

## SOEPEN / VOORGERECHTEN

	€
Tomatensoep met (soepballetjes (A-B-I))	4,50
Mandje brood met kruidenboter (B-D)	4,95
Scampi (5 stuks) met kreeftensaus (B-D-H-I-N)	14,50
Postelse kaaskroket (1 stuk) (A-B-D-E)	6,75
Garnaalkroket (1 stuk) (A-B-D-E-H-I)	6,75
Carpaccio van rund (rucola/zongedroogde tomaten/ pijnboompitten/truffelmayonaise) (A-E)	12,75

## VISGERECHTEN

Gebakken sliptong (3 stuks) in zijn geheel gebakken á la meunière en salade (A-B-D-E-L)	23,25
Gebakken kabeljauwfilet met prei, tomaten en witte-wijnsaus (D-I-L)	24,75
Zoetgelakte zalm met gewokte groenten (A-B-E-J-K-L)	24,25
Scampi (8 stuks) met kreeftensaus (B-D-H-I-N)	23,50

## VLEESGERECHTEN

Ossetong in Madeirasaus met salade (A-B-D-E-I-N)	18,95
Steak (± 230 gr.) van graangevoerde Canadese agnus met salade (A-E)	21,50
Lady-Steak (± 180gr.) van graangevoerde Canadese agnus met salade (A-E)	18,00
Sate van kip (± 220 gr.) met salade (A-E)	19,50
Gemarineerde ribbetjes met ananas (B-E-K)	21,00
Gemarineerde ribbetjes met salade (A-B-E-K)	21,00
Vlaams stoofvlees bereid met Postelbier en salade (A-B-D-E)	17,25
Videe (huisgemaakte kippenpastaïtje) met salade (A-B-D-E-I)	15,75
Broodje hamburger (everzwijn uit Postel/gebakken ui/ champignons/truffelmayonaise) en salade (A-B-D-E)	14,75

**De vis- en vleesgerechten zijn inclusief verse friet (B), puree (A-D), gekookte aardappelen, kroketten (B-D), Postels abdijbrood (B)**

Supplement: – Verse champignons (D)	3,00
– Champignon-roomsaus (B-D-I-N)	3,00
– Groene peper-roomsaus (B-D-I-N)	3,00
– Mosterdsaus (B-D-E-I-N)	3,00
– Bearnaisesaus (A-B-D-I)	3,00

€

Supplement:	– verse friet <sup>(B)</sup> /kroketten <sup>(B-D)</sup> /puree <sup>(A-D)</sup> /gekookte aardappelen / Postels abdijbrood <sup>(B)</sup>	2,50
	– mayonaise <sup>(A-E)</sup>	0,70
	– appelmoes	2,50

## PASTA

Spaghetti Bolognese met Postelse abdijkaas	<sup>(B-D-I)</sup>	12,50
Lasagne met zalm en spinazie	<sup>(B-D-I-L-N)</sup>	14,25
Vegetarische lasagne	<sup>(B-D-I)</sup>	13,75

## WOK

Wok scampi (8 stuks)	<sup>(B-G-H-J)</sup>	22,75
Wok van kip	<sup>(B-G-H-J)</sup>	18,75
Wok vegetarisch	<sup>(B-G-J)</sup>	17,25

**Deze wokgerechten zijn inclusief quinoa <sup>(B)</sup> en saus naar keuze:**

ketjap sweet chili <sup>(B-J-K-M)</sup> / zoet-zure saus <sup>(B-K)</sup> / Bombay-currysaus <sup>(B-K)</sup>

## VEGETARISCHE GERECHTEN

Wok vegetarisch	<sup>(B-G-J)</sup>	17,25
Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing	<sup>(A-B-D-E-K)</sup>	10,50
Vegetarische lasagne	<sup>(B-D-I)</sup>	13,75
Vegetarische hamburger (vegaburger/gebakken ui/ champignons/truffelmayonaise) met salade	<sup>(A-B-E-K)</sup>	13,50

## MINI-MAALTIJDEN

Kipnuggets (4 stuks) met friet	<sup>(A-B-D-E-I-K)</sup>	6,95
Frikandel (1 stuk) met friet	<sup>(A-B-E)</sup>	6,75
Bitterballen (4 stuks) met friet	<sup>(A-B-E-K)</sup>	6,50
Vissticks (3 stuks) met friet	<sup>(A-B-E-L)</sup>	6,95
Mini spaghetti	<sup>(B-D-I)</sup>	6,75
Mini vree met friet	<sup>(A-B-D-E-I)</sup>	7,95
Mini stoofvles met friet	<sup>(A-B-D-E)</sup>	8,50

