



November - December 2018

Jaar 5, Editie 5

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

Aaltjes borrelplank: selectie van worst, nagelkaas, deegkrokantjes, nootjes en Amsterdams zuur	11,50
Zalm, haring en paling op toast	9,75
Plankje verschillende soorten worst	8,50
Bitterbal per stuk	0,85
Kreeftkroket 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 gegratineerd met oude Beemsterkaas	6,50
Pompoensoep met bundelzwammen en bosui	7,50
Salade van gegratineerde geitenkaas, peer, walnoten en een mosterd-honingdressing	9,75
Wildragout met bospaddenstoelen en een krokant dakje van bladerdeeg	8,75
Smeuïge steak tartaar met croutons en een truffelmayonaise	9,75
Tartaar van verse en gerookte zalm met een tosti van roomkaas, spiegeleitje en een sojadressing	10,75
Carpaccio van licht gerookte ribeye, rucola, oude kaas en komijnmayonaise	10,75

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 heilbotfilet met ratatouille, brandade en een botersaus met steranijs	17,25
Vispotje van gepocheerde kabeljauