

Welkom bij de *Gerardushoeve*

Van boer tot bord,
proef de smaken van onze regio!



In regionale samenwerking met onze
collega's uit de streek:

Oosterberger Lakenvelders | Epen

Bakkerij Franssen | Epen

KUUSJ | Mechelen

Forellenvijer Geulhof | Mechelen

Gulpener bierbrouwerij | Gulpen

Wijngaard ST. Martinus | Vijlen

Landgoed van Ulvend | Noorbeek

Slagerij Kusters | Margraten

Pâtisserie Lemmens | Margraten

Geurten groenten & fruit | Margraten

Ijsbaas | Margraten

Stassen kaas | Eijsden

Blanche Dael koffiebranderij | Maastricht

FRISDRANKEN

WARMER DRANKEN & GEBAK

PEPSI COLA | PEPSI MAX | SISI SINAS 3.50
7-UP | SOURCY ROOD | SOURCY BLAUW 3.45
TONIC | CASSIS | BITTER LEMON 3.75
TOMATENSAP | APPELSAP 3.85
APFELSCHORLE | GINGER ALE 3.85
LIPTON ICE & LIPTON ICE GREEN 3.95
RIVELLA 3.85
JUS D'ORANGE 3.75
FRISTI 3.75
KOUDE CHOCOMEL 3.75
CRODINO 5.5
SOURCY TAFELWATER ROOD | BLAUW 0.75 7.75
GOEDE DOELEN WATER PLAT | BRUIS 3.50
KOMBUCHA MANGO SINAASAPPEL & RODE PEPER 5.25
KOMBUCHA GEMBER CITROEN 5.25

KOFFIE CRÈME 3.45
DIVERSE THEE SOORTEN 3.6
VERSE MUNT OF GEMBER THEE MET HONING 4.40
CAPPUCCINO 3.85
FLAT WHITE 3.95
ESPRESSO 3.45
DUBBELE ESPRESSO 4.95
ESPRESSO MACCHIATO 3.65
KOFFIE VERKEERD 3.85
LATTE MACCHIATO 4.40
WARMER CHOCOLADEMELK 4.00
- MET SLAGROOM 4.75
IRISH | FRENCH | JAMAICA 8.75
KLOOSTER OF LIMBURGSE KOFFIE 8.75
ICED LATTE 5.50

UM TE SCHNÜTSE VAN PETER LEMMENS PATISSERIE

ABRIKOZEN- OF KERSENVLAAI 4.25
- MET SLAGROOM 5.25

GRËNACHE 5.25
CRÈME AU BEURRE | CHOCOLADE | AMANDEL |

RIJSTENVLAAI SLAGROOM 5.25

KROEËSJELE 5.25
KRUISBES | PUDDING | SLAGROOM | SCHUIM |

CHRISTOFFEL TAART 5.25
MERINGUE | CHOCOLADE SLAGROOM | PURE
CHOCOLADESNIPPERS |

Gerardushoeve

DRANKENKAART

HUISWIJN

RAISSAC WIT 6.25
RAISSAC ROSE 6.25
RAISSAC ROOD 6.25

GULPENER BIER VAN HET VAT

PILS OF SJOES OF HALFOM 0.25L 4.00
GERARDUS KLOOSTERBIER
BLOND, BRUIN OF TRIPLE 0.25L 5.50
CHÂTEAU NEUBOURG 0.30L 5.50
SEIZOENSBIEREN VANAF 5.50

OVERIG BIER VAN HET VAT

BROUWERIJ VAKWERK - HEUVELKE 7.5% (BIER UIT HET
HEUVELLAND) 5.50

BIER UIT DE FLES

GULPENER MALT (0%) 0.3L 4.50
GULPENER RADLER (0%) 0.3L 4.50
GULPENER WEIZEN (0.3%) 0.3L 4.5
OUD BRUIN 0.3L 4.50
LIEFMANS FRUITESSE 0.25L 5.25

