



FRISDRANKEN

Chaudfontaine reine/bruis *(25 cl.)*		3,20
Chaudfontaine reine/bruis fles *(1/2 L.)*		6,00
Chaudfontaine reine/bruis fles *(1 L.)*		11,00
Sprite / Fanta *(20 cl.)*		3,20
Coca cola / Coca cola zero *(20 cl.)*		3,20
Royal Bliss Tonic *(20 cl.)*		3,40
Royal Bliss Bitter Lemon *(20 cl.)*		3,40
Fuzetea sparkling - black tea *(20 cl.)*		3,40
Fuzetea green *(20 cl.)*		3,40
Jo-Jo *(tonic-appelsiensap-grenadine)*		7,00
Pom-ton *(pompelmoes-tonic)*		7,00
Chocolademelk Cécémel *(20 cl.)*	*(D)*	3,40
Fristi *(20 cl.)*	*(D)*	3,40
Koude melk *(20 cl.)*	*(D)*	3,20
Minute Maid appelsien / appel / pompelmoes *(20 cl.)*		3,50
Tönissteiner vruchtenkorf *(25 cl.)*		3,50
Tönissteiner orange/ citroen/ naranja *(25 cl.)*		3,50
Kinderranja		2,30
Verse appelsiensap “puur natuur”		6,20

BIEREN

VAN ‘T VAT

Postel ‘Dobbel’ *(donker bier)* *(B)*
Proevertje (15 cl.) 2,90 */ Kleine (25 cl.)* 4,10 */ Grote (33 cl.)* 4,70
Postel ‘Blond’ ***(blond bier)*** *(B)*
Proevertje (15 cl.) 2,90 */ Kleine (25 cl.)* 4,10 */ Grote (33 cl.)* 4,70
Stella Artois *(pils)* *(B)*
Normaal (25 cl.) 3,20 */ Medium (33 cl.)* 4,00 */ Groot (50 cl.)* 6,00
Supplement grenadine 0,60

VAN DE FLES

Postel ‘Dobbel’ *(33 cl. - donker)*	*(B)*	4,90
Postel ‘Blond’ *(33 cl. - herbegisting)*	*(B)*	4,90
Postel ‘Tripel’ *(33 cl. - duvels biertje)*	*(B)*	5,50
Hoegaarden *(wit bier)*	*(B)*	3,50
Kriek Mort Subite *(25 cl. kriek bier)*	*(B)*	3,80
Hoegaarden Rosée *(3% - frambozenaroma)*	*(B)*	3,80

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Stella Artois	*(B)*	3,40
Hoegaarden Radler Lemon	*(B)*	3,50
Carlsberg	*(B)*	3,40
La Trappe Epos *(blonde trappist)*	*(B)*	5,30
La Trappe Nillis *(donkere trappist)*	*(B)*	5,30

BORRELHAPJES

Portie Postelse abdijkaas	*(D-E)*	7,50
Portie Postelse abdijkaas & salami	*(D-E)*	8,00
Portie olijven		6,00
Portie mini loempia’s *(12 st.)*		9,00
Bitterballen bereid met Postels abdijbier *(8 st.)*	*(B-E-K)*	10,00
Warme hapjesschotel *(div. frituurhapjes en sausjes, 16 st.)*	*(A-B-D-K)*	13,00
Hapjesschotel ‘Gasthof de Beiaard’ *(Postelse abdijkaas, salami, olijven, div. frituurhapjes en sausjes)*	*(A-B-D-K)*	15,50

APERITIEVEN

Postels aperitief *(Postelse gembersiroop/witte wijn)*	*(N)*	8,00
Aperol Spritz	*(N)*	9,00
Kir *(witte wijn/crème de cassis)*	*(N)*	8,00
Kir Royal *(cava/crème de cassis)*	*(N)*	9,00
Martini wit / rood		6,00
Sherry dry		6,00
Sherry medium		6,00
Porto wit / rood	*(N)*	6,00
Pineau des Charentes		6,00
Pisang Ambon		6,00
Campari		6,00
Ricard		6,00
Safari		6,00
Passoa		6,00

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Crodino		5,00
Pastis NA		6,00
Finley Mojito		5,00
Aperol Spritz	*(N)*	8,00

LIKEUREN

Postelse tripel likeur	*(B)*	6,00
Grand Marnier		6,00
Cointreau		6,00
Drambuie		6,00
Tia Maria		6,00
Bailey’s		6,00
Amaretto di Saronno	*(F)*	6,00
Sambuca		6,00

