

DE WAL

GRANDCAFÉ



MENUKAART

LUNCH ♦ DINER ♦ BORREL



GRAND CAFE DE WAL

- Lunchen
- Dineren
- Borrelen
- Vergaderen
- Kopje koffie
- High Beer
- High Wine
- Locatie af te huren voor feesten
- Royale wijnkaart
- Speciaalbier & Grolsch Proeverij
- Arrangementen voor groepen
- Menukaart met streekproducten

Voor meer informatie vraag onze bediening!


KOFFIE


KOFFIE


Koffie	2,70
Espresso	2,60
Doppio espresso	3,60
Espresso macchiato	3,00
Cappuccino	2,90
Flat white	3,10
Koffie verkeerd	3,30
Latte macchiato	3,30

Koffie van kwaliteit

 Ambachtelijke koffiebrander sinds 1993

 Traditioneel brandproces

 Moderne kwaliteitscontrole

 Hand geplukte bonen

COOK&BOON
coffee roasters

THEE

Thee - keuze uit 9 smaken	2,70
Verse Munt	3,40
Verse Gember	3,40

WARME CHOCOLADEMELK

Warme chocolademelk	3,20
Warme chocolademelk met slagroom.	3,70
Warme choco, Rum + slagroom.	6,50
Warme choco, Baileys + slagroom.	7,00
Warme choco, Ameretto + slagroom.	7,00



MET EEN SCHEUTJE

Irish Coffee	7,20
De bekendste! Met slagroom en bonbon.	
Spanish Coffee	7,20
Met Spaanse likeur, slagroom en bonbon.	
French Coffee	7,20
Met Grand Marnier, slagroom en bonbon.	
Italian Coffee	7,20
Met Disaronno Amaretto, slagroom en bonbon.	

LEKKER BIJ DE KOFFIE

Appelgebakje	3,25
Appelgebakje slagroom	3,75
Appelgebak de luxe	4,50
Met vanille-ijs en slagroom.	
Twentse krentenwegge	3,50
Twentse krentenwegge + kaas	3,70



Tussen 12:00 en 16.00 uur

LUNCH

PISTOLET OERBROOD KOUD

Old Amsterdam	9,75
Oude kaas, bladsla, komkommer, walnoten En mosterdmayonaise.	
Gezond	9,95
Achterham, kaas, tomaat, komkommer en ei.	
“Lunchtip”	9,95
Wisselend lunchgerecht; Vraag de bediening!	
Carpaccio	9,95
Rundercarpaccio, Parmezaan, rode ui en truffelmayo.	
Gerookte zalm	10,95
Gerookte zalm, bladsla, komkommer, ei en rode ui.	
Filet American	9,95
Truffelmayo, gekookt eitje en ui.	
Franse brie	9,95
Walnoot, honing-mosterd dressing en komkommer.	
Tonijnsalade	9,95
Huisgemaakt, rode ui, ei en garnaaltjes.	

SALADES

Salade warme kip	13,50
Gemengde salade met gebakken kipdij, ui, champignons en paprika.	
Salade Carpaccio	13,50
Gemengde salade met carpaccio, ui, zonnebloempit, Parmezaan en truffelmayo.	
Salade gerookte zalm	13,95
Gemengde salade, rode ui, ei, dressing.	
Salade geitenkaas ook als vega	13,50
Gemengde salade met spek, appel, walnoot en honing-mosterd dressing.	

UITSMIJTER

Uitsmijter kaas	8,25
Uitsmijter ham	8,25
Uitsmijter ham & kaas	9,25
Uitsmijter gerookte zalm	10,25
Uitsmijter carpaccio	9,95

PISTOLET OERBROOD WARM

Warme kip	10,25
Gebakken kipdij, ui, champignons en paprika.	
Beenham Brie	10,25
Beenham overbakken met brie en honing-mosterdsaus.	
Geitenkaas	10,25
Geitenkaas, spek, appel en walnoot,	
Brie uit de oven	10,25
Brie, walnoot en honing-mosterdsaus.	

WARM

Bourgondische kroketten	9,30
2 kroketten van 'De Bourgondiër' met brood en mosterd.	
Soep van het moment	7,95
Huisgemaakt van wat het seizoen brengt. Vraag de bediening!	
12-uurtje	14,95
Soep van het moment, belegd broodje en een kroket op brood.	



TOSTI

Tosti kaas	4,95
Tosti ham & kaas	4,95
Tosti Old Amsterdam met spek en ui.	5,95
Tosti kaas tomaat en pesto	5,95

LUNCHPLANK

Gezellig even bijkletsen of iets te vieren? Reserveer dan onze lekkere lunchplank voor € 22,95 per persoon.