## MAALTIJDSALADES

Salade met geitenkaas, Ardeense hesp en honing	<sup>(A-D-E)</sup>	17,50
Salade met gerookte zalm en pijnboompitten	<sup>(A-E-L)</sup>	17,50

**Deze gerechten zijn inclusief Postels abdijbrood <sup>(B)</sup>**

## **BROODJES**

	€
<i>Vikingbroodje met gerookte zalm en mierikswortel</i>	(A-B-D-J-L-N) 10,50
<i>Focaccia met rundercarpaccio</i>	(A-B-D-E-F) 12,95
<i>Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing</i>	(A-B-D-E-K) 10,50
<i>Broodje met gemarineerde kip, ananas en sla</i>	(A-B-E) 11,95

## **EIERGERECHTEN**

<i>Uitsmijter met gekookte ham en Postelse abdijkaas</i>	(A-B-D-E) 9,50
--	----------------

## **SNACKS**

<i>Garnaalkroketten (2 st) met tartaarsaus, salade en friet</i>	(A-B-D-E-H-I) 13,50
<i>Postelse kaaskroketten (2 st) met tartaarsaus, salade en friet</i>	(A-B-D) 13,00
<i>Duo van kaas- en garnaalkroket met tartaarsaus, salade en friet</i>	(A-B-D-E-H-I) 13,25
<i>Postels kaasbord (jonge-, komijne-, kruiden-, proven çaalse-, fenegriek-, Rafaëlkaas)</i>	(D-F) 12,95
<i>Croque monsieur</i>	(A-B-D-J) 7,95
<i>Croque madame</i>	(A-B-D-J) 8,45
<i>Croque videe</i>	(A-B-D-J) 10,95
<i>Croque italienne</i>	(A-B-D-J) 10,50
<i>Croque hawaïenne</i>	(A-B-D-J) 8,65
<i>Abdijbrood met Postelse abdijkaas</i>	(B-D) 3,50
<i>Abdijbrood met Ardeense hesp</i>	(B-D) 3,50
<i>Abdijbrood met Ardeense hesp &amp; Postelse abdijkaas</i>	(B-D) 3,50

## **GEBAK**

<i>Warm abdijgebak (rozijnen/kaneel/honing/kandijnsuiker)</i>	(B-F) 3,95
<i>Appeltaart</i>	(A-B-D) 2,90
<i>Supplement: bol vanille-ijs</i>	(D) 1,00
<i>slagroom</i>	(D) 0,60

## **BORRELHAPJES**

<i>Portie Postelse abdijkaas</i>	(D-E) 5,50
<i>Portie olijven</i>	3,50
<i>Portie mini loempia's (12 stuks)</i>	6,95
<i>Bitterballen bereid met Postels abdijbier (8 stuks)</i>	(B-E-K) 6,95
<i>Vegetarische bitterballen (8 stuks)</i>	(A-B-D-E-G-I-K) 6,95
<i>Warme hapjesshotel (16 stuks) (div. frituurhapjes en sausjes)</i>	(A-B-D-K) 9,50

# SUGGESTIES

## RIBBETJES V/D BBQ

Iedere dinsdagavond van 17u tot 20u  
tot medio half september (afhankelijk van het weer)

á volonté RIBBETJES v/d BBQ <sup>(B-E-K)</sup> geserveerd met turks brood <sup>(B)</sup>  
€ 21,50 pp.

## HALVE KIP V/D GRIL

Iedere donderdagavond van 17u tot 20u  
tot medio half september (afhankelijk van het weer)

á volonté halve KIP v/d GRIL <sup>(A-E-I)</sup> v/d Gril geserveerd met verse friet <sup>(B)</sup>  
€ 14,95 pp.

## ZEEUWSE MOSSELEN

€

Mosselen natuur	(m)	24,95
Mosselen met witte wijn	(A-E-L)	26,50
Mosselen met look-room	(D-m)	26,50
Mosselen met curry-room	(D-m)	26,50

**De mosselen zijn inclusief mosselsausje, verse friet <sup>(B)</sup>, puree <sup>(A-D)</sup>, gekookte aardappelen, kroketten <sup>(B-D)</sup>, Postels abdijsbrood <sup>(B)</sup>**

## DESSERTS

Chocomousse	(B-D-K)	€ 6,95
Tiramisu	(A-B-D-K)	7,25

## BRUSSELSE WAFELS

Poedersuiker	(A-B-D-K)	4,50
Slagroom	(A-B-D-K)	5,10
Warme krieken	(A-B-D-K)	5,65
Verse aardbeien (seizoen)	(A-B-D-K)	8,25

## ROOMIJS

Mini-ijsje (1 bol vanille ijs)	(B-D)	2,20
Kinderijsje (2 bollen vanille ijs)	(B-D)	3,20
<b>Ijscoupes (3 bollen)</b>		
Vanille-ijs óf chocolade-ijs óf aardbeienijs	(B-D-K)	4,75
Dame Blanche	(B-D-K)	5,75
Vanille ijs met advocaat	(A-B-D-K)	6,20
Brésilienne (vanille ijs/ <b>chocolade</b> ijs/caramelsaus/brésiennenootjes)	(B-D-F-K)	6,20
Vanille ijs met koude krieken	(B-D)	6,20
Vanille ijs met verse aardbeien (seizoen)	(B-D)	8,45

Supplement: slagroom	(D)	0,60
chocolade-(K)/aardbeien-/banaan-/caramelsaus		0,60
bol vanille-ijs	(D)	1,00

### 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.

**Bij alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen.**

**Gelieve per tafel af te rekenen.**

# WARME DRANKEN

€

## KOFFIE

<i>Koffie</i>		2,50
<i>Mokka espresso (kleine sterke espresso)</i>		2,50
<i>Dubbele mokka espresso</i>		3,00
<i>Déca koffie</i>		2,50
<i>Koffie verkeerd / Café latte (espresso/melk)</i>	(D)	2,75
<i>Latte machiato (espresso/extra melk/melkschuim)</i>	(D)	2,90
<i>Vlaamse cappuccino (koffie met slagroom)</i>	(D)	2,85
<i>Italiaanse cappuccino (espresso/melk/melkschuim)</i>	(D)	2,70
<i>Filterkoffie</i>		2,50
<i>Déca filterkoffie</i>		2,50
<i>Kannetje koffie</i>	(te bestellen p.p.)	4,60
<i>Kannetje déca koffie</i>	(te bestellen p.p.)	4,60
<i>Suppl. siroop: (caramel/amaretto <sup>(F)</sup>/hazelnoot <sup>(F)</sup>/chocolade <sup>(F-K)</sup>/kaneel)</i>		0,60

## VERWENKOFFIE (zonder alcohol)

<i>Koffie met caramel en slagroom</i>	(D)	3,95
<i>Koffie met amaretto en slagroom</i>	(D-F)	3,95
<i>Koffie met hazelnoot en slagroom</i>	(D-F)	3,95
<i>Koffie met chocolade en slagroom</i>	(D-F-K)	3,95
<i>Koffie met kaneel en slagroom</i>	(D)	3,95

## STRAFFE KOFFIE

<i>Postelse koffie (Postelse trippel likeur)</i>	(B-D)	7,50
<i>Hasseltse koffie (jonge jenever)</i>	(B-D)	7,50
<i>Irish koffie (whisky)</i>	(D)	7,50
<i>French koffie (cognac)</i>	(D)	7,50
<i>Italian koffie (amaretto)</i>	(D-F)	7,50
<i>Spanish koffie (tia maria)</i>	(D)	7,50
<i>Jamaicaanse koffie (rum)</i>	(D)	7,50

# WARME DRANKEN

€

## THEE

<i>Lipton Thee natuur</i>	2,50
<i>Lipton Thee melk</i>	2,50
<i>Lipton Thee citroen</i>	2,50
<i>Lipton Thee linde</i>	2,50
<i>Lipton Thee kamille</i>	2,50
<i>Lipton Thee munt</i>	2,50
<i>Lipton Thee earl grey</i>	2,50
<i>Lipton Thee rozebottel</i>	2,50
<i>Lipton Thee green</i>	2,50
<i>Lipton Thee bosvruchten</i>	2,50
<i>Twinings appel/kaneel/rozijnen</i>	2,50
<i>Twinings rooibos</i>	2,50
<i>VERSE muntthee</i>	3,50
<i>Kannetje thee (diverse smaken)</i>	(te bestellen p.p.) 4,60

## CHOCOLADEMELK

<i>Warme choco</i>	(D) 2,60
<i>Warme choco met slagroom</i>	(D) 3,00

## CHOCOLADEMELK SPECIALS (zonder alcohol)

<i>Warme choco met caramel en slagroom</i>	(D) 3,95
<i>Warme choco met amaretto en slagroom</i>	(D-F) 3,95
<i>Warme choco met hazelnoot en slagroom</i>	(D-F) 3,95
<i>Warme choco met chocolade en slagroom</i>	(D-F-K) 3,95
<i>Warme choco met kaneel en slagroom</i>	(D) 3,95

