 mg/kg

*Door onze ambachtelijke productiewijze is kruisbesmetting met alle allergenen mogelijk.*

*Om wachttijden te voorkomen is het gewenst, indien U met meer dan 10 personen bent, de menukeuze binnen de groep beperkt te houden tot max. 4 gerechten én te reserveren. Reservations enkel binnen mogelijk en niet op het terras!*