JENEVERS

Jong / oud	*(B)*	4,00
Vruchtenjenever bessen / appel / citroen	*(B)*	4,00
Jägermeister		4,00

STERKE DRANKEN

Whisky J&B	6,00
Johnny Walker whisky	6,00
Jack Daniels whisky	7,00
Rum Bacardi	6,00
Vodka Smirnoff	6,00
Gin Gordon’s	6,00
Bisquit	6,50
Rémy Martin VSOP	9,00
Calvados	6,00
Tequila	6,00

WARME DRANKEN

KOFFIE

Koffie		3,20
Mokka espresso *(kleine sterke espresso)*		3,20
Dubbele mokka espresso		3,90
Déca koffie		3,20
Koffie verkeerd / Café latte *(espresso/melk)*	*(D)*	3,70
Latte machiato *(espresso/extra melk/melkschuim)*	*(D)*	3,90
Vlaamse cappuccino *(koffie met slagroom)*	*(D)*	3,70
Italiaanse cappuccino *(espresso/melk/melkschuim)*	*(D)*	3,70
Filterkoffie		3,20
Déca filterkoffie		3,20
Kannetje koffie *(te bestellen p.p.)*		6,10
Kannetje déca koffie *(te bestellen p.p.)*		6,10
Supplement siroop: caramel / amaretto *(F)* hazelnoot *(F)* / chocolade *(F-K)* / kaneel		0,80

KOFFIE MET EEN SMAAKJE

Koffie met slagroom en…		4,70
Caramel *(D)* / Amaretto *(D-F)* / Hazelnoot *(D-F)* Chocolade *(D-F-K)* / Kaneel *(D*		

STRAFFE KOFFIE

Postelse koffie *(Postelse tripel likeur)*	*(B-D)*	9,00
Hasseltse koffie *(jonge jenever)*	*(B-D)*	9,00
Irish koffie *(whisky)*	*(D)*	9,00
French koffie *(cognac)*	*(D)*	9,00
Italian koffie *(amaretto)*	*(D-F)*	9,00
Baileys koffie *(Baileys)*	*(D)*	9,00

THEE

Lipton thee *(natuur / melk / citroen / linde / kamille munt / earl grey / rozebottel / green / bosvruchten)*		3,20
Twinings thee *(appel-kaneel-rozijnen / rooibos)*		3,20
Verse muntthee		4,70
Verse gemberthee		4,70
Kannetje thee *(diverse smaken, te bestellen p.p.)*		6,10

CHOCOLADEMELK

Warme choco	*(D)*	3,50
Warme choco met slagroom	*(D)*	4,20

STRAFFE CHOCOLADEMELK

Irish Kisses *(baileys)*	*(D)*	9,00
Rhumba Caliente *(rum)*	*(D)*	9,00
Amour Intense *(cointreau)*	*(D)*	9,00
Passione Italiana *(amaretto)*	*(D-F)*	9,00

OVERIGE WARME DRANKEN

Warme melk	*(D)*	3,50
Glühwein	*(N)*	6,50

CHAI LATTE

Vanilla Chai Latte	*(B/F/K)*	5,50
Spiced Chai Latte	*(B/F/K)*	5,50
Pumpin Spice Latte	*(B/F/K)*	5,50

IETS LEKKERS BIJ DE KOFFIE?

Warm abdijgebak *(rozijnen/kaneel/honing/kandijsuiker)*	*(B-F)*	6,00
Appeltaart	*(A-B-D)*	5,00
Appelstrüdel	*(A-B-D)*	6,50
Suggestiegebak	*(A-B-D)*	6,20
Supplement: bol vanille-ijs	*(B-D)*	1,50
slagroom	*(D)*	1,00

Bij alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen. · Gelieve per tafel af te rekenen. · Groepen ≥ 10 pers. keuze a.u.b. beperken tot max. 4 gerechten! Vraag uw kasticket

HUISWIJNEN

Rood *(Cabernet Sauvignon)*	*(N)*	*glas* 5,50
Wit droog *(Chardonnay)*	*(N)*	*karaf 50 cl.* 16,00
Wit zoet *(Duc de Castellac)*	*(N)*	*fles 75 cl.* 25,00
Rosé *(Grenache)*	*(N)*	
Cava *(Grand Bach, Brut)*	*(N)*	*glas* 7,50 */ fles 75 cl.* 34,00

SUGGESTIEWIJNEN

WIT Cantosan Rueda Blanco	*(N)*	*glas* 6,00 *fles* 27,50
ROOD Bach Merlot	*(N)*	*glas* 6,00 *fles* 27,50

WIJNSELECTIE

WIT *(N)*

Chablis *fles* 33,50
Domaine du Colombier
Bleekgouden tint, zuiver, fijn geïntegreerde zuren en een evenwichtige molligheid.

