



'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

8,00€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

Sex on the Beach

8,00€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito

6,00€

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

Roze Bubbels

6,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

Dirty Pink

6,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



Mocktails

6,00€



**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 3,00€

Leffe blond 4,00€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 4,00€

Leffe bruin 4,00€

Leffe tripel 5,00€

Duvel 5,00€

La chouffe 5,00€

Kompel Alcoholvrij 4,00€

Kompel Ondergronds 4,00€

Kompel Bovengronds 4,00€

Kompel Kriek 4,00€

Kompel Prion des Fleurs 5,00€

Kompel Sint Barbara 6,00€



MARTINI



CRODINO

Aperitieven

Porto rood / Wit	<u>6,00€</u>
Martini bianco	<u>6,00€</u>
Martini rood	<u>6,00€</u>
Martini bellini	<u>8,00€</u>
Aperol	<u>8,00€</u>
Crodino	<u>5,00€</u>
Cava glas	<u>6,00€</u>
Cava fles	<u>25,00€</u>

Digestieven

Averna	<u>6,00€</u>
Limoncello	<u>6,00€</u>
Cognac	<u>8,00€</u>
Amaretto	<u>8,00€</u>

Frisdranken

Pepsi Cola	<u>3,00€</u>
Pepsi Max	<u>3,00€</u>
Mirinda Orange	<u>3,00€</u>
7-Up	<u>3,00€</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>3,00€</u>
Cécémel	<u>3,00€</u>
Bru plat	<u>3,00€</u>
Bru bruis	<u>3,00€</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

Koffie	<u>3,00€</u>
Espresso	<u>3,00€</u>
Décaféine	<u>3,00€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,50€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,50€</u>
Koffie verkeerd / Latté	<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

Lipton thee	<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

WIT

Deze wijn 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.

ROSÉ

Onze 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. Het 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.

ROOD

Dit rood wijntje 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). Deze wijn 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€

Huisbereide kaaskroketten 15,00€

Duo van kaas- en garnaalkroket 18,00€

Huisbereide garnaalkroketten 20,00€

Vleesgerechten

Vidé 20,00€

Goulash 20,00€

Stoofvlees 20,00€

Kipfilet 20,00€

Schnitzel 20,00€

Konijn met pruimen 25,00€

Varkenshaasje 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>
Steppesaus	<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 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.

	<i>normale portie</i>	<i>grote portie</i>
Steak	<u>30,00€</u>	<u>33,00€</u>
Filet pur	<u>40,00€</u>	<u>43,00€</u>
Entrécote 350gr.	<u>40,00€</u>	<u>43,00€</u>
Vidé	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Stoofvlees	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Goulash	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Varkenshaasje	<u>30,00€</u>	<u>33,00€</u>
Kipfilet	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Schnitzel	<u>25,00€</u>	<u>28,00€</u>
Snack met steppesaus	<u>15,00€</u>	<u>18,00€</u>
Snack zonder steppesaus	<u>12,50€</u>	<u>15,50€</u>
Steppefriet met enkel saus	<u>12,50€</u>	<u>15,50€</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 Leopoldsbuurg.

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

Mosselen

Verkrijgbaar vanaf juli

Natuur	<u>28,00€</u>
Witte wijn	<u>30,00€</u>
Look natuur	<u>30,00€</u>
Look room	<u>32,00€</u>
Provençale	<u>32,00€</u>
Gele curry	<u>32,00€</u>
Van het huis	<u>32,00€</u>

Visgerechten



Rijkelijk gevulde vissoep	<u>20,00€</u>
Zeevispan met kreeftensaus	<u>30,00€</u>
Kabeljauw met preiroomsaus	<u>25,00€</u>
Zalm met mosterdsaus	<u>25,00€</u>
Scampi natuur (9)	<u>25,00€</u>
Scampi look natuur (9)	<u>25,00€</u>
Scampi van de chef (lookroom) (9)	<u>28,00€</u>
Scampi van het huis (9)	<u>28,00€</u>

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

Salades

Koude schotel hesp met asperges	<u>20,00€</u>
Koude schotel zalm	<u>25,00€</u>
Salade van gebakken spekjes en appel	<u>25,00€</u>
Salade van scampi met een looksausje	<u>25,00€</u>
Salade van scampi en zalm	<u>30,00€</u>
Salade van gerookte zalm	<u>25,00€</u>
Vegetarische salade	<u>20,00€</u>
Salade kip (caeser)	<u>25,00€</u>
Salade tomaat met mozzarella	<u>20,00€</u>
Salade van het huis	<u>30,00€</u>
Seizoensalade met geitenkaas, Gekarameliseerde walnoten, Granaatappel en rozijnen	

Deze salades worden geserveerd met brood en boter.

Pasta

Spaghetti bolognaise 18,00€

Verse spaghetti met huisgemaakte bolgnaisesaus

Spaghetti carbonara 21,00€

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

Penne arrabiatta 21,00€

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

Tagliatelle salmone 23,00€

Verse pasta met zalm in een lichte roomsaus

Tagliatelle met scampi 23,00€

Verse pasta met scampi in een lichte roomsaus

Tagliatelle met zalm en scampi 28,00€

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

Vegetarische pasta 23,00€

Verse pasta naar een creatie van de chef

Al deze gerechten worden geserveerd met brood en boter.



Vegetarische gerechten

Vegetarische salade 20,00€

Salade tomaat met mozzarella 20,00€

Vegetarische pasta 23,00€

Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons,
knoflook en peterselie 30,00€

Ovengroenten met
zoete aardappel en kip 30,00€

Kindergerechten

Vissticks met frietjes	<u>12,00€</u>
Kinder spaghetti	<u>12,00€</u>
Frikandel met frietjes	<u>12,00€</u>
Mini hamburger met frietjes	<u>15,00€</u>
Vidé met frietjes	<u>18,00€</u>
Stoofvlees met frietjes	<u>18,00€</u>
Kipfilet natuur met frietjes en appelmoes	<u>18,00€</u>
Steak natuur met frietjes en appelmoes	<u>20,00€</u>

Kinder-Steppegas

Snack (zonder saus)	<u>12,50€</u>
Snack (met steppesaus)	<u>15,00€</u>
Videe / Stoofvlees / Goulash	<u>18,00€</u>
Steak (met steppesaus)	<u>20,00€</u>

Tot 12 jaar!!!



Desserts

Chocolademousse	<u>10,00€</u>
Crème brûlée	<u>10,00€</u>
Moelleux met vanille-ijs	<u>15,00€</u>
Sabayon met vanille-ijs	<u>15,00€</u>
Coupe Dame Blanche	<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

✉ info@racheltje.be

📍 Rijksweg 27, Dilsen-Stokkem



Mosselen

Natuur 28,00€

Witte wijn 30,00€

Look natuur 30,00€

Look room 32,00€

Provençale 32,00€

Gele curry 32,00€

Van het huis 32,00€