GOLLEM'S
PROEFLOKAAL
BIER ◦ BORREL ◦ BELGISCHE KEUKEN

VOOR BIJ DE BORREL

Garnalenkroketjes (6 stuks) 13,50
Met huisgemaakte mayonaise

Kaasstengels (6 stuks) 8,50
Met chilisaus

Mini Frikandellen (6/12 stuks) 7,00 / 13,00
Met Zaanse mayonaise

Bitterballen (6/12 stuks) 8,00 / 14,00
Met Limburgse mosterd

Vega Bieterballen (6 stuks) 8,00
Met Limburgse mosterd

Crispy Chicken Wings (6 stuks) 9,50
Met chilisaus

Bittergarnituur (16/20 stuks) 21,00 / 25,00
Bitterballen, kaasstengels, crispy chicken wings en mini frikandellen

Gemengde Nootjes 4,50

Olijven 6,00
Bella di Cerignola- en Kalamata-olijven

OM TE DELEN

Trappistenkaasplank 17,00
Drie kazen, brood, appelstroop en Limburgse mosterd
Om te delen met 2-3 personen

Bierplankje 17,50
Gemengde nootjes, gedroogde worst, olijven en Trappistenkaas. Met Limburgse mosterd en appelstroop
Om te delen met 2 personen

Vegetarische Borrelplank 36,50
Echte Loo-abdijkaas, cornichons, Amsterdamse uien, bieterballen, brood met kruidenboter, olijven en nootjes.
Met appelstroop en Limburgse mosterd
Om te delen met 3-4 personen

De Bourgondische Borrelplank 55,50
Trappistenkaas, gedroogde worst, cornichons, Amsterdamse uien, brood met kruidenboter, olijven, nootjes en een bittergarnituur van 16 stuks met sauzen.
Om te delen met 4-6 personen

VLAAMSE FRITES

Puntzak frites 5,00

Huisgemaakte mayonaise +1,50
Andalouse +1,00
Samurai +1,00

Loaded Fries Stoofvlees 14,50
Vlaamse stoverij, mayonaise en lente-ui

Loaded Fries Double Cheese 9,50
Cheddarkaassaus, halloumi en lente-ui

VOORGERECHTEN

Franse Uiensoep 8,50
Met een kaascrouton

Broodplankje 7,50
Met kruidenboter

Hollandse Garnalenkroket 10,50
Met verse citroen, gefrituurde peterselie en huisgemaakte mayonaise

FRIS & LICHT

Rundercarpaccio 14,50
Met rucola, truffelmascarpone, kerstomaten en geraspte abdijkaas

Salade Blauwe Kaas & Peer 17,50
Met witlof, gekaramelliseerde peer, pecannoten en honing-mosterddressing

Crispy Chicken Sandwich 16,50
Krokante kip, op een briochebroodje met ingelegde rode uien en cheddarkaassaus

GOLLEM'S KAASFONDUE

Geserveerd met rauwkost en brood
Seizoensspecial



Klassieke Kaasfondue 21,50
Met cornichons en Amsterdamse uien

Bourgondische Kaasfondue 23,50
Met gepofte knoflook, krokante bacon en gebakken champignons

Winterse Kaasfondue 24,50
Met blauwe kaas, verse peer en pecannoten

Prijs per persoon - 200 gram fondue - ook voor één persoon te bestellen

BELGISCHE KLASSIEKERS

Vlaamse Stoverij 22,50
Rundvlees gestoofd in Westmalle Dubbel
Geserveerd met frites, mayonaise en een kleine frisse salade

Vol-au-Vent 19,50
Twee bladerdeegpasteitjes gevuld met kipragout en champignons
Geserveerd met frites en mayonaise

VAN DE GRILL

Steak Frites 31,50
Entrecote van 250 gram
Keuze uit kruidenboter of bierjus
Geserveerd met geroosterde pompoen, gebakken paddenstoelen, frites en huisgemaakte mayonaise

Gollem's Blauwe Kaas Burger 16,50
Met pittige blauwe kaas, gebakken champignons en in bier gestoofde uien.

Vlaamse Reuzeburger 16,50
Met Trappistenkaas, bacon, augurk en in bier gestoofde uien.

De Bourgondische Vegaburger 15,50
Huisgemaakte burger van champignons en amandelmeel. Met halloumi, gegrilde paprika en in bier gestoofde uien

DESSERTS



Warme Brusselse Wafel
- Met poedersuiker 8,00
- Met gekaramelliseerde peer, slagroom en kaneelroomijs 10,50
- Met gezouten karamel, vanille-ijs en slagroom 9,50

Trappistencoupe 8,50
Vanille-ijs, Trappistenbierstroop, slagroom en gesuikerde amandelen

Cheesecake 7,50
Met kriekbiersaus

Espresso Martini 12,00
Dutch Cocktail Club

Belgische Bonbons 1,50
Per stuk

BIER & SPIJS

Salade Blauwe Kaas	Tripel Karmeliet
Rundercarpaccio	De Koninck Bolleke
Vlaamse Stoverij	Westmalle Dubbel
Vol-au-Vent	Zeeburg Tripel
Steak Frites	Chimay Blauw Quad.
Blauwe Kaas Burger	Kasteel Rouge Kriek
Vlaamse Reuzeburger	Gollem's Precious IPA
Vega Burger	Cuvée des Trolls Blond
Kaasfondue	La Trappe Quadrupel
Cheesecake	Lindemans Kriek

