



Juli-Augustus 2017

Jaar 4, Editie 3

Wie is Aaltje?

Aaltje was in 1803 de allereerste Amsterdamse keukenmeid die op het idee kwam om haar recepten te bundelen. Hiermee was het eerste kookboek van Nederland geboren, hartstikke handig voor andere keukenmeiden. Het boek is later nog talloze malen herdrukt en eindeloos verbeterd. Dit kookboek is vaak als symbool gezien voor de nieuwe weg die de Nederlandse kookkunst langzaam maar zeker insloeg.

Borrelhappen

Zalm, haring en paling op toast	9,75
Plankje verschillende soorten worst	8,50
Bitterbal per stuk	0,85
Garnalenkroket per stuk	1,50
Gefrituurd geitenkaasballetje per stuk	0,95
Oudekaasstengel per stuk	0,95

Brood

Ons brood wordt door bakkerij Mühl gebakken met volkorenmeel van de molen De Vriendschap, Trippel Bier van Wispe en een snufje Van Houten cacao. Wij serveren het brood met roomboter en tuinkruidendip.	3,95
--	------

Voorgerechten

Limburgse uiensoep gratineerd met oude Beemsterkaas	6,50
Cappuccino van strandkrabbensoep met kerrieroom	7,50
Salade van gratineerde geitenkaas, gepocheerde peer en walnoten	9,75
Kalfsragout met bospaddenstoelen en een krokant dakje van bladerdeeg	8,50
Smeuïge rundertartaar met lamellen van oude kaas, notensla, dragonmayonaise en croutons	9,75
Cocktail van rivierkreeftjes met tomatenbavarois en Romeinse sla	9,75

Hoofdgerechten

Aaltjes hoofdgerechten worden geserveerd met een klein bordgarnituur, maar zonder bijgerechten. Bijgerechten kunt u gezellig delen met uw gezelschap, hierdoor eet u alleen wat u echt lekker vindt.

Vis

Gebakken heekfilet met gepofte tomaat, zilte groenten en venkelbotersaus	16,75
Vispotje van gepocheerde witvis met wortelen, prei, bleekselderij en mosselen	16,50
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

Vlees

Proeverij van lam: stoof, rosé gebraden karbonade en saucijzenbroodje met verse doperwtten, lamsjus en gepofte knoflook	17,95
Aaltjes ossenhaas in het pannetje met gebakken akkerpaddenstoelen, rouleau van andijvie met spek en eigen jus (170 gram / 250 gram)	17,95 / 24,95
Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië (3 stokjes)	13,95
Zacht gegaard draadjesvlees met crème van bloemkool, geroosterde bloemkool en jus waarin zilverui	15,50
Gegrilde varkenskotelet met krokant buikspek, gepofte zomergroenten en romige saus van eekhoorntjesbrood	16,50

Vegetarisch

Zoete maïskoekjes met gegrilde groene asperges, gebakken paddenstoelen, wilde spinazie en hollandaisesaus	14,50
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	15,00

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	3,95
Gebakken Opperdoezer Ronde aardappelen	4,00
Rabarbercompote	3,50
Witlof met ham en kaas uit de oven	4,25
Warme appelcompote	2,50
Oma's salade	3,95

Kindermenu

Kinderossenhaas met friet en appelmoes	11,50
Een stokje kipsaté met friet en appelmoes	7,50
Heekfilet met friet en appelmoes	8,50
Warme snack uit de frituur met friet en appelmoes	6,00
Pannenkoek met stroop en poedersuiker	6,00

Kaas

Assortiment van Hollandse kazen met krentenbrood en appelstroop 11,50

Oude port

Colheita Port, Quinta Kopke, Portugal, 1999 7,00

Toetjes

Frisse yoghurtcake met Hollandse aardbeien 5,75
Flensje met warme sinaasappelsaus 6,50
Aaltjes vruchtensorbet 6,75
Bom van witte chocolademousse met interieur van perzik 6,50
Tompouce van Weespermoppenparfait met appel en saus van gezouten karamel 6,50
Aaltjes huisgemaakte truffel van advocaat en Van Houten cacao, per stuk 1,00

Ijsoorten

per bol

Klets koppen 1,50
Vanille 1,50
Chocolade 1,50
Advocaat 1,50
Boterbabbelaars 1,50
Stroopwafel 1,50
Haagse hopjes 1,50
Aardbeiensorbet 1,50

Lekker voor erbij

per kom

Vers geklopte slagroom 2,50
Warme karamelsaus 2,00
Warme chocoladesaus 2,00
Advocaat van A. van Wees 3,50

Dessertwijnen per glas

Chenin Blanc, Domaine Cady, Loire, Frankrijk 2012 6,50
Pedro Ximénez, Delgado Zuleta, Jerez de la Frontera, Spanje 2008 6,50