



# 't Racheltje

---

RESTAURANT - FRITUUR

---

*Gewoon goed eten*

# MENUKAART

Beste klanten,  
mogen wij u vragen om  
te kiezen uit maximum  
4 gerechten per tafel.

Zo kunnen we  
lange wachttijden  
voorkomen en  
de kwaliteit  
blijven verzekeren.

Graag 1 rekening per tafel.

Met dank,  
het Racheltje-team



# Cocktails

---

## Mojito

7,50€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

## Sex on the Beach

7,50€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap



# Alcoholvrije Cocktails

---

## Virgin Mojito

5,00€

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

## Roze Bubbels

5,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

## Dirty Pink

5,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



# Mocktails

---

5,00€



**PEACH  
STRAWBERRY**  
*with a twist*



**SPARKLING  
PASSION FRUIT**  
*with a twist*



# Gin & Tonic

---

**G.'Vine Floraison**

*"Intens zoet in de neus"*

12,50€

**The London Nr 1**

*"Zacht, kruidig, floraal en elegant"*

12,50€



## *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 tripel 4,00€

Duvel 4,00€

Limburgs witbier 3,50€

Alcoholvrij blond 2,70€

Desperados 4,00€

La chouffe 4,00€

Kompel Ondergronds 4,00€

Kompel Bovengronds 4,00€

Kompel Kriek 4,00€

Kompel Prion des Fleurs 4,00€





**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>
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

Pepsi Cola	<u>2,80€</u>
Pepsi Max	<u>2,80€</u>
Mirinda Orange	<u>2,80€</u>
7-Up	<u>2,80€</u>
Ice Tea	<u>3,00€</u>
Ice Tea Green / Peach	<u>3,00€</u>
Gini	<u>3,00€</u>
Looza Fruitsap	<u>3,00€</u>
Looza Appelsap	<u>3,00€</u>
Sweppes Tonic	<u>3,50€</u>
Tönissteiner citroen	<u>3,50€</u>
Tönissteiner appelsien	<u>3,50€</u>
Tönissteiner vruchtenkorf	<u>3,50€</u>
Fristi	<u>2,80€</u>
Cécémel	<u>2,80€</u>
Bru plat	<u>2,80€</u>
Bru bruis	<u>2,80€</u>
Bru plat 50cl	<u>5,00€</u>
Bru bruis 50cl	<u>5,00€</u>
Bru plat 1L	<u>9,00€</u>
Brubruis 1L	<u>9,00€</u>



## 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>

## Speciale Koffies

---

Irish koffie Whisky	<u>9,00€</u>
Franse koffie Cognac	<u>9,00€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>9,00€</u>
Baileys koffie Baileys	<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

---

### TERRE FORTI WIT / Trebbiano Chardonnay

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 bitterballen (15 stuks)

10,00€

Borrelgarnituur gemengd (15 stuks)

10,00€

Mini loempia's (15 stuks) met loempiasaus

10,00€

Calamares (10 stuks) met tartaarsaus

10,00€





## Voorgerechten

Bruschetta 12,00€

Carpaccio 16,00€

Vitello Tonnato 18,00€

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€

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 Racheltje 30,00€

Zongedroogde tomaatjes, parmezaanse kaas,  
rucola, olijfolie en pijnboompitjes





Deze gerechten zijn zowel natuur  
te verkrijgen als met volgende sauzen

Champignon natuur	<u>5,00€</u>
Champignon room	<u>5,00€</u>
Peper room	<u>5,00€</u>
Provençaalse saus	<u>5,00€</u>
Pindasaus	<u>5,00€</u>
Currysaus	<u>5,00€</u>
Béarnaise	<u>5,00€</u>
Kruidenboter	<u>5,00€</u>
Saus van de chef / lookroom	<u>5,00€</u>
Saus van het huis	<u>5,00€</u>

Al onze gerechten kunnen geserveerd worden met  
frietjes, kroketjes, 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.

