



Voorgerechten

Hoofdgerechten

 **Champignons dordogne**
Diverse slasoorten - komkommer - knoflooksaus 12,50

Vitello tonnato
Tonijn crème - appelkappertjes - rucola 12,50

Rundercarpaccio
Truffelmayonaise - grana padano - kappertjes 13,50

Ceviche van zeebaars
Limoen - radijs - wakame 13,95

 **Burrata met tomatenchutney**
Basilicumcrème - olijfcrumble - crostini 12,00

Proeverij van 4 verschillende voorgerechten
Proeverij om te delen? 16,50
Laat u verrassen!
Extra soepje 3,50

Tonijnsteak
Sesamzaad - oosterse lak - paksoi 27,00

 **Gevulde portobello**
Paprikasaus - brie - bosui 22,50

Varkenswang
Bataatcrème - shiitakes - eigen jus 22,50

Roodbaarsfilet
Hollandaiseschuim - bataat - cherrytomaat 24,00

 **Risotto met paddenstoelen**
Parmezaanse kaas - rucola - noten 23,00

Ossenhaas
Port jus - shiitakes - bataat 34,50

Schnitzel
Stroganoffsaus - bataat - baby maïs 22,00

Varkenshaasmedallions
Champignonsaus - cherrytomaat - maïs 21,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:
Seizoenssalade & aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise	4,50
Aardappelgarnituur	4,50
Seizoenssalade	4,50
Mandje brood	3,50

 **Vegetarisch**

 Het perfecte cadeau voor elke gelegenheid!

Soepen

Broccoli/courgettesoep
Rivierkreeftjes (ook vegetarische mogelijk) 8,75

Runderbouillon
Verse tuinkruiden 8,75

Verrassingssoep
Laat u verrassen 8,75

Flessen tafelwater Fles 6,50
Chaudfontaine Blue
Chaudfontaine Red

Tip

Chef's menu € 39,50
3 gangen menu
vraag het de bediening

Heeft u een allergie of een dieetwens? Meld het ons.

Vraag naar onze allergenen lijst



Desserts

- Dame blanche 2.0**
Net even wat anders
Hennepzaad - hangop 11,50
- Trio van ijssoorten**
Diverse ijssoorten 9,50
- Macarons**
Yoghurt bosvruchten ijs - hangop - rood fruit 10,25
- Koffie compleet**
Keuze uit café crème, thee of cappuccino
Verrassing van lekkernijen 11,50
- Verrassingsdessert**
Laat u verrassen! 9,50

Dessertwijn

- Viña Rubican** 4,95
- Muscat de Rivesaltes** 5,85



Koffie/thee

Café crème	3,40
Thee	3,40
Cappuccino	3,50
Flat White	4,95
Espresso	3,40
Latte macchiato	4,50
Espresso-macchiato	3,40
Koffie verkeerd	3,50
Verse muntthee met honing	4,45
Verse gemberthee met honing	4,45
Irish coffee (whiskey)	9,00
French coffee (Tia Maria)	9,00
Spanish coffee (grand manier)	9,00
Italian coffee (amaretto)	9,00
Godencappuccino	6,50
Latte macchiato after eight	5,95
Met bonbon & after eight.	2,00

Cocktail after diner

- Espresso Martini** 11,50
Een koude, naar koffie smakende cocktail met wodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop.



Digestief

Amaretto	6,00
D.O.M Benedictine	6,10
Drambuie	6,10
Liqueur 43	5,95
Baileys	6,10
Tia Maria	6,25
Cointreau	6,10
Grand Marnier	6,25
Grappa	7,25

Whiskey

Oban (single malt)	9,75
Ballentine's	7,00
The Irishman (single malt)	8,50
Jim Beam, bourbon	7,00

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	7,95
Martell V.S.	7,25
Martell V.S.O.P.	7,95
Hennesy cognac V.S.	7,25
Calvados Pere Magloire	7,25
Armagnac cles des ducs	6,95



watermolen_singraven



Restaurant De Watermolen Singraven



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



0541 - 351372



Voorgerechten

keuze menu 2025

Hoofdgerechten



Champignons dordogne

Slasoorten - knoflooksaus - komkommer 12,50

Vitello tonnato

Tonijn crème - appelkappertjes - rucola 12,50

Rundercarpaccio

Truffelmayonaise - grana padano - kappertjes 13,50

Ceviche van zeebaars

Limoen - radijs - wakame 13,95



Burrata met tomatenchutney

Basilicumcrème - olijfcrumble - crostini 12,00

Proeverij/plank van 3 verschillende voorgerechten keuze uit:

Burrata met tomatenchutney

Vitello tonnato

Rundercarpaccio

Zalm tartaar met citroen mayonaise

Courgette met geitenkaas en honing

+ Glas soep 16,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:

Brood en 2 sausjes staan op tafel



Tonijnsteak

Sesam - oosterse lak - paksoi 27,00

Gevulde portobello

Paprikasaus - brie - bosui 22,50

Varkenswang

Bataatcrème - shiitakes - eigen jus 22,50

Roodbaarsfilet

Hollandaiseschuim - bataat - cherrytomaat 24,00



Risotto met paddenstoelen

Parmezaanse kaas - rucola - noten 23,00

Ossenhaas

Port jus - shiitakes - bataat 34,50

Schnitzel

Stroganoffsaus - bataat - baby maïs 22,00

Varkenshaasmedallions

Champignons saus - cherrytomaat - maïs 21,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:

Seizoenssalade & aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise 1,50 p.p.

Aardappelgarnituur 1,50 p.p.

extra salade 2,50 p.p.

warme groenten 2,50 p.p.

Soepen

Broccoli / courgettesoep

Rivierkreeftjes (ook vegetarische mogelijk) 8,75

Runderbouillon

Verse tuinkruiden 8,75

Verrassingssoep

Laat u verrassen 8,75



Vegetarisch

Vraag ook naar de seizoenen wat er dan geserveerd wordt.

Heeft u een allergie of een dieetwens? Meld het ons.
Vraag naar onze allergenen lijst

Desserts

Dame blanche

Hennepzaad - hangop 11,50

Trio van ijssoorten

Diverse ijssoorten 9,50

Macarons

Yoghurt bosvruchten ijs - hangop - rood fruit 10,25

Koffie compleet

Keuze uit koffie, thee of cappuccino

Verrassing van lekkernijen 11,50

Verrassingsdessert

Laat u verrassen! 9,50



Voorgerechten

Champignons dordogne

Slasoorten - knoflooksaus - komkommer

Vitello tonnato 2.0

Acetocrème - appelkappertjes - rucola

Rundercarpaccio

Truffel mayonaise - grana pedano - kappertjes

Tempura gambas

Limoen - radijs - wakame



Burrata met tomatenchutney

Basilisumcrème - olijfcrumble - crostini

Proeverij van 4 verschillende voorgerechten

Laat u verrassen
Proeverij om te delen?
Extra soepje €3,50

Hoofdgerechten

Tonijnsteak

Sesam - oosterse lak - paksoy(i)



Gevulde portobello

Paprikasaus - brie - bosui

Varkenswang

Bataatcrème - shiitakes - eigen jus

Roodbaarsfilet

Hollandaiseschuim - bataat - cherrytomaat



Risotto met paddenstoelen

Parmezaanse kaas - rucola - noten

Zeebaarsfilet

Witte wijnsaus - bataat - baby maïs

Schnitzel

Stroganoffsaus - bataat - baby maïs

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:

Seizoenssalade & aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise	3,50
Aardappelgarnituur	3,50
Seizoenssalade	3,50
Mandje brood	3,50



Vegetarisch

Soepen

Tom kha kai

Bosui

Runderbouillon

Verse tuinkruiden

Verrassingssoep

Laat u verrassen



Flessen tafelwater Fles 6,00
Chaudfontaine Blue
Chaudfontaine Red

Tip

Boek een van onze wildavonden in november & december
Een verrassend, avondvullend programma met heerlijke wild gerechten uit eigen keuken



Heeft u een allergie of een dieetwens? Graag melden bij de reservering of bij een van onze medewerkers



watermolen_singraven



info@watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



Restaurant De Watermolen Singraven



www.watermolen-singraven.nl



0541 - 351372



Desserts

- Lemon cocktail**
Citroenijs - hennepzaad - hangop
- Trio van ijssoorten**
Diverse ijssoorten
- Frambozen mousse**
Witte chocoladeijs - ketskop - rood fruit
- Koffie compleet**
Keuze uit koffie, thee of cappuccino
Verrassing van lekkernijen
- Verrassingsdessert**
Laat u verrassen

Dessertwijn


- Viña Rubican** 4,95 
- Muscat de Rivesaltes** 5,85

Koffie/thee

- | | |
|--|------|
| Café crème | 3,35 |
| Thee | 3,35 |
| Cappuccino | 3,40 |
| Flat White | 4,50 |
| Espresso | 3,35 |
| Latte macchiato | 4,30 |
| Espresso-macchiato | 3,30 |
| Verse muntthee met honing | 4,45 |
| Verse gemberthee met honing | 4,45 |
| Irish coffee (whiskey) | 8,75 |
| French coffee (Tia Maria) | 8,75 |
| Spanish coffee (grand manier) | 8,75 |
| Italian coffee (amaretto) | 8,75 |
| Godencappuccino | 5,75 |
| Latte macchiato after eight | 5,75 |

Met bonbon

Cocktail after diner

- Espresso Martini** 11,50
Een koude, naar koffie smakende cocktail met wodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop. 