Huisgemaakte soep, diverse luxe belegde broodjes, eiergerecht, kroketten, zoetheid, koffie naar keuze en geperste jus d'orange.

Alles wordt vers voor u bereid, dus even een dag van te voren reserveren.

DINER

Vanaf 17.00 uur

STARTERS

Wilde plank	14,50
Ree ham, huisgemaakte worsten, toast en zoetzuur.	
I'm nacho type (klein/groot)	6 – 8
Tortilla chips, cheddar, tomatensalsa en crème fraîche.	
Stoet'n veur'n snoet'n	9,00
Plukbrood met smeersels.	
Champignons Dordogne	8,95
In bierbeslag gebakken champignons en knoflooksaus.	
Mosselen	8,50
Gesauteerde mosselen met verse groente en knoflook.	
Carpaccio Di Casa	11,50
Carpaccio, Parmezaan, pesto, ui en truffelmayo.	
Lekker soep'n	7,95
Soep van het seizoen. Vraag de bediening.	

HOOFDGERECHTEN

'k vist het wel!	22,50
Verse zalm met krokante kruidenkorst, verse zeekraal en witte wijnsaus.	
Een rib uit je....	19,50
Lekkere, langzaam gegaarde spareribs uit eigen marinade. Om je vingers bij af te likken!	
Loeigoed!	25,00
Hollandse biefstuk van de Limousin uut twente met gebakken bospaddenstoelen en rode wijnsaus.	
Dat geeft de burger moed	19,50
100% beefburger met augurk, rode ui BBQ saus en cheddar.	
Die is het haasje	19,95
Varkenshaas met gebakken bacon en ui.	
Procureur	19,50
Sous-vide bereid! Geserveerd met papriacrème truffeljus en groene asperges.	
Lasagne- vega	17,95
Vegetarische lasagne met bechamelsaus.	

Onze gerechten worden geserveerd met friet en salade.

Proeverij De Wal

Wij serveren voor u proeverij De Wal kleine gerechten lekker om te delen en te preuv'n

€ 37,50 p.p 4 gangen.

KIDS

Mini frikandelletjes	7,00
Met oerfriet, mayo en appelmoes.	
Bitterballetjes	7,00
Met oerfriet, mayo en appelmoes.	
Vissticks	7,00
Met oerfriet, mayo en appelmoes.	
Spareribs	8,50
Met oerfriet, mayo en appelmoes.	
Poffertjes	7,00
Met poedersuiker en stroop.	

NAGERECHTEN

Boer'n toet	9,00
Bavarois van boeren jongens, oma's cake en advocaat.	
Gekruimel	9,00
Gekarameliseerde peer, kaneel en chocolade ijs.	
Wat maak je me wauw!	10,50
Proeverij uit de keuken, laat je verrassen!	
'n Walleke	9,00
Vanille-ijs, kersen, slagroom en een goeie scheut 'n walleke.	

KOFFIE

Irish/French/Italian/Spanish	7,25
Cook&Boon koffie met een scheut Ierse whisky, Grand Marnier, Amaretto, Licor 43.	
Met slagroom, koekkruim en bonbons.	
Koffie & Bonbons	7,75
Cook&Boon koffie compleet met een likeurtje, slagroom en bonbons.	
Kloosterkoffie	8,25
Cook&Boon koffie met Ootmarsums eigen kloosterlikeur van buurman Stokerij Sculte. De likeur zorgt voor een zoethout-droptwist. Met slagroom, koekkruim en bonbons.	



WIJNEN

WITTE WIJNEN

Sauvignon Blanc 4,90 - 24,50

Druif: Sauvignon Blanc

Wijnhuis: La Colombette

Mooie frisse en doordrinkbare wijn met smaken van lychée, kruisbes en appel.

Chardonay 5,10 - 25,50

Druif: Chardonnay

Wijnhuis: La Colombette

Goud geel in het glas, lekker romig en fruitig.

Small Hill White 5,10 - 25,50

Druif: Sauvignon Blanc – Gelber Muskateller

Wijnhuis: Weingut Leo Hillinger

Geurig, vol en fris met citroen, klein pepertje en zoetje van honing.

J. Förster Moezel Kabinett 4,60 - 23,00

Druif: Thurgrau en Silvaner (zoet)

Wijnhuis: Peter Mertes

Onze zoete witte, lichtgeel, fris met tonen van appel en perzik.

