



't Racheltje

RESTAURANT - FRITUUR

Gewoon goed eten

MENUKAART

Cocktails

Mojito

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

7,50€

Sex on the Beach

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap

7,50€

Piña Colada

Witte rum, Ananassap, Coconut cream

7,50€



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito

Limoen, Rietsuiker, Verse muntblaadjes, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale

5,00€

Roze Bubbels

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

5,00€

Dirty Pink

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus

5,00€

Lipton Mocktails

4,50€



GREEN YUZU

with a twist



PEACH STRAWBERRY

with a twist



VIRGIN MOJITO

with a twist



SPARKLING PASSION FRUIT

with a twist

Gin & Tonic

G.'Vine Floraison

"Intens zoet in de neus"

15,00€

The London Nr 1

"Zacht, kruidig, floraal en elegant"

15,00€

Spring Gin Ladies Edition

"Een betoverende combinatie en een absolute favoriet van de Ladies"

15,00€

Black Gin

"Complex & Kruidig"

15,00€



Bieren van het vat

Jupiler 2,70€

Leffe blond 4,00€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 4,00€

Carlsberg 3,50€

Leffe bruin 4,00€

Leffe Ruby 4,00€

Leffe tripel 4,00€

Keizer karel 4,00€

Duvel 4,00€

Limburgs witbier 3,50€

Alcoholvrij blond 2,70€

Desperados 4,00€

La chouffe 4,00€



KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •

KOMPEL

ONDERGRONDS

KOMPEL

BOVENGRONDS

KOMPEL

KRIEK

KOMPEL

PRION DES FLEURS

4,00€



/kompelbier



#kompelbier

WWW.KOMPEL-BIER.BE



MARTINI



CRODINO

Aperitieven

Van het huis	<u>8,00€</u>
Porto rood / Wit	<u>5,00€</u>
Martini bianco	<u>5,00€</u>
Martini rood	<u>5,00€</u>
Martini bellini	<u>7,00€</u>
Aperol	<u>7,00€</u>
Campari Orange	<u>7,00€</u>
Crodino	<u>5,00€</u>
Cava MVSA glas	<u>6,00€</u>
Cava MVSA fles	<u>25,00€</u>

Digestieven

Averna	<u>5,00€</u>
Limoncello	<u>5,00€</u>
Cognac	<u>8,00€</u>
Amaretto	<u>5,00€</u>

Frisdranken



Cola	<u>2,70€</u>
Cola zero	<u>2,70€</u>
Fanta	<u>2,70€</u>
Sprite	<u>2,70€</u>
Ice Tea	<u>3,00€</u>
Ice Tea Green	<u>3,00€</u>
Gini	<u>3,00€</u>
Fruitsap	<u>3,00€</u>
Appelsap	<u>3,00€</u>
Tonic	<u>3,50€</u>
Tönisteiner citroen	<u>3,50€</u>
Tönisteiner appelsien	<u>3,50€</u>
Tönisteiner vruchtenkorf	<u>3,50€</u>
Fristi	<u>2,70€</u>
Cécémel	<u>2,70€</u>
Chaudfontaine plat	<u>2,70€</u>
Chaudfontaine bruis	<u>2,70€</u>
Chaudfontaine plat 50cl	<u>5,00€</u>
Chaudfontaine bruis 50cl	<u>5,00€</u>
Chaudfontaine plat 1L	<u>9,00€</u>
Chaudfontaine bruis 1L	<u>9,00€</u>



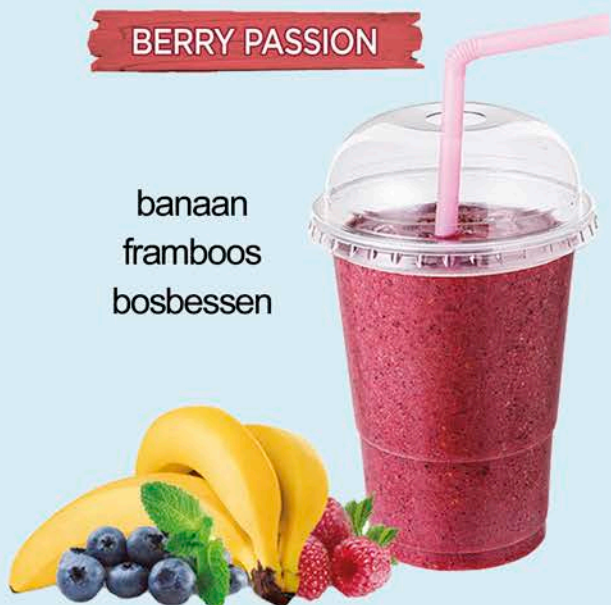
100% Natural
Smoothies

Onze smoothies worden à la minute
met vers fruit gemaakt.

€6,00

BERRY PASSION

banaan
framboos
bosbessen



STRAWBERRY SPLIT

aardbei
banaan
papaya
kers



MANGO PARADISE

mango
passievrucht
ananas
citroen



CARIBBEAN KISS

meloen
aardbei
mango
citroen



TROPI-COLADA

banaan
kokosnoot
ananas



Warme Dranken

Mokka	<u>2,70€</u>
Espresso	<u>2,70€</u>
Décaféine	<u>2,70€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,20€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,20€</u>
Koffie verkeerd	<u>3,70€</u>
Latté Macchiato met smaken Speculoos, Hazelnoot, Caramel	<u>4,00€</u>
Warme choco	<u>4,00€</u>
Supplement slagroom	<u>1,00€</u>

Speciale Koffies

Irish koffie Whisky	<u>9,00€</u>
Hasseltse koffie Jenever	<u>9,00€</u>
Franse koffie Cognac	<u>9,00€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>9,00€</u>
Cubaanse koffie Bacardi	<u>9,00€</u>
Baileys koffie Baileys	<u>9,00€</u>
Koffie t' Racheltje Cuarenta Y Tres	<u>9,00€</u>

Thee

Black Tea	<u>3,00€</u>
Verse muntthee	<u>3,70€</u>

Onze koffies worden gemaakt met een melange van de best geselecteerde koffiebonen die zorgvuldig zijn gebrand en vers worden gemalen.

Huiswijnen

TINI WIT / Trebbiano Chardonnay

Tini Trebbiano Chardonnay heeft een heldere, strogele kleur. In de geur perzik, ananas en meloen. De smaak is perfect in balans, vrij vol en fris met heerlijk fruit, fijne zuren en een ronde afdronk. Gekoeld serveren op ongeveer 8°C als borrelwijn, bij hors d'oeuvres, voorgerechten, salades, vis en wit vlees.

Druivensoorten: 80% Trebbiano en 20% Chardonnay

TINI ROSÉ / Sangiovese Rubicone

Tini Sangiovese Rosé heeft in de geur heerlijk rood fruit, waaronder kers en aardbei aangevuld met een florale noot. De smaak is soepel en heeft heerlijke frisse opwekkende zuren.

Serveer deze wijn op 10-12 graden. Tini is een ideale wijn om zo te drinken! Daarnaast heerlijk bij pasta's en visgerechten zonder overheersende sauzen, bij ratatouille en gebakken tomaat met knoflook.

TINI ROOD / Sangiovese Rubicone

Tini Sangiovese heeft een intens robijnrode kleur, in de geur delicate aroma's van viooltjes van rood fruit, de smaak is mooi in balans soepel en vriendelijk met fijne tannines die goed combineren met het rode fruit. De wijn verrast met zijn fruitigheid in combinatie met een prettig lange afdronk.

De Italianen drinken deze wijn "da pronta beva", jong dus en liefst een tikkeltje koeler dan de meeste andere rode wijnen (12-18 graden). Tini is perfect als huiswijn, borrelwijn, bij een buffet of barbecue, pastagerechten, kip, kaas of ham.

Glas 5,00€ 1/4 Karaf 9,00€ 1/2 Karaf 16,00€ Fles 23,00€

Borrelhapjes



Portie kaas	<u>5,00€</u>
Portie salami	<u>5,00€</u>
Portie kaas / salami gemengd	<u>10,00€</u>
Portie bitterballen (15 stuks)	<u>10,00€</u>
Portie kaasbolletjes & scampi's	<u>10,00€</u>
Borrelgarnituur gemengd (15 stuks)	<u>10,00€</u>
Mini loempia's (15 stuks) met loempiasaus	<u>10,00€</u>
Calamares (10 stuks) met tartaarsaus	<u>10,00€</u>
Gevarieerde tapasschotel (voor 2 personen) met brood	<u>25,00€</u>
Fish & Co tapasschotel (voor 2 personen) met brood	<u>30,00€</u>





Soep

Verse soep van de dag	<u>5,00€</u>
Tomatenroomsoep	<u>5,00€</u>
Rijkelijk gevulde vissoep	<u>15,00€</u>

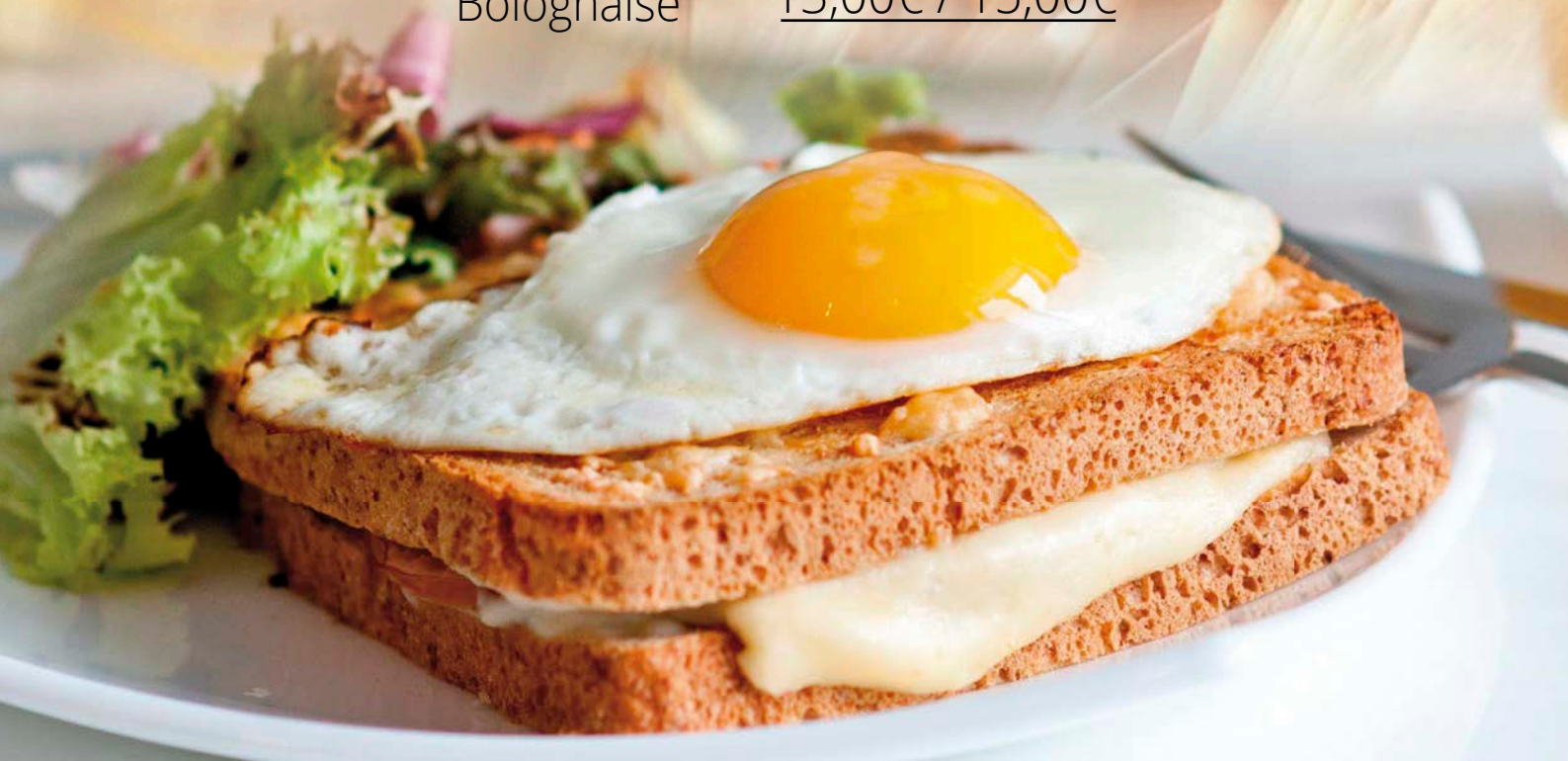
Al deze soepen worden geserveerd met brood en boter.



Croques

enkel / dubbel

Monsieur	<u>10,00€ / 12,00€</u>
Madame	<u>13,00€ / 15,00€</u>
Hawai	<u>13,00€ / 15,00€</u>
Vidé	<u>13,00€ / 15,00€</u>
Bolognaise	<u>13,00€ / 15,00€</u>





Voorgerechten

Bruschetta 12,00€

Carpaccio 16,00€

Vitello Tonnato 18,00€

Caprese 12,00€

Huisbereide kaaskroketten 15,00€

Huisbereide garnaalkroketten 18,00€

Koninginnenhapje 15,00€

Scampi natuur / look natuur (6 st.) 16,00€

Scampi lookroom (6 st.) 18,00€

Scampi van het huis (6 st.) 18,00€



Vleesgerechten

Vidé 18,00€

Goulash 18,00€

Stoofvlees 18,00€

Kipfilet 18,00€

Kip aan het spit 18,00€

Brochette van kip 20,00€

Konijn met pruimen 20,00€

Schnitzel 20,00€

Varkenshaasje 25,00€

Steak tartaar 25,00€

Brochette 25,00€

Spare ribs 25,00€

Grill mix 25,00€

Lamskoteletten 25,00€

Steak 25,00€

Entrecôte 350gr. 35,00€

Filet pur 35,00€

Steak 't Rachelkje 30,00€

Zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas,
rucola, olijfolie en pijnboompitjes



Deze gerechten zijn zowel natuur
te verkrijgen als met volgende sauzen

Champignon natuur 5,00€

Champignon room 5,00€

Peper room 5,00€

Provençaalse saus 5,00€

Zigeunersaus 5,00€

Jachtsaus 5,00€

Pindasaus 5,00€

Currysous 5,00€

Béarnaise 5,00€

Kruidenboter 5,00€

Look natuur 5,00€

Saus van de chef / lookroom 5,00€

Saus van het huis 5,00€

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met
frietjes, puree, gratin, krokettjes, rijst of brood.

Bakwijze



Blue : het vlees is aan de binnenzijde nog volledig rauw. Het is noodzakelijk dat het vlees binnenin warm is

Saignant : het vlees is meer gebakken maar aan de binnenzijde toch nog bloederig.

Medium : is een bakwijze tussen saignant en a point in.

Rosé : deze bakwijze komt volledig overeen met a point, deze term wordt enkel gebruikt bij lamsvlees en wild.

A point : dit vlees is niet meer rauw aan de binnenzijde maar toch nog sappig. Het is juist op punt gebakken.

Bien cuit : het vlees is goed gebakken en mag zeker niet meer rauw zijn aan de binnenzijde. Het vlees zal duidelijk droger zijn dan de andere bakwijze.

Steppegras

Steppegras is in zijn geheel een gerecht, bestaande uit een heerlijke steak, overgoten met een licht pittig steppesausje, rijkelijk overstrooid met de typische steppefrietjes. Dit geheel afgewerkt met salade en citroen met kaviaar.

Steak	<u>30,00€</u>
Filet pur	<u>40,00€</u>
Entrécote 350gr.	<u>40,00€</u>
Vidé	<u>23,00€</u>
Stoofvlees	<u>23,00€</u>
Goulash	<u>23,00€</u>
Varkenshaasje	<u>30,00€</u>
Kipfilet	<u>23,00€</u>
Schnitzel	<u>25,00€</u>
Snack met steppesaus	<u>15,00€</u>
Snack zonder steppesaus	<u>12,50€</u>

Steppegras werd tijdens de late jaren zestig bedacht in Hotel Quellental (Bielefeld, Duitsland) door chef-kok Jean Ceustermans, als variant op de Belgische klassieker biefstuk-friet. Aangezien de befaamde Russische clown Oleg Popov net op dat moment te gast was in het hotel, doopte hij de schotel 'Steppegras van de taiga'.

De schotel werd pas echt succesvol toen Ceustermans in 1970 terugkeerde naar België en een restaurant opende in Leopoldsborg.

Er waren zelfs mensen die tot 200km reden vanuit België, Nederland en Duitsland om een steppegras te eten bij de uitvinder.



Mosselen

Natuur 25,00€

Witte wijn 28,00€

Provençale 28,00€

Look natuur 28,00€

Look room 30,00€

Gele curry 30,00€

Van het huis 30,00€

Visgerechten



Rijkelijk gevulde vissoep	<u>15,00€</u>
Zeevispan	<u>30,00€</u>
Kabeljauw met mosterdsaus	<u>25,00€</u>
Kabeljauw met preiroomsaus	<u>25,00€</u>
Zalm met een fijn botersausje	<u>25,00€</u>
Scampi natuur (9)	<u>23,00€</u>
Scampi look natuur (9)	<u>23,00€</u>
Scampi van de chef (lookroom) (9)	<u>28,00€</u>
Scampi van het huis (9)	<u>28,00€</u>
Visbrochette met kreeftensaus	<u>30,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met frietjes, puree, gratin, kroketjes, rijst of brood.



Salades

Koude schotel hesp met asperges 18,00€

Koude schotel zalm 20,00€

Salade van gebakken spekjes en appel 20,00€

Salade van scampi met een looksausje 20,00€

Salade van scampi en zalm 25,00€

Salade van gerookte zalm 20,00€

Vegetarische salade 18,00€

Salade kip (ceaser) 20,00€

Salade tomaat met mozzarella 18,00€

Salade van het huis 25,00€

Seizoensalade met geitenkaas, Gekarameliseerde walnoten, Granaatappel en rozijnen

Deze salades worden geserveerd met brood en boter.

Supplementen

Brood 2,50€

Kroketten 4,00€

Salade 4,00€

Steppefrietten 5,00€

Frietten 4,00€

Warme groenten 5,00€

Pasta

Spaghetti bolognaise

Verse spaghetti met huisgemaakte bolgnaisesaus

15,00€

Spaghetti pomodore

Verse spaghetti met tomatensaus

12,00€

Spaghetti carbonara

Verse spaghetti met kaas, spek en ei in een lichte roomsaus

18,00€

Spaghetti vongole

Verse spaghetti met heerlijke venusshellpjes

23,00€

Penne arrabiatta

Verse pasta met spek, champignons in een licht pikant tomatensausje met kaas

18,00€

Tagliatelle salmone

Verse pasta met zalm in een lichte roomsaus

20,00€

Tagliatelle met scampi

Verse pasta met scampi in een lichte roomsaus

20,00€

Tagliatelle met zalm en scampi

Verse pasta met zalm en scampi's in een lichte roomsaus

25,00€

Tagliatelle mozart

Verse pasta met kip, paprika en champignons in een lichte currysous

18,00€

Tagliatelle met ham en champignons

Verse pasta met ham en champignons in een zachte kaassaus

18,00€

Lasagna bolognaise

Verse lasagna met vleessaus

18,00€

Macaroni kaas en hesp

Verse macaroni in een huisgemaakt kaas en hesp sausje

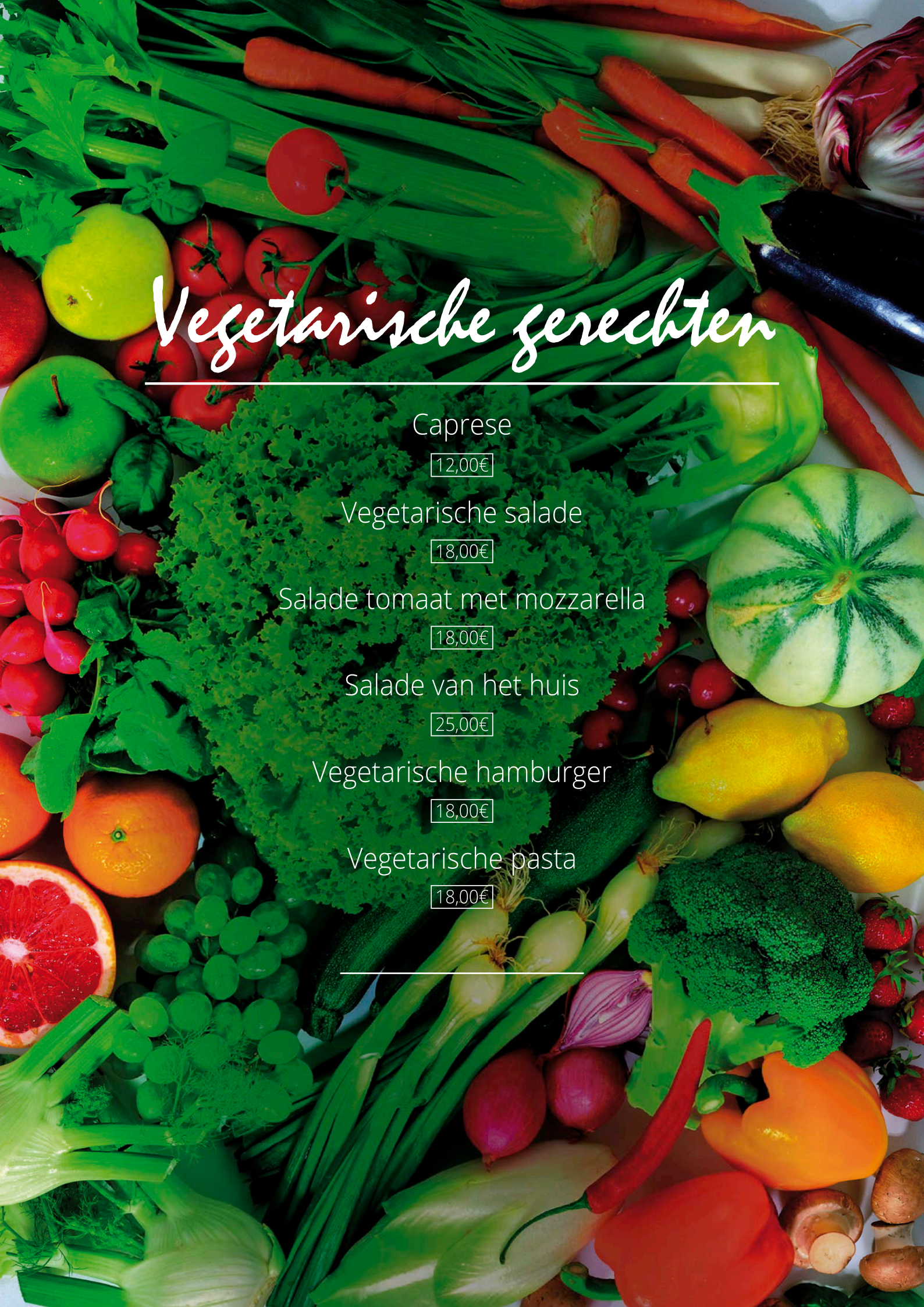
18,00€

Vegetarische pasta

Verse pasta naar een creatie van de chef

18,00€

Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.



Vegetarische gerechten

Caprese

12,00€

Vegetarische salade

18,00€

Salade tomaat met mozzarella

18,00€

Salade van het huis

25,00€

Vegetarische hamburger

18,00€

Vegetarische pasta

18,00€

Hamburgers

Hamburger 18,00€

Dubbele hamburger 22,00€

Cheeseburger 20,00€

Dubbele cheeseburger 24,00€

Hawaiburger 22,00€

Hamburger met bacon 22,00€

Chickenburger 20,00€

Fishburger 20,00€

Vegetarische hamburger 18,00€

Hamburger van het huis 25,00€

rucola, geitenkaas gebakken in een krokant jasje
van spek en een spiegelei

Supplement tussen broodje

kaas 1,00€

bacon 2,00€

spiegelei 2,00€

Al onze hamburgers worden geserveerd
met Amerikaanse frietjes.



Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons, 20,00€
knoflook en peterselie

Lamskoteletjes met 22,00€
geroosterde groentjes

Ovengroenten met 20,00€
zoete aardappel en kip

Sabayon met aardbeien 13,00€

Gluten vrij

Kaaskroketjes 10,00€
(voorgerecht / 2 stuks)

Kaaskroketjes 12,00€
(hoofdgerecht / 3 stuks)

Kindergerechten

Kidbox	<u>10,00€</u>
Biebelbox	<u>12,00€</u>
Kinder spaghetti	<u>10,00€</u>
Vidé met frietjes	<u>15,00€</u>
Stoofvlees met frietjes	<u>15,00€</u>
Frikandel met frietjes	<u>10,00€</u>
Mini hamburger met frietjes	<u>12,00€</u>
Vissticks met frietjes	<u>10,00€</u>
Balletjes in tomatensaus (5 st.) met frietjes	<u>15,00€</u>
Kipfilet natuur met frietjes en appelmoes	<u>15,00€</u>
Steaknatuur met frietjes en appelmoes	<u>15,00€</u>
Eventueel andere snacks verkrijgbaar met aangepaste prijzen.	

Tot 12 jaar!!!





Desserts

Churros 10,00€

Appelstrüdel met ijs en slagroom 10,00€

Chocolademousse 8,00€

Tiramisu 10,00€

Crème brûlée 8,00€

Moelleux met vanille-ijs 12,00€

Sabayon met vanille-ijs 12,00€

Supplement vanille-ijs 1,50€

Supplement slagroom 1,50€



ijs

Coupe Dame Blanche 10,00€

Coupe Bresiliënne 10,00€

Coupe Advocaat 10,00€

Coupe Aardbei (seizoen) 12,00€

Coupe Ananas 12,00€

Coupe Warme krieken 12,00€

Kinderijsje 5,00€

Supplement slagroom 1,50€

Supplement ijs 1,50€

Allergenen

De allergenen, ingrediënten en voedingswaarden van al onze gerechten zijn gebundeld in een allergenen-beheerssysteem van fooddesk.be.

Dit is raadpleegbaar door de onderstaande QR-code te scannen.

Voor verdere info, vraag het gerust aan onze medewerkers.



Op zoek naar een
lekker cadeau...?



Hier verkrijgbaar!

Al onze gerechten kunnen
ook meegenomen worden.
Zo kan u thuis of
op kantoor ook
genieten van onze
heerlijke gerechten!





't Racheltje

FRITUUR - RESTAURANT

Gewoon goed eten

☎ +32 (0)89 20 01 01

🌐 www.racheltje.be

✉ info@racheltje.be

📍 Rijksweg 27, Dilsen-Stokkem