Digestief

- | | |
|-------------------------|------|
| Amaretto | 6,00 |
| D.O.M Benedictine | 6,10 |
| Drambui | 6,10 |
| Likeur 43 | 5,95 |
| Baileys | 6,10 |
| Tia Maria | 6,25 |
| Cointreau | 6,10 |
| Grand Manier | 6,25 |
| Grappa | 7,25 |

Whiskey

- | | |
|----------------------------------|------|
| Oban (single malt) | 9,75 |
| Ballentines | 7,00 |
| The Irishman (single malt) | 8,50 |
| Jim Beam, bourbon | 7,00 |

Cognac

- | | |
|-----------------------------|------|
| Remi Martin | 7,25 |
| Martell | 7,95 |
| Martell V.S.O.P. | 7,25 |
| Hennesy cognac | 7,25 |
| Calvados Pere Maglore | 7,25 |
| Armagnac les des ducs | 6,95 |



watermolen_singraven



Restaurant De Watermolen Singraven



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



0541 - 351372





Voorgerechten

Gemarineerde gamba's

Koriander - furikake - komkommer 13,50

Zalm gemarineerd in rode biet

Bietenschuim - sla - olijvencrumble 13,75

Rundercarpaccio

Aceto balsamico - grana padano - pijnboompitten - rucola 13,00

Gerookte eendenborst

Cranberry chutney van 't nije eskes - pecannoten - beukenzwam 13,00



Carpaccio van rode biet

Bietenschuim - geitenkaas - pijnboompitten 11,50

Proeverij van 4 verschillende voorgerechten

Laat u verrassen 16,25

Proeverij om te delen?

Extra soepje €3,50

Hoofdgerechten

Shortrib

Lak van hefstbock - gepofte fles pompoen - shiitakes 28,50

Runderstoof

Zilveruitjes - wortel - ui 22,00

Eendenborst

Paddenstoelenrisotto - honing thijmjus - babymais 31,50

Zeebaars filet

Limoncellosaus - cherrytomaat 23,75



Quiche van mediterrane groente

Seizoensgroente - paprikasaus - bataatcrème 21,00

Varkenshaasmedallions

Portjus - babymais 22,00

Schnitzel

Stroganoffsaus - seizoensgroente 22,50



Paddenstoelenrisotto

Notenmix - kletskop van parmezaan - rucola 22,50

Salade met biefstuk puntjes

Courgette - paprika 19,00

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:

Warme groenten & aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise 3,50

Aardappelgarnituur 3,50

Seizoensgroenten 3,50

Mandje brood 3,50



Vegetarisch

Soepen



Pompoensoep

Brunoise van zoetzure pompoen 8,75

Wildbouillon

Met shiitakes van Masselink uit Tilligte 8,75

Verrassingssoep

Laat u verrassen 8,75

Nieuw

Flessen tafelwater Fles 6,00
Chaudfontaine Blue
Chaudfontaine Red

Vanaf Januari serveren wij speciaal voor u onze plateau hors d'oeuvre , Beef Wellington & dessert
Vanaf 2 personen

Heeft u een allergie of een dieetwens? Graag melden bij de reservering of bij een van onze medewerkers



watermolen_singraven



info@watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



Restaurant De Watermolen Singraven



www.watermolen-singraven.nl



0541 - 351372



Desserts

Lava cake Walnotenijs - crumble - hangop 9,75
Trio van ijsoorten Diverse ijsoorten 9,50
Mousse van rood fruit Kletskop - hangop - chocolate chip ijs 9,75
Macarons Yoghurt bosvruchtenijs - hangop - crumble 10,25
Koffie compleet Keuze uit koffie, thee of cappuccino Verrassing van lekkernijen 11,50


Dessertwijn

Viña Rubican 4,95	
Muscat de Rivesaltes 5,85	

Koffie/thee

Café crème	3,35
Thee	3,35
Cappuccino	3,50
Flat White	4,75
Espresso	3,35
Latte macchiato	4,40
Espresso-macchiato	3,35
Verse muntthee met honing	4,50
Verse gemberthee met honing	4,50
Irish coffee (whiskey)	9,00
French coffee (Tia Maria)	9,00
Spanish coffee (grand manier)	9,00
Italian coffee (amaretto)	9,00
Godencappuccino	6,25
Latte macchiato after eight	5,75

Cocktail after diner

Espresso Martini	11,50
Een koude, naar koffie smakende cocktail met wodka, espresso, koffielikeur en suikersiroop.	
	