## STRAFFE CHOCOLADEMELK

<i>Irish Kisses (baileys)</i>	(D) 7,50
<i>Rhumba Caliente (rum)</i>	(D) 7,50
<i>Amour Intense (cointreau)</i>	(D) 7,50
<i>Passione Italiana (amaretto)</i>	(D-F) 7,50
<i>Coco Cabana (pina colada)</i>	(D) 7,50

## OVERIGE WARME DRANKEN

<i>Warme melk</i>	(D) 2,60
<i>Glühwein</i>	(N) 4,95

# FRISDRANKEN

€

<i>Chaudfontaine reine - bruis</i>	25 cl.		2,50
<i>Chaudfontaine reine/bruis</i>	fles (1/2 L.)		4,50
<i>Chaudfontaine reine/bruis</i>	fles (1 L.)		7,50
<i>Sprite</i>	20 cl.		2,50
<i>Fanta</i>	20 cl.		2,50
<i>Coca cola</i>	20 cl.		2,50
<i>Coca cola zero</i>	20 cl.		2,50
<i>Tonic</i>	20 cl.		2,50
<i>Bitter Lemon</i>	20 cl.		2,50
<i>Fuzetea sparkling</i>	<i>black tea</i>	20 cl.	2,60
<i>Fuzetea green</i>	<i>mango chamomile</i>	20 cl.	2,60
<i>Jo-Jo (tonic/appelsiensap/grenadine)</i>			4,80
<i>Pom-ton (pompelmoes/tonic)</i>			4,80
<i>Chocolademelk Cécémel</i>	20 cl.	(D)	2,60
<i>Fristi</i>	20 cl.	(D)	2,60
<i>Koude melk</i>	20 cl.	(D)	2,50
<i>Minute Maid appelsiensap</i>	20 cl.		2,60
<i>Minute Maid appelsap</i>	20 cl.		2,60
<i>Minute Maid pompelmoessap</i>	20 cl.		2,60
<i>Almdudler</i>	25 cl.		2,80
<i>Tonisteiner vruchtenkorf</i>	25 cl.		2,80
<i>Tonisteiner orange</i>	25 cl.		2,70
<i>Tonisteiner citroen</i>	25 cl.		2,70
<i>Tonisteiner naranja</i>	25 cl.		2,70
<i>Kinderranja</i>			1,75
<i>Verse appelsiensap 'puur natuur'</i>			4,80



## BIEREN

€

### VAN 'T VAT

Proevertje Postel 'Dobbel' (15 cl.)	donker bier	(B)	2,40
Kleine Postel 'Dobbel' (25 cl.)		(B)	3,40
Grote Postel 'Dobbel' (33 cl.)		(B)	3,90
Proevertje Postel 'Blond' (15 cl.)	blond bier	(B)	2,40
Kleine Postel 'Blond' (25 cl.)		(B)	3,40
Grote Postel 'Blond' (33 cl.)		(B)	3,90
Pils (25 cl.)	Stella Artois pils	(B)	2,50
Pils (33 cl.)		(B)	2,80
Pils (50 cl.)			4,80
Supplement grenadine			0,35

### VAN DE FLES

Postel 'Dobbel' (33 cl.)	donker	(B)	3,90
Postel 'Blond' (33 cl.)	herbegisting	(B)	3,90
Postel 'Trippel' (33 cl.)	duvels biertje	(B)	4,20
Hoegaarden	wit bier	(B)	2,70
Palm	amber bier	(B)	2,70
Gueuze Mort Subite (25 cl.)	gueuze bier	(B)	2,90
Kriek Mort Subite (25 cl.)	kriek bier	(B)	2,90
Hoegaarden Rosée (3%)	wit bier met frambozenaroma	(B)	2,90
Maes radler (2%)		(B)	2,80
Jupiler 0%	alcoholvrij bier	(B)	2,80

## HUISWIJNEN

<b>Rood</b> (Cabernet Sauvignon)		(N)	
<b>Wit droog</b> (Chardonnay)		(N)	
<b>Wit zoet</b> (Duc de Castellac)		(N)	
<b>Rosé</b> (Grenache)		(N)	
	glas		4,00
	karaf 50 cl.		12,25
	fles 75 cl.		18,60
<b>Cava</b> (Grand Bach, Brut)		(N)	
	Glas		6,00
	Fles 75 cl.		27,50

