



Maart - April 2018

Jaar 5, Editie 1

## 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
Rucola-kaaskroket per stuk	1,25
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
Romige soep van aardpeer met paddenstoelen en pompoenpitolie	7,00
Salade van gratineerde geitenkaas, gepocheerde peer en walnoten	9,75
Kalfsragout met bospaddenstoelen en een krokant dakje van bladerdeeg	8,75
Smeuige rundertartaar met kaasballetjes, een krokant van rogge en pittige paprikamayonaise	9,75
Hollandse garnalen met mousse van tomaat, ijsbergsla en cocktailsaus	12,50

## 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

---

Gegrilde zeebrasem met gesmoorde prei, venkel en saus van specerijen	16,95
Vispotje van gepocheerde kabeljauw met wortelen, prei, bleekselderij en mosselen	16,75
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

### Vlees

---

Kalfslever met krokant spek, gecarameliseerde appel en compote van ui	15,75
Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met gepofte sjalot, gebakken paddenstoelen 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 peen, kokante maïskoekjes en jus waarin zilverui	15,95
Rosé gebraden varkenskotelet met zuurkool en romige mosterdsaus	16,95

### Vegetarisch

---

Alkmaarse gort met paddenstoelen, oude kaas, zacht ei en schuim van eekhoorntjesbrood	14,95
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	15,25

## Bijgerechten

---

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	3,95
Aardappeltjes met kruiden en knoflook uit de oven	4,00
Pannetje met vergeten groenten	4,50
Witlof met ham en kaas uit de oven	4,50
Warme appelcompote	2,50
Oma's salade	4,25

## Kindermenu

---

Kinderossenhaas met friet en appelmoes	11,50
Een stokje kipsaté met friet en appelmoes	7,50
Kinderkabeljauw met friet en appelmoes	8,75
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

---

Rijstbavarois met zoethout en gekonfijte citroen 5,75  
Broodpudding van Fries suikerbrood met vanillesaus 5,50  
Crème brûlée van witte chocolade 6,75  
Warm chocoladetaartje met een lopende vulling 6,75  
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  
Koffie 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