Digestief

Ameretto	6,00
D.O.M Benedictine	6,10
Drambui	6,10
Liqueur 43	5,95
Baileys	6,10
Tia Maria	6,25
Cointreau	6,10
Grand Manier	6,25
Grappa	7,25

Whiskey

Oban (single malt)	9,75
Ballentines	7,00
The Irishman (single malt)	9,00
Jim Beam, bourbon	7,00

Cognac

Remi Martin	7,25
Martell V.S.	7,50
Martell V.S.O.P.	8,25
Hennesy cognac	7,25
Calvados Pere Maglore	7,25
Armagnac les des ducs	7,25





Voorgerechten

Gemarineerde gamba's

Koriander - furikake - komkommer 13,50

Zalm gemarineerd in rode biet

Bietenschuim - sla - olijven crumble 13,75

Rundercarpaccio

Aceto balsamico - grana padano - pijnboompitten - rucola 13,00

Diverse hamsoorten

Chutney van 'T Nije Eskes - druiven - noten 13,00

Gegrilde courgette

Aceto balsamico - pijnboompitten - geitenkaas 11,75

Proeverij van 4 verschillende voorgerechten

Laat u verrassen 16,25
Proeverij om te delen?
Extra soepje €3,50

Hoofdgerechten

Gebakken tournedos (200g)

Bimi - rode wijnjus - bataatchips 33,50

Duo van rund en varken

BBQ Lak - baby mais - sesamzaad 26,00

Rosé gebakken zalmfilet

Hollandaisesaus - cherrytomaat 25,50

Zeebaars filet

Limoncellosaus - cherrytomaat 23,75

Quiche van mediterrane groente

Seizoensgroente - paprikasaus - bataatcrème 21,00

Varkenshaasmedallions

Portjus - babymais 21,50

Schnitzel

Stroganoffsaus - seizoensgroente 21,00

Salade met gamba's

Zoetzure garnituren - limoen creme - wakame 18,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met:

Seizoenssalade & aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise	3,50
Aardappelgarnituur	3,50
Seizoenssalade	3,50
Mandje brood	3,50

Vegetarisch

Soepen

Bosuisoep

Sesamzaad 8,50

Runderbouillon

Bosui - shiitakes 8,50

Verrassingssoep

Laat u verrassen 8,50

Flessen tafelwater Fles 6,00
Chaudfontaine Blue
Chaudfontaine Red

Tip

Boek een van onze wildavonden in november & december
Een verrassend, avondvullend programma met heerlijke wild gerechten uit eigen keuken

Heeft u een allergie of een dieetwens? Graag melden bij de reservering of bij een van onze medewerkers



watermolen_singraven



info@watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



Restaurant De Watermolen Singraven



www.watermolen-singraven.nl



0541 - 351372



Desserts

Cremeux van mango

Kokos roomijs 9,75

Trio van ijssoorten

Diverse ijssoorten 9,50

Bavarois van aardbei

Verse aardbeien - hangop -
vlierbloesemsirop 10,25

Macarons

Yoghurt bosvruchtenijs - hangop -
crumble 10,25

Verrassingsdessert

Laat u verrassen 9,50

Dessertwijn

Viña Rubican 4,95

Muscat de Rivesaltes 5,85



Wijnen Rosé

Watermolen Rosé

Private label

Carignan, Cinsault, Syrah
Minervois, Languedoc, Zuid-Frankrijk
Licht rood fruit, mineralen en frisse
maar toch volle en zachte wijn
Glas 4,95 • Fles 24,00



Tafelwater

Flessen tafelwater Fles 6,00

Chaufontaine Blue

Chaufontaine Red

Ter gelegenheid van ons 125 jarig bestaan in 2021,
hebben wij het predicaat hofleverancier ontvangen.
Met trots voeren wij dit predicaat op onze Private label
huiswijnen.