# APERITIEVEN

€

## APERITIEVEN

<i>Postels aperitief (Postelse gembersiroop/witte wijn)</i>	(N)	5,95
<i>Aperol Spritz</i>	(N)	7,20
<i>Kir (witte wijn/crème de cassis)</i>	(N)	5,95
<i>Kir Royal (cava/crème de cassis)</i>	(N)	7,20
<i>Martini wit</i>		4,50
<i>Martini rood</i>		4,50
<i>Sherry dry</i>		4,50
<i>Sherry medium</i>		4,50
<i>Porto wit</i>	(N)	4,50
<i>Porto rood</i>	(N)	4,50
<i>Pineau des Charentes</i>		4,50
<i>Pisang Ambon</i>		5,00
<i>Campari</i>		5,00
<i>Ricard</i>		5,60
<i>Safari</i>		5,00
<i>Passoa</i>		5,00

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

<i>Crodino</i>		4,50
<i>Pastis NA</i>		5,75
<i>Finley Mojito</i>		4,50

## LIKEUREN

<i>Postelse trippel likeur</i>	(B)	4,90
<i>Grand Marnier</i>		4,90
<i>Cointreau</i>		4,90
<i>Mandarine Napoléon</i>		4,90
<i>Drambuie</i>		4,90
<i>Tia Maria</i>		4,90
<i>Bailey's</i>		4,90
<i>Amaretto di Saronno</i>	(F)	4,90
<i>Sambuca</i>		4,90
<i>Advocaat</i>	(A)	4,90

## JENEVERS

	€
<i>Jong - oud</i>	(B) 3,50
<i>Bessenjenever</i>	3,50
<i>Appeljenever</i>	3,50
<i>Citroenjenever</i>	(B) 3,50
<i>Jägermeister</i>	3,50

## STERKE DRANKEN

<i>Whisky J&amp;B</i>	5,25
<i>Johnny Walker whiskey</i>	5,25
<i>Jack Daniels whiskey</i>	6,50
<i>Rum Bacardi</i>	5,00
<i>Vodka Smirnoff</i>	5,00
<i>Gin Gordon's</i>	5,00
<i>Bisquit</i>	5,75
<i>Rémy Martin VSOP</i>	8,20
<i>Metaxa</i>	5,00
<i>Calvados</i>	5,00
<i>Armagnac</i>	5,00
<i>Tequila</i>	5,00

# WIJNKAART

€

## RODE WIJNEN (N)

- 15) Huiswijn / Bellefontaine, Pays d'Oc,** Cabernet Sauvignon glas 4,00  
Een uitzonderlijk pittige wijn. fles 18,60
- 16) Château Belair Montaguillon, St-Emilion** ### fles 33,95  
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.
- 17) Chateau Tour chaigneau, Lalande Pomerol** ### fles 34,75  
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.
- 18) Chianti Colli Senesi DOC** ### fles 28,75  
Zeer fruitige wijn met kruidige toetsen in de mond, rond en soepel én fluweelzachte tannines in de afdronk.
- 19) Spaanse Rioja, Vina Pomal** ### fles 27,95  
100% Tempranillo  
De kleur is diep rood met een aroma van donker fruit én de smaak is rond doch kruidig. 12 Maanden gerijpt op eiken vaten.

## ROSÉ WIJN (N)

- 15) Huiswijn / Rosé Grenache, Bellefontaine, Pays d'Oc** glas 4,00  
De smaak is fris en tegelijk zacht. fles 18,60

# WIJNKAART

€

## WITTE WIJNEN (N)

- |  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>1) Huiswijn droog/ Bellefontaine, Pays d'Oc,</b> Chardonnay                     | glas     | 4,00  |
| De smaak is sprankelend fris en zacht.   | fles     | 18,60 |
| <b>3) Huiswijn zoet / Duc de Castellac, Côtes de Bergerac</b>                      | glas     | 4,00  |
| Mooi en licht gekleurd.  | fles     | 18,60 |
| <b>4) Chablis, domaine du Colombier</b>  | ### fles | 32,25 |
| Bleekgouden tint, zuiver, fijn geïntegreerde zuren en een evenwichtige melligheid. |          |       |
| <b>5) Pinot gris d'Alsace, domaine P.E. Dopff &amp; fils</b>                       | ### fles | 28,00 |
| Een elegante wijn met een lange, soepele afdronk                                   |          |       |
| <b>6) Bordeaux, château de respide</b>   | ### fles | 24,75 |
| Een zeer levendige wijn, vol van smaak en karakter met een lange milde afdronk.    |          |       |

## CAVA (N)

- |                                   |      |       |
|-----------------------------------|------|-------|
| <b>30) Grand Bach, Brut</b>       | glas | 6,00  |
| Droge, pittige en fruitige smaak. | fles | 27,50 |

# Gasthof 'De Beiaard'



## Een bewoogen 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 hoeve-klooster, 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 abdiigoederen 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.