

# 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

## WARMEDRANKEN & 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 SCHNÛTSE 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 |

## STERKE DRANKEN

## WIJNEN & BIER

# 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

## 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 |





## Inktvis 12

Gefrituurde inktvis met  
tomatensalsa en crème fraîche

## Garnalen 9

6 gefrituurde garnalen  
met chilisaus

## Bitterbal 9

Lakenvelder bitterballen  
met mosterd mayonaise

## Kaasplank 19

Streekkazen  
black apple butter

## Frietje 6

Zoete aardappel friet  
Parmezaan | knoflook mayo

## Oesterzwam 9

Oesterzwambitterballen  
truffelmayonaise

## Broodje 6

Bakkers bol | truffel |  
champignon | boter |

*Bij de Barrel*

## PANNENKOEKEN

Dagelijks van 12.00 tot 17.00 uur

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Naturel Jam   Stroop*                          | 8.50  |
| Rozijnen*                                      | 11.50 |
| Perzik* of gember* of Ananas* of Appel*        | 11    |
| Appel en rozijnen of Warme kersen*             | 14    |
| Spek of Ham of kaas                            | 12    |
| Spek met appel of spek met kaas                | 15    |
| Ham met appel of ham met kaas                  | 14.50 |
| Gerardus: Perzik Grand Marnier  kristalsuiker  | 16.50 |
| Prelude: Appel   Grand Marnier   kristalsuiker | 16.50 |
| Appel: Kaneelsuiker   kaneellikeur             | 16.50 |
| Hawaiï: Kaas   ananas   ham                    | 17.00 |
| Jager: Spek   uien   paprika   champignons     | 17.50 |
| Boeren: Salami   uien   kaas                   | 16.75 |
| Vegetarisch: Champignon ui prei tomaten kaas   | 16.50 |
| Kippenragout                                   | 16.75 |
| Taco: Gehakt   kaas   ijsberg   knoflooksaus   | 17.50 |
| Portie slagroom                                | 3.50  |
| Portie ijs                                     | 3.50  |
| Chocoladesaus                                  | 2.25  |
| Extra kaas of spek                             | 2.75  |

Pannenkoeken met\* gemarkeerd, worden met poedersuiker  
geserveerd. Het is natuurlijk ook mogelijk om een pannenkoek in  
klein formaat te bestellen.





## Chef 's Burger

### LAKENVELDER BURGER

| augurk | barbecue saus |  
KUUSJ-spek | wijngaardkaas |  
21

Extra XXL-versie 400 gr  
27

## LUNCH GERECHTEN Tot 16.00 uur

|                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BROODJE VÖSJ<br>  rivierkreeftjes   appel   radijs   limoenmayonaise                                                                                                | 14    |
| BROODJE KUUSJ<br>  porchetta   ijsbergsla   zoetzure rode ui   knoflooksaus                                                                                         | 13    |
| BOSPADDENSTOELEN SOEP <br>  truffel schuim   beukenzwammetjes                     | 8     |
| VELOUTE SOEP <br>  pastinaak   bosui   walnoot                                     | 8     |
| SALADE VAN HET SEIZOEN<br>  Val dieu kaas   mosterd dressing   pompoen   croutons   honing                                                                          | 21    |
| SALADE CAFÉ DE PARIS<br>  spek   kriel   champignons   witlof   croutons   peterselie                                                                               | 21    |
| LOADED FRIES GERARDUSHOEVE<br>  pulled chicken   duqqa   limoen yoghurt mayo                                                                                        | 16.50 |
| FALAFEL BURGER <br>  rode biet relish   barbecue saus   little gem   frietjes    | 19    |
| UITSMIJTER<br>  Mergelland ei   wijngaardkaas   Kuusj-ham   wit landbrood                                                                                           | 16    |
| VIDÉE<br>  hoenragout   vol-au-vent   gemengde salade                                                                                                               | 16.50 |
| OMA MIA'S AERPELSLAAT<br>  huzarensalade   gepocheerde zalm   cocktailsaus                                                                                          | 15    |
| BLOEDWORST VAN EEND UIT BAELEN (B)<br>  speltbrood   appel   appelstroop                                                                                            | 16    |
| CARPACCIO VAN EIGEN LAKENVELDERS<br>  truffelmayo   rucola   oesterzwam   parmezaan   pijnboompit                                                                   | 16.50 |
| GERARDUSHOEVE PREUVE PLANKJE<br>Een wisselende selectie van kleine gerechten van onze kaart,<br>om samen te delen en van alles te proeven.                          | 29    |
| 2 KROKETTEN VAN LAKENVELDER RUND<br>  mosterd   salade   wit landbrood                                                                                              | 15.50 |
| 2 OESTERZWAM KROKETTEN VAN ZWAMBURG <br>  truffelmayo   salade   wit landbrood | 15.50 |
| KIEËS BRET GERARDUS<br>  Nederlandse en regio kaas   notenbrood   black apple butter                                                                                | 19    |

# 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 |

2-GANGEN 37  
VOOR & HOOFDGERECHT  
3-GANGEN 46  
KAAS SUPPLEMENT 5



# Chef-vrij 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 |

2-GANGEN 40  
VOOR & HOOFDGERECHT  
3-GANGEN 50  
4-GANGEN 62.50  
KAAS SUPPLEMENT 5

BEIDE MENU'S ZIJN VERKRIJGBAAR  
TUSSEN 12.00 & 15.00 UUR  
LOSSE GERECHTEN ZIJN HELAAS NIET MOGELIJK



## 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 | kletskep | 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.