watermolen_singraven



Restaurant De Watermolen Singraven



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



Schiphorstdijk 4



0541 - 351372

Wijnen Wit

Watermolen Wit

Private label

Elegante frisse droge wijn van Chardonnay-druiven
**Geurige aroma's van exotisch fruit en
een lichte toets van honing**
Glas 4,95 • Fles 24,00



Durero Sauvignon blanc

La Mancha, Spanje

Frisse en fruitige wijn met een zachte smaak

Glas 5,95 • Fles 27,25

Pinot Grigio 'Essenza'

Droge wijn, geurt aangenaam en
heeft een frisse afdronk

Glas 6,25 • Fles 30,50

Uiteraard kunt u ook onze uitgebreide wijnkaart inzien.
Daar vindt u diverse wijnen die u per fles kunt bestellen

Wijnen Rood

Watermolen Rood

Private label

Mooie diepgekleurde wijn met kruidige aroma's
**Vrij krachtig, met rijp rood fruit, fijne tannines
en een zachte afdronk**
Glas 4,95 • Fles 24,00



Raices Reserva

Spanje

Krachtige wijn met lichte tonen van hout

Glas 5,85 • Fles 27,00

Domaine de la Chapelle

Merlot

Languedoc, Zuid-Frankrijk

Volle, kruidige wijn met tonen van kersen

Glas 6,45 • Fles 29,50



Desserts

Verrassingsdessert

Laat u verrassen!

Dessertwijn

Viña Rubican 4,95
Muscat de Rivesaltes 5,75



Wijnen Rosé

De Watermolen Rosé Private label

Carignan, Cinsault, Syrah

Minervois, Languedoc, Zuid-Frankrijk

Licht rood fruit, mineralen en frisse maar toch volle en zachte wijn

Glas 4,5 • Fles 23,5



Tafelwater

Flessen tafelwater Fles 6
Chaudfontaine Blue
Chaudfontaine Red

Ter gelegenheid van ons 125 jarig bestaan in 2021, hebben wij het predicaat hofleverancier ontvangen. Met trots voeren wij dit predicaat op onze private label huiswijnen.



Digestief

Koffie's /thee



0541 - 351372



Schiphorstdijk 4



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



https://www.instagram.com/watermolen_singraven/



www.facebook.com/dewatermolensingraven



Voorgerechten

Gravad Lax

Gemarineerde zalm met 2 bereidingen van komkommer 12,75

Steak tartaar

Augurk, sjalotten, kwarteleitje en een crostini met steak tartaar saus 12,5

Krokante gamba's

Gamba's in tempurabeslag met een limoencreme 12,5



Carpaccio van gele biet

Tapenade van shiitakes uit Tilligte cherry tomaat, crumble van zwarte olijf 10,5



Buffel mozzarella "oet Tilligte"

Tomaten chutney en een crostini 12

Proeverij van voorgerechten

Laat u verrassen met 4 voorgerechtjes 15,5

Runder carpaccio

Oude kaas, ingelegde ui, truffel mayonaise en gefrituurde kappertjes 12,5

Hoofdgerechten

Duo van Rund

Shorttrib gelakt met BBQ en een steak met bospeen en rozeval aardappel 25,5

Bavette

Met een portjus en mini mais 24,5

Zeewolf

Met zeekraal en een witte wijn dillesaus 23

Gebakken schnitzel

Met stroganoffsous 20,-



Gegrilde koningszwam

Met kruidenrisotto en paddenstoelensaus 21

Eendenfilet

Met honing tijm saus en een pastinaak crème 24

Varkenshaasmedaillon

Met een portsaus, haricots verts en spek 21,5



Quiche van ricotta en spinazie

Met verse groente garnituren 21

Al deze gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren:

Seizoenssalade - warme groentes - aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise	3,-
Aardappelgarnituur	3,-
Seizoenssalade	3,-
Warme groentes	3,-
Mandje brood	3,-

Soepen



Mosterdsoep

Met uitgebakken spekjes en bosui 7,5

Runderbouillon van Erve Elferman

Met shiitakes 8

Seizoenssoep

Laat u verrassen met heerlijke huisgemaakte soep van het seizoen 7,5



Vegetarisch

Heeft u een allergie of dieetwensen?