Pinot gris d’Alsace *fles* 28,50
Domaine P.E. Dopff & fils
Een elegante wijn met een lange, soepele afdronk

Bordeaux *fles* 28,00
Château Haut Grelot Fût de Chêne Blanc Blaye 2023
Een zeer levendige wijn, vol van smaak en karakter met een lange milde afdronk en een extra finesse door houtlagering.

ROOD *(N)*

Château Belair Montaiguillon *fles* 35,00
St-Emilion
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.

Chateau Tour chaigneau *fles* 35,90
Lalande Pomerol
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.

Chianti Classico DOCG Carpineto 2022 *fles* 29,50
Zeer fruitige wijn met kruidige toetsen in de mond, rond en soepel én fluweelzachte tannines in de afdronk.

Rioja *fles* 29,00
Vina Pomal, 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.



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 kooroffice, de zielzorg en de gastvrijheid, een pionierstaak’ mee: de ontginning en cultuvering 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.





SOEPEN

Tomatensoep *(met soepballetjes)*	(A-B-I)	6,00
Erwtensoep met notenbrood	(A-B-I)	8,00
Boschampignonsoep met notenbrood	(A-B-I)	7,50

VOORGERECHTEN

Mandje brood met kruidenboter	(B-D)	6,00
Scampi *(5 st.)* met kreeftensaus	(B-D-H-I-N)	18,50
Scampi *(5 st.)* met kruidenboter	(D-H)	17,50
Postelse kaaskroket *(1 st.)*	(A-B-D-E)	9,00
Carpaccio van rund *(rucola/zongedroogde tomaten, pijnboompitten/truffelmayonaise)*	(A-D-E-F)	17,50
Garnaalkroket *(1 st.)*	(A-B-D-E-H-I)	10,00

VISGERECHTEN

Gebakken sliptong *(3 st.)* *in zijn geheel gebakken à la meunière en salade*	(A-B-D-E-L)	32,00
Gebakken kabeljauwfilet *met prei, tomaten en witte-wijnsaus*	(B-D-I-L)	32,90
Zoetgelakte zalm met gewokte groenten	(A-B-E-J-K-L)	28,50
Scampi *(8 st.)* met kreeftensaus	(B-D-H-I-N)	28,00
Scampi *(8 st.)* met kruidenboter	(D-H)	27,50

VLEESGERECHTEN

Ossetong in Madeirasaus met salade	(A-B-D-E-I-N)	23,00
Kipschnitzel met salade	(A-B-D-E)	21,50
Steak *(± 230 gr.)* met salade *Belgisch Wit Blauw*	(A-E)	29,50
Vlaams stoofvlees *(huisgemaakte)* *bereid met Postelbier en salade*	(A-B-D-E)	24,50
Videe *(huisgemaakte kippenpasteitje)* *met salade*	(A-B-D-E-I)	23,50
Broodje hamburger *(everzwijn uit Postel, gebakken ui, champignons, truffelmayonaise)* met salade	(A-B-D-E)	21,00
Witloof met kaas, ham en puree	(B/D)	19,50
Speenvarkenfilet met wortelpuree en Blackwellsaus	(B/D/E)	24,80
Kempische pensen met appelmoes	(B/D/E)	25,50

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), rijst, kroketten (B-D), Postels abdijbrood (B), spaghetti (B)

VEGETARISCHE GERECHTEN

Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing	(A-B-D-E-K)	13,00
Vegetarische hamburger *(vegaburger, gebakken ui, champignons, truffelmayonaise)* met salade en friet	(A-B-E-K)	21,00
Vegetarische lasagna	(B-I)	18,50

MAALTIJDSALADES

Salade met geitenkaas, Ardeense hesp en honing	(A-D-E)	21,00
Salade met gerookte kip en verse ananas	(A/D/E)	21,50

Deze gerechten zijn inclusief Postels abdijbrood (B)

MINI-MAALTIJDEN

Kipnuggets *(4 st.)* met friet	(A-B-D-E-I-K)	9,50
Frikandel *(1 st.)* met friet	(A-B-E)	9,50
Bitterballen *(4 st.)* met friet	(A-B-E-K)	9,50
Mini spaghetti	(B-D-I)	11,00
Mini videe met friet	(A-B-D-E-I)	13,90
Mini stoofvlees met friet	(A-B-D-E)	14,50
Croque uit het vuistje	(A-B-D-E)	6,00
Bord friet met garnituur	(A-B-E)	6,00