Vragen over allergenen? Meld het ons.

www.cafegollem.nl

Gollem, in de ban van speciaalbier sinds 1974

GOLLEM'S

PROEFLOKAAL

BEERS • BITES • BELGIAN CUISINE

SNACKS

Shrimp Croquettes (6 pcs) 13.50
With homemade mayonnaise

Cheese Sticks (6 pcs) 8.50
With chili sauce

Mini Frikandellen (6/12 pcs) 7.00 / 13.00
With Zaanse mayonnaise

Bitterballen (6/12 pcs) 8.00 / 14.00
With Limburg mustard

Vegetarian Bieterballen (6 pcs) 8.00
With Limburg mustard

Crispy Chicken Wings (6 pcs) 9.50
With chili sauce

Mixed Fried Snacks (16/20 pcs) 21.00 / 25.00
Bitterballen, cheese sticks, mini frikandellen and crispy chicken wings

Mixed Nuts 4.50

Olives 6.00
Bella di Cerignola and Kalamata olives

TO SHARE

Trappist Cheese Board 17.00
Three types of cheese, bread, Limburg mustard and apple syrup
To share between 2-3 people

Beer Bites Board 17.50
Mixed nuts, dried sausage, olives and Trappist cheese. With Limburg mustard and apple syrup
To share between 2 people

Vegetarian Snack Board 36.50
Abbey cheese (Echte Loo), cornichons, pickled onions, vega bieterballen, bread with herb butter, olives, mixed nuts, apple syrup, Limburg mustard
To share between 3-4 people

The Burgundian Platter 55.50
Trappist cheese, dried sausage, cornichons, pickled onions, herb butter, bread, olives, nuts and 16 mixed fried snacks with sauces.
To share between 4-6 people

FRIES



Fries 5.00
Homemade mayonnaise +1.50
Andalouse +1.00
Samurai +1.00

Loaded Fries Stew 14.50
Flemish stew, mayonnaise and spring onions

Loaded Fries Double Cheese 9.50
Cheddar cheese sauce, halloumi and spring onions

STARTERS

French Onion Soup 8.50
With a cheese crouton

Bread Board 7.50
With herb butter

North Sea Shrimp Croquette 10.50
With fresh lemon, fried parsley and homemade mayonnaise

BRIGHT & LIGHT

Beef Carpaccio 14.50
With rocket, truffle mascarpone, cherry tomatoes and grated abbey cheese

Blue Cheese & Pear Salad 17.50
With Belgian chicory, caramelised pear, pecans and honey mustard dressing

Crispy Chicken Sandwich 16.50
Crispy chicken on a brioche bun with pickled red onions and cheddar cheese sauce

GOLLEM'S CHEESE FONDUE

Served with bread and vegetables
Seasonal special



200 g per serving - price per person

Classic Cheese Fondue 21.50
With cornichons and Amsterdam-style pickled onions

Indulgent Cheese Fondue 23.50
With roasted garlic, crispy bacon and sautéed mushrooms

Winter Cheese Fondue 24.50
With blue cheese, fresh pear and pecans

BELGIAN CLASSICS

Flemish Stew 22.50
Beef braised in Westmalle Dubbel
With fries, homemade mayonnaise and a small salad

Vol-au-Vent 19.50
Two puff pastry pies filled with chicken ragout and mushrooms
Served with fries and mayonnaise

FROM THE GRILL

Steak Frites 31.50
250 g entrecôte
Choice of herb butter or beer jus
Served with roasted pumpkin, sautéed mushrooms, fries, and homemade mayonnaise

Gollem's Blue Cheese Burger 16.50
With strong blue cheese, mushrooms and beer-braised onions

Flemish Giant Burger 16.50
With Trappist cheese, bacon, gherkin and beer-braised onions

The Burgundian Veggie Burger 15.50
Homemade mushroom and almond flour burger. Topped with halloumi, grilled pepper and beer-braised onions

DESSERTS



Warm Brussels Waffle
- With powdered sugar 8.00
- With salted caramel, vanilla ice cream and whipped cream 9.50
- With caramelised pear, cinnamon ice cream and whipped cream 10.50

Trappist Sundae 8.50
Vanilla ice cream, Trappist beer syrup, whipped cream and sugared almonds

Cheesecake 7.50
With kriek beer sauce

Belgian Chocolates 1.50
Per piece

Espresso Martini 12.00
Dutch Cocktail Club

BEERS & FOOD

Blue Cheese Salad	Tripel Karmeliet
Beef Carpaccio	De Koninck Bolleke
Flemish Stew	Westmalle Dubbel
Vol-au-Vent	Zeeburg Tripel
Steak Frites	Chimay Blauw Quad
Blue Cheese Burger	Kasteel Rouge Kriek
Flemish Giant Burger	Gollem's Precious IPA
Veggie Burger	Cuvée des Trolls Blond
Cheese Fondue	La Trappe Quadrupel
Cheesecake	Lindemans Kriek

Questions about allergens?
Please let us know

www.cafegollem.nl

Gollem, passionate about craft beer since 1974