**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 Leopoldsburg.

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€

Look natuur 28,00€

Look room 30,00€

Provençale 30,00€

Gele curry 30,00€

Van het huis 30,00€



## Visgerechten



Rijkelijk gevulde vissoep	<u>15,00€</u>
Zeevispan met kreeftensaus	<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>



# Salades

Koude schotel hesp met asperges	<u>18,00€</u>
Koude schotel zalm	<u>20,00€</u>
Salade van gebakken spekjes en appel	<u>20,00€</u>
Salade van scampi met een looksausje	<u>20,00€</u>
Salade van scampi en zalm	<u>25,00€</u>
Salade van gerookte zalm	<u>20,00€</u>
Vegetarische salade	<u>18,00€</u>
Salade kip (caeser)	<u>20,00€</u>
Salade tomaat met mozzarella	<u>18,00€</u>
Salade van het huis	<u>25,00€</u>

Seizoensalade met geitenkaas, Gekarameliseerde walnoten, Granaatappel en rozijnen

Deze salades worden geserveerd met brood en boter.

# Vegetarische gerechten

Vegetarische salade	<u>18,00€</u>
Salade tomaat met mozzarella	<u>18,00€</u>
Vegetarische hamburger	<u>18,00€</u>
Vegetarische pasta	<u>20,00€</u>



# Pasta

---

Spaghetti bolognaise 15,00€

Verse spaghetti met huisgemaakte bolgnaisesaus

Spaghetti carbonara 18,00€

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

Penne arrabiatta 18,00€

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

Tagliatelle salmone 20,00€

Verse pasta met zalm in een lichte roomsaus

Tagliatelle met scampi 20,00€

Verse pasta met scampi in een lichte roomsaus

Tagliatelle met zalm en scampi 25,00€

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

Vegetarische pasta 20,00€

Verse pasta naar een creatie van de chef

---

Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.



# Hamburgers

Hamburger	<u>18,00€</u>
Cheeseburger	<u>20,00€</u>
Hawaiburger	<u>22,00€</u>
Hamburger met bacon	<u>22,00€</u>
Chickenburger	<u>20,00€</u>
Fishburger	<u>20,00€</u>
Vegetarische hamburger	<u>18,00€</u>
<i>Supplement tussen broodje</i>	
kaas	<u>1,00€</u>
bacon	<u>2,00€</u>
spiegelei	<u>2,00€</u>

Al onze hamburgers worden geserveerd met Amerikaanse frietjes.

# Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons, knoflook en peterselie	<u>20,00€</u>
Lamskoteletjes met geroosterde groentjes	<u>22,00€</u>
Ovengroenten met zoete aardappel en kip	<u>20,00€</u>
Sabayon met aardbeien	<u>13,00€</u>



## Kindergerechten

---


Vissticks met frietjes	<u>10,00€</u>
Kinder spaghetti	<u>10,00€</u>
Frikandel met frietjes	<u>10,00€</u>
Kinderbox	<u>12,00€</u>
Mini hamburger met frietjes	<u>12,00€</u>
Vidé met frietjes (zonder koekje)	<u>15,00€</u>
Stoofvlees met frietjes	<u>15,00€</u>
Kipfilet natuur met frietjes en appelmoes	<u>15,00€</u>
Steak natuur met frietjes en appelmoes	<u>15,00€</u>

## Kinder-Steppegas

---

Snack (zonder saus)	<u>12,50€</u>
Snack (met steppesaus)	<u>15,00€</u>
Videe / Stoofvlees / Goulash	<u>15,00€</u>
Steak (met steppesaus)	<u>18,00€</u>

Tot 12 jaar!!!





# Desserts

Chocolademousse	<u>8,00€</u>
Crème brûlée	<u>8,00€</u>
Moelleux met vanille-ijs	<u>12,00€</u>
Sabayon met vanille-ijs	<u>12,00€</u>
Coupe Dame Blanche	<u>10,00€</u>
Coupe Bresiliënne	<u>10,00€</u>
Coupe Advocaat	<u>10,00€</u>
Coupe Aardbei (seizoen)	<u>12,00€</u>
Kinderijsje	<u>5,00€</u>
Supplement vanille-ijs	<u>1,50€</u>
Supplement slagroom	<u>1,50€</u>



# Allergenen

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

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

Voor verdere info, vraag het gerust aan onze medewerkers.







# 't Racheltje

FRITUUR - RESTAURANT

*Gewoon goed eten*

☎ +32 (0)89 20 01 01

🌐 [www.racheltje.be](http://www.racheltje.be)

✉ [info@racheltje.be](mailto:info@racheltje.be)

📍 Rijksweg 27, Dilsen-Stokkem