Supplementen:

Verse friet (B) / kroketten (B-D) / puree (A-D) / Postels abdijbrood (B) / spaghetti (B)	3,50
Mayonaise (A-E)	1,10
Appelmoes	2,50

Bij alle prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen. · Gelieve per tafel af te rekenen. · Groepen ≥ 10 pers. keuze a.u.b. beperken tot max. 4 gerechten!
Vraag uw kasticket

BROODJES

Vikingbroodje met gerookte zalm en mierikswortel	(A-B-D-J-L-N)	13,00
Focaccia met rundercarpaccio	(A-B-D-E-F)	18,00
Waldkornbroodje met brie, tuinkers en honing	(A-B-D-E-K)	13,00
Waldkornbroodje met kip-curry salade	(A-B-C-D-E-I-K-M)	11,70
Broodje met gemarineerde kip, ananas en sla	(A-B-E)	16,50

EIERGERECHTEN

Omeletten NIET verkrijgbaar op het terras

Uitsmijter met gekookte ham en Postelse abdijkaas	(A-B-D-E)	13,00
Omelet natuur	(A-D)	10,00
Omelet met Postelse abdijkaas en Ardeense hesp	(A-D)	13,00
Omelet met gerookte spek	(A-D)	14,00

De omeletten zijn inclusief Postels abdijbrood (B)

SNACKS

Garnaalkroketten *(2 st)* *met tartaarsaus, salade en friet*	(A-B-D-E-H-I)	19,00
Postelse kaaskroketten *(2 st)* *met tartaarsaus, salade en friet*	(A-B-D)	17,00
Postels kaasbord *(6 soorten Postelkaas en z'n garnituur)*	(D-F)	18,00
Croque monsieur	(A-B-D-J)	10,00
Croque madame	(A-B-D-J)	12,00
Croque videe	(A-B-D-J)	15,00
Croque italienne	(A-B-D-J)	15,00
Croque hawaïenne	(A-B-D-J)	12,00
Abdijbrood met Postelse abdijkaas	(B-D)	6,00
Abdijbrood met Ardeense hesp	(B-D)	6,00
Abdijbrood met Ardeense hesp en Postelse abdijkaas	(B-D)	6,00
Spaghetti Bolognese met Postelse Abdijkaas	(B-D-I)	17,00

POSTELS ONTBIJT

19,00 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 abdijkaas (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)
Fruitsap, Kannetje koffie of thee

DESSERTS

Rijstpap bruine suiker / kandijsuiker	(D)	7,20
Chocomousse	(B-D-K)	9,00
Tiramisu	(A-B-D-K)	10,00
Panna Cotta met amarenakrieken en een crumble van pistache	(B-D-F)	10,00
Crème brûlée	(A-D)	9,50

BRUSSELSE WAFELS

Poedersuiker	(A-B-D-K)	6,00
Slagroom	(A-B-D-K)	7,00
Warme krieken	(A-B-D-K)	8,00

FLENSJES / PANNENKOEKEN

2 stuks - Niet verkrijgbaar op het terras

Bruine suiker / confituur / siroop	(A-B-D)	7,00
IJs en warme chocoladesaus	(A-B-D)	9,80

IJSCOUPES

		2 bollen	3 bollen
Vanille-ijs	(B-D)	5,50	7,00
Mokka-ijs	(B-D)	5,50	7,00
Dame Blanche	(B-D-K)	6,30	7,30
Brésilienne *(vanille ijs, mokka-ijs, caramelsaus, brésiliennenootjes)*	(B-D-F-K)	7,00	8,50
Vanille-ijs met koude krieken	(B-D)	6,80	7,80

Supplement:

Slagroom	(D)	1,00
Chocoladesaus (K) / frambozensaus / caramelsaus		1,00
Bol vanille-ijs	(D)	1,50



GASTHOF De Beiaard

Abdijlaan 28 · 2400 Mol - Postel
Tel +32 (0)14 37 73 50 · info@gasthofdebeiaard.be
www.gasthofdebeiaard.be

OPENINGSTIJDEN ZOMERPERIODE (JUNI-JULI-AUGUSTUS)

Vanaf 9:30u tot ongeveer 22u.
Keuken open vanaf 10u tot 21u.

OPENINGSTIJDEN WINTERPERIODE (OKTOBER T/M MAART)

Vanaf 9:30u tot ongeveer 20u.
Keuken open vanaf 10u tot 19u.

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 / 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. Reservaties énkel binnen mogelijk en niet op het terras!