WISKEY'S

BALVENIE DOUBLE WOOD 12 YRS SINGLE MALT 11.5
GLENKINCKIE 12 YRS. LOWLAND SINGLE MALT 10.5
LIMBURGSE INGENDAELER SINGLE MALT 7.5
LIMBURGSE INGENDAELER GEULHEMSGOUD 8.5

DIGESTIEF

CHATEAU MONTIFAUD, PETIT CHAMPAGNE | VS | 8.5
CHATEAU MONTIFAUD, PETIT CHAMPAGNE | VSOP | 11.5
CLÉS LES DUCS, ARMAGNAC | V.S. | 6.5
BUSNEL, CALVADOS PAYS D'AUGE | V.S.O.P. | 8.5

GRAPPA

DE STERKE VAN STEENBERG GRAPPA 8.5

GEDISTILLEERD

KIRR CASSIS 6.25
KIRR ROYAL 8.75
PORT/SHERRY/VERMOUTH 5.25
JENEVEERS VANAF 3.75
JÄGERMEISTER 3.85
LIMONCELLO 5.5
VODKA 5.25
BACARDI RUM 5.5
CAMPARI 5.25
RICARD 6.5
GRAND MARNIER 7
AMARETTO | COINTREAU | TIA MARIA 6.50
BAILEY'S | DOM BENEDICTINE | DRAMBUIE 6.50
CUARENTA Y TRES | SAMBUCA 6.50

WIJNEN & BIER

STERKE DRANKEN



APERITIEF

Novo
Domein Holset



8.50



46.50

WITTE WIJN

Chardonnay Le Parc '24
Domaine Raissac

6.25

31.50

Ardèche Chardonnay '21
Louis Latour

7.25

38

Gerardushoeve Cuvée wit
St. Martinus

7.75

38.75

Sauvignon Blanc '24
Domaine Raissac

6.25

31.50

ROSE WIJN

Les Lys - Syrah '23.
Domaine Raissac

6.25

31.50

Gerardushoeve Rosé
St. Martinus

7.75

38.75

RODE WIJN

Syrah, Pinot Noir '22.
Domaine Raissac

6.25

31.50

Gerardushoeve Cuvée rood
St. Martinus

8

40

Fola Primitivo
Puglia 2023

7,25

37,75

ALCOHOLVRIJE SPECIALS

MOJITO | 8.95

Alcoholvrije mojito | munt | limoen |

GINGER MULE | 8.95

Alcoholvrije gember cocktail | sinaasappel |

PINK G&T | 8.95

Alcoholvrije gin tonic | roze peper |

KUMP GOOD | 8.95

Vlierbloesemsiroop | limoensap | spa rood |
verse munt |



SPRITZERS

APEROL SPRITZ | 10

Aperol | spa rood | prosecco | sinaasappel |

LIMONCELLO SPRITZ | 10

Limoncello | spa rood | prosecco | citroen |

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI | 11

Limoensap | prosecco | vodka | passievrucht |

GUAVA MARGARITA | 11

Limoensap | guava | tequila | triple sec |

GERARDUS MIST | 11

Irish Mist | ginger ale | sinaasappel |

ESPRESSO MARTINI | 11

Espresso | vodka | koffielikeur | karamel | koffiebonen |

DISARONNO SOUR | 11

Disaronno | citroensap | spa rood | cranberry sap |

GIN'S

WINTER GIN | 11

Gerardushoeve Herst gin | tonic | roze peper | agave siroop |

43 TONIC | 11

Likeur 43 | tonic | citroen | sinaasappel |





VOORGERECHTEN

ROBUUSTE BAKKERSBOL 6
| truffel boter |

 BOSPADDENSTOELEN SOEP 8
| truffel schuim | beukenzwammetjes |

 VELOUTE SOEP 8
| pastinaak | bosui | walnoot |

CARPACCIO VAN EIGEN LAKENVELDERS 16.50
| truffelmayo | rucola | gefrituurde
oesterzwam | parmezaan | pijnboompit |

GEROOKTE EENDENBORST 17
| crèmeux van eendenlever |
mango-gember compote | mangopapier |

BLOEMKOOL PANNA COTTA 16.50
| paling | bloemkoolcouscous |
peterselie mayo | pijnboompit |