Graag melden bij de reservering of bij een van onze medewerkers



0541 - 351372



Schiphorstdijk 4



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



https://www.instagram.com/watermolen_singraven/



www.facebook.com/dewatermolensingraven



Voorgerechten

Gravad Lax

Gemarineerde zalm met 2 bereidingen van komkommer 12,75

Steak tartaar

Augurk, sjalotten, kwarteleitje en een crostini met steak tartaar saus 12,5

Krokante gamba's

Gamba's in tempurabeslag met een limoencreme 12,5



Carpaccio van gele biet

Tapenade van shiitakes uit Tilligte cherry tomaat, crumble van zwarte olijf 10,5



Buffel mozzarella "oet Tilligte"

Tomaten chutney en een crostini 12

Proeverij van voorgerechten

Laat u verrassen met 4 voorgerechtjes 15,5

Runder carpaccio

Oude kaas, ingelegde ui, truffel mayonaise en gefrituurde kappertjes 12,5

Hoofdgerechten

Duo van Rund

Shorttrib gelakt met BBQ en een steak met bospeen en rozeval aardappel 25,5

Bavette

Met een portjus en mini mais 24,5

Zeewolf

Met zeekraal en een witte wijn dillesaus 23

Gebakken schnitzel

Met stroganoffsous 20,-



Gegrilde koningszwam

Met kruidenrisotto en paddenstoelensaus 21

Eendenfilet

Met honing tijm saus en een pastinaak crème 24

Varkenshaasmedaillon

Met een portsaus, haricots verts en spek 21,5



Quiche van ricotta en spinazie

Met verse groente garnituren 21

Al deze gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren:

Seizoenssalade - warme groentes - aardappelgarnituur

Extra garnituur:

Friet met mayonaise	3,-
Aardappelgarnituur	3,-
Seizoenssalade	3,-
Warme groentes	3,-
Mandje brood	3,-

Soepen



Mosterdsoep

Met uitgebakken spekjes en bosui 7,5

Runderbouillon van Erve Elferman

Met shiitakes 8

Seizoenssoep

Laat u verrassen met heerlijke huisgemaakte soep van het seizoen 7,5



Vegetarisch

Heeft u een allergie of dieetwensen?
Graag melden bij de reservering of bij een van onze medewerkers



0541 - 351372



Schiphorstdijk 4



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



https://www.instagram.com/watermolen_singraven/



www.facebook.com/dewatermolensingraven



Desserts

Tiramisu

Met chocolade en warme koffie 8,5

Triologie van ijs

Drie verschillende zomerse ijssoorten 8,5

Cremeux van framboos

Met yoghurtjies en verse vruchten 9,5

Lemon pie

Met hangop en oreo crumble 9,25

Verrassingsdessert

Laat u verrassen! 8,75

Wijnen Wit

De Watermolen Wit Private label



Elegante frisse droge wijn van Chardonnay-druiven.
Geurige aroma's van exotisch fruit en een lichte
toets van honing.

Glas 4,5 • Fles 23,5

Durero Sauvignon blanc

La Mancha, Spanje

Frisse en fruitige wijn met een zachte smaak

Glas 5,4 • Fles 25,5

Dr.Schulz Weisser Burgunder

Rheinhessen, Duitsland

Milde en zachte wijn

Glas 5,5 • Fles 28,5

Voor ons hele wijnessortiment,
verwijzen we naar onze wijnkaart!

Dessertwijn

Viña Rubican 4,95

Muscat de Rivesaltes 5,75



Wijnen Rosé

De Watermolen Rosé Private label



Carignan, Cinsault, Syrah

Minervois, Languedoc, Zuid-Frankrijk

Licht rood fruit, mineralen en frisse maar toch volle en zachte wijn

Glas 4,5 • Fles 23,5

Wijnen Rood

De Watermolen Rood Private label



Mooie diepgekleurde wijn met kruidige aroma's.
Vrij krachtig, met rijp rood fruit, fijne tannines en een
zachte afdronk.

Glas 4,5 • Fles 23,5

Raices Reserva

Krachtige wijn met lichte hout tonen

Glas 5,25 • Fles 26,5

Domaine de la Chapelle

Merlot

Languedoc, Zuid-Frankrijk

Volle, kruidige wijn met tonen van kersen

Glas 5,5 • Fles 28,5

Tafelwater

Flessen tafelwater Fles 6

Chaufontaine Blue

Chaufontaine Red

Ter gelegenheid van ons 125 jarig bestaan in 2021, hebben wij
het predicaat hofleverancier ontvangen.

Met trots voeren wij dit predicaat op onze private label
huiswijnen.



0541 - 351372



Schiphorstdijk 4



info@watermolen-singraven.nl



www.watermolen-singraven.nl



https://www.instagram.com/watermolen_singraven/



www.facebook.com/dewatermolensingraven