ROSÉ

Notorious Pink 5,10 - 25,50

Druif: Grenache

Wijnhuis: La Colombette

Topper uit Zuid-Frankrijk, heerlijk fruitig en licht droog.



RODE WIJNEN

Pugibet Flamingo 4,90 - 24,50

Druif: Syrah Grenache

Wijnhuis: La Colombette

Levendige Fransoos met zwarte bes, kers en specerijen.

Pinot Noir 5,10 - 25,50

Druif: Pinot Noir

Wijnhuis: La Colombette

Op hout gelagerd, daardoor soepel, zacht en zoet met sappig fruit, kers en een beetje kruidigheid.

Hillinger Blaufränkisch 5,10 - 25,50

Druif: Zweigelt

Wijnhuis: Weingut Leo Hillinger

Intens bouquet, donkere bessen, sappige kersen, fijne specerijen, mooi ronde afdrank.

Small Hill Red 5,10 - 25,50

Druif: Merlot – Pinot – St. Laurent

Wijnhuis: Weingut Leo Hillinger

Sappig rood, fruitig met donkere bessen en chocolade.

WIST JE DAT...

We ook flessen heerlijke bubbels koud hebben liggen. We helpen je graag kiezen, vraag de bediening!

BIEREN

BLOND

Othmar blond	6,5%
Sallands Landbier - Blonde Johannes	6%

WIT EN WEIZEN

Othmar Weizen	5,9%
Erdinger Hefe Weizen	5,3%
Twents Wit	5%

Grolsch Proeverij

Grand Café De Wal is een trots Proeverij Café.
Speciaal gebrouwen unieke Grolsch bieren,
exclusief verkrijgbaar bij geselecteerde
Grolsch Proeverij Café's.

DONKER BIER/BOK

Twents Bok	6,5%
Sallands Landbier - donkere Henricus	6%
Jopenbok	6%
Jopen johannieter	9%
Huttenkloas Russian Imperial Stout	9,5%

TRIPEL/ZWAAR

Grolsch kruidige tripel	8,3%
Twents Honing Tripel	8%
Othmar Tripel	8,9%
Huttenkloas Rudolphus Winterbier	8%

BOTTLES TO SHARE

Delirium Tremens Nocturnum

Sterk donker bier, met smaken van karamel, mocca, chocolade. Specerijen als zoethout en koriander zijn aanwezig.

Delirium Tremens Red

Sterk fruitbier, met een zacht fruitig aroma, hints van amandel en licht zure kersen.

Delirium Tremens

Sterk blond bier met een flinke scheut alcohol, licht moutig en goed kruidig voor een Belgische Blonde.

Delirium Argentum

Sterk rood amber bier, met citrus, pompelmoes, een vleugje karamel en een frisse, volle en bittere afdronk.

BIEREN VAN DE TAP

Grolsch Pilsner	
Grolsch Van Het Seizoen	
Grolsch 'Uit De Proeverij'	
Grimbergen Blanche	
Othmar Proeverij	vers van de lokale brouwerij
Wisseltap	vraag onze bediening
Wisseltap	vraag onze bediening
Wisseltap	vraag onze bediening

ALCOHOLVRIJ/ARM

Grolsch Malt	0,0%
Pott's Weizen	0,0%
Liefmans fruitesse Alcoholfree	0,0%
Jopen Non I.P.A.	0,3%
'T IJ vrijwit	0,5%

FRUITIG

Grolsch Radler	2,0%
Liefmans Fruitesse	3,8%



Twents Oerbier

Een donker pilsner met een prachtige schuimkraag en een bitterzoete smaak.

Twents bok

Twents Bok is een stevig, ondergistend seizoensbier. Door de toevoeging van het donkerste mout heeft het een robuuste, licht-bittere smaak met een prettige zoete afdronk

Twents honing tripel

Vol zoet dankzij de toevoeging van de lekkerste bijenhoning. Met mooie aroma's van steranijs en koriander. De kandijnsuiker geeft dit bier zijn prachtige robijnkleur.

BIJ DE BORREL

BIJ DE BORREL

Smulplank De Wal	16,50
Voor wie niet kiezen kan.	
Portie olijven	3,70
Bitterballen van 'de Bourgondiër'	6,50
Portie van 8 stuks.	
Plukbrood (klein of groot)	6 – 9
Met smeersels.	
Nacho's	6 – 8
Mini Garnalen	7,50
Portie van 10 stuks.	
Frietje Met	4,50
Oerfriet met mayo.	

MET BUBBELS

Prosecco Extra Dry - piccolo	0,2L - 6,30
Druif: Prosecco	
Buisende Spumante, fris droog en toch fruitig.	
Rosé Prosecco - piccolo	0,2L - 6,30
Druif: Glera Prosecco	
Een zonnetje in je glas. Heerlijk fris met rood.	
Hugo	Glas - 4,90
Verfrissend van vlierbloesem en munt.	
Aperol Spritz (alc.vrij als Grodino)	Glas - 6,30
Prosecco, Aperol, bruiswater, sinaasappel.	
Limonsecco	Glas - 6,30
Fijne bubbel, Limoncello, munt, citrus.	



GIN TONIC

Sculte Gin Tonic	8,30
Gin oet de Siepelstad. Gestookt door onze buurman Stokerij Sculte. Deze gin heeft een frisse smaak, fruitige geur met citrus en een kruidige afdrank met een toon van zoete ui. Geserveerd met Indian tonic, citroen en jeneverbes.	
Bombay Sapphire	8,30
's Werelds best verkochte gin doordat deze zo zacht en gebalanceerd is. Geserveerd met ijs, Indian Tonic en limoen.	
Bobby's	8,30
Een frisse gin uit Schiedam met een smaak van sinaasappel en kruidnagel.	
Gordon's Pink	8,30
De fruitige gin van Gordon's geeft subtiele smaken van rood fruit en zorgt voor een prachtig zomers kleurtje. Geserveerd met rood fruit, munt, ijs en Indian Tonic.	
NIEUW: Damrak Virgin - 0.0%	8,30
100% smaak van Bols Amsterdam. Frisse citrus, jeneverbes en lavendel.	





RONDJE DE WAL

Een verrassend 4-gangenmenu van Chef Stefan. € 42,50 per persoon.

Eventueel te combineren met een wijncombinatie per gang. € 19,60 per persoon.

CADEAUBON

Geef De Wal als cadeau:

- Luxe lunchplank voor twee personen 22,95 p.p.
- Rondje De Wal 4-gangenmenu 42,50 p.p.
- High Wine voor twee personen 37,50 p.p.
- High Beer voor twee personen 37,50 p.p.
- Bedrag voor een lunch, diner of borrel Zelf bepalen



HIGH WINE - HIGH BEER

Maak kennis met 4 verschillende wijn- & spijscombinaties. € 37,50 per persoon.

Maak kennis met 4 verschillende bier- & spijscombinaties. € 37,50 per persoon.



STREEKPRODUCTEN

Proef de streek in ons mooie Twente
We werken graag samen met liefhebbers van smaak, net als wijzelf. Gelukkig vinden we die hier gewoon om de hoek in ons mooie smaakvolle Twente!

Wist je dat wij lokale leveranciers hebben die elke week bij ons verse producten bezorgen?

Lokale leveranciers van De Wal:

- Twentse Zuivel van Boer Kees, Agelo
- Bierbrouwerij Othmar, Ootmarsum
- Bierbrouwerij Huttenkloas, Albergen
- Twents Broodhoes, Ootmarsum
- Arens Keurslager, Ootmarsum
- Manderveense Aardbei, Manderveen
- Ijsboer Bólte, Nutter
- Natuurlijk Mander, Mander
- Vondelkoek, Almelo

DE POORT

BIERCAFÉ & CAFETARIA



BIERCAFÉ

Sinds 1886 is biercafé De Poort een begrip in Ootmarsum. Geniet van de gezelligheid en proost met een van onze vele lokale of speciale bieren!

Elke donderdag is speciaalbieravond bij De Poort.

CAFETARIA & SOFTIJS

Bij Cafeteria De Poort haal je de lekkerste friet & snacks. Je kunt gemakkelijk bestellen via 0541 - 29 93 90. Bekijk de menukaart op www.biercafedeport.nl.



Wist je dat Cafeteria De Poort ook het lekkerste softijs van de stad heeft? Loop langs het loket en bestel een heerlijk softijsje!



BORRELEN

Wilt u na uw diner bij Grand Café De Wal lekker borrelen? Kom dan naar Biercafé De Poort. Tot snel!

VACATURES

Biercafé en Cafeteria De Poort zijn op zoek naar medewerkers in de bediening en cafeteria. Solliciteer via info@biercafedeport.nl.



DE POORT
BIERCAFÉ

KOM JIJ ONS TEAM VERSTERKEN?

AFWAS

KEUKEN

BEDIENING

CAFETARIA

Solliciteren bij De Wal of De Poort?
Vraag onze medewerkers of stuur een mail
naar info@grandcafedewal.nl



DE WAL

GRANDCAFÉ