GEPEKELDE ZEEBAARS 16
| venkelsorbet | bloedsinaasappel gel |
dragon mayo | amandel crumble

 TARTAAR VAN GEROOKTE PAARSE WORTEL 14
| zoetzure wortel | gele wortel parels | kervel
mayo | chilipeper-pompoenpit |

HOOFDGERECHTEN

vanaf 17.00 uur

ROODBAARS 29
| risotto | zeekraal | bleekselderij | bieslook |
jus van kreeft |

DORADE 29
| ratte-aardappeltaartje | spinazie | prei |
boerenkool-olie | beurre blanc |

LENDE VAN KUUSJ 29
| wafel van aardappel | bataat zalf | gepofte
sjalot | KUUSJ spek | fine champagne |

BOMMERIGER HOEN 28
| terrine van aardappel | witlof |
duxelles van champignons | mosterdjus |

 SPITSKOOL 25
| rendang van bloemkool | sesam | pinda |
tempeh-kaantjes | kikkererwten crème |

BIEFSTUK VAN EIGEN LAKENVELDER 30
| friet | bospaddenstoelen | knolselder zalf |
pepersaus |

Onze gerechten zijn met de grootste zorg samengesteld
en hebben allen een bijpassend garnituur.

Frietjes zijn mogelijk maar worden niet standaard geserveerd.
Extra portie friet, per persoon incl. mayonaise €4.-

Chef's Special

WISSELEND EEN VERRASSEND
GERECHT VAN RUND
VAN ONZE LAKENVELDERS WILD
OF NOORDZEE VIS.

VRAAG HET ONZE COLLEGA'S OF
SCAN MIJ.



Seizoens Menu

VELOUTE SOEP
| pastinaak | bosui | walnoot |

of

GEROOKTE EENDENBORST
| crèmeux van eendenlever |
mango-gember compote | mangopapier |

ROODBAARS
risotto | zeekraal | bleekselderij | bieslook |
jus van kreeft |

of

BOMMERIGER HOEN
| terrine van aardappel | witlof |
duxelles van champignons | mosterdjus |

CARROT CAKE
| gemberspons | hangop met sinas | wortelgel |
walnoot crumble | kaneelijs |

of

WITTE DAME
| vanille-ijs | chocolade fudge | slagroom |

3-GANGEN 46
KAAS SUPPLEMENT 5



Chef-ry Menu

GEPEKELDE ZEEBAARS
| venkelsorbet | bloedsinaasappel gel |
dragon mayo | amandel crumble |

DORADE
| spinazie | prei | boerenkool-olie | beurre blanc |

LENDE VAN KUUSJ
| wafel van aardappel | bataat zelf | gepofte sjalot | KUUSJ-
spek | fine champagne |

BROWNIE
| witte choco panna cotta | hazelnoot cremeux |
matcha noten crumble | pure chocolade sorbet |

3-GANGEN 50
4-GANGEN 62.50
KAAS SUPPLEMENT 5



AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI 11
| espresso | wodka | koffielikeur
| karamel | koffiebonen |

GOLDEN GERARDUS 11
| koffie likeur | wodka | room | stroopwafel |

GERARDUS FLIRT 11
| rose vermouth | aardbei | gember | vanille
| room |

GRAPPA 8.5
| de sterke van steenberg |

Espresso 3.45
dubbele espresso 4.95
Espresso macchiato 3.65

DESSERT WIJN

Moscatel de setúbal 7

DIGESTIEF

Chateau montifaud, petit champagne V.S. 8.5
Chateau montifaud, petit champagne V.S.O.P. 11.5
Clés les ducs, armagnac V.S. 6.5
Busnel, calvados pays d'auge V.S.O.P. 8.5

DESSERT

BROWNIE 12
| wittechoco panna cotta | hazelnoot cremeux |
matcha noten crumble | pure chocolade sorbet |

CARROT CAKE 12
| gemberspons | hangop met sinas | wortelgel |
walnoot crumble | kaneelijs |

WITTE DAME 9.5
| vanille-ijs | chocolade fudge | slagroom |

ULVEND 9.5
| vanille-ijs | warme kersen | slagroom |

KLETSKOP 9.5
| vanille-ijs | kletskop | karamel | slagroom |

KIËS GERARDUS 15
| assortiment van nederlandse & regio kazen |



Gerardus Special

Koffie, espresso, macchiato, cappuccino of thee 9.25
& naar keuze:
| Grand Marnier | Amaretto | Cointreau | Tia Maria |
Bailey's | Dom Benedictine | Drambuie | Cuarenta Y Tres |
Sambucca | Armagnac |

Ma/Di aanbieding:

Begin uw week ontspannen aan tafel bij Gerardushoeve met ons 3-gangen menu voor twee personen voor €75,-

Laat u verrassen door seizoensproducten en verfijnde smaken.

- Inclusief fles huiswijn
- inclusief karaf tafelwater

Voorgerecht: Bakkersbol of bospaddenstoelensoep

Hoofdgerecht: Hoen of roodbaars

Nagerecht: Witte dame of espresso martini

Geldig vanaf 16 januari 2026 tot 1 april 2026.

Enkel op maandag & dinsdag geldig!



Dit jaar nieuw!

Op vrijdag 20 maart organiseren wij voor het eerst ons nieuw concept: **Op vakantie aan tafel Bij de Gerardushoeve**

Vier het begin van de zomer met een culinaire reis langs de zonnige smaken van Zuid-Europa.

Laat u meenemen naar Spanje, Italië, Portugal en andere mediterrane bestemmingen, terwijl u geniet van een 5-gangen diner inclusief amuse. Elk gerecht is geïnspireerd op de typische smaken van een vakantieland en samengesteld door onze chef met verse seizoensproducten.

Tijdens deze avond proeft u kleine, verfijnde gerechten die samen een complete reis vormen, begeleid door bijpassende wijnen en warme gastvrijheid. Het is de perfecte gelegenheid om zomer, vakantiegevoel en culinaire creativiteit te combineren in één onvergetelijke avond.

Details:

- Wanneer: 20 maart 2026 – begin van de lente
- Waar: Restaurant Gerardushoeve
- Aantal gangen: 5 inclusief amuse & aperitief
- Prijs: 65,- per persoon
- Reserveren: aanbevolen, vol = vol

Wildavonden 2026

Ervaar dit najaar de volle smaak van de herfst tijdens onze traditionele Wildavonden. Onze chef bereidt de mooiste wildgerechten, verfijnd en met oog voor detail, zodat elke gang een echte beleving is.

Wanneer:

Zaterdag 14 november

Zaterdag 21 november

Zaterdag 28 november

Laat u verwennen door seizoensproducten, rijke smaken en warme gastvrijheid in de sfeervolle ambiance van de Gerardushoeve.

Wees er snel bij!

Onze Wildavonden zijn zeer populair en vol = vol, dus reserveer tijdig om uw tafel te verzekeren.

Aanbetaling verplicht!



Wijnproefrij bij de Gerardushoeve

Proef, ontdek en geniet!

In 2026 organiseren wij regelmatig wijnproeverijen bij de Gerardushoeve, speciaal voor iedereen die van bijzondere wijnen houdt. Tijdens deze proeverijen delen wij onze lievelingswijnen met jullie, zorgvuldig geselecteerd door onze wijnkenners.

Onder het genot van heerlijke barbiten maakt u kennis met de rijke smaken van:

1 mousserende wijn, 2 witte wijnen, 2 rode wijnen, 1 digestieven

Prijs: €50,- per persoon

Laat u verrassen, leer over de achtergrond en nuances van iedere wijn en combineer dit met de gezellige, landelijke sfeer van de Gerardushoeve.

Het is de perfecte manier om uw wijnkennis te verdiepen en te genieten van een culinaire ervaring in goed gezelschap.

Reserveren aanbevolen, want de plaatsen zijn beperkt en vol = vol.

Houd onze socials in de gaten voor de exacte data van de wijnproeverijen in 2026, zodat u geen enkele kans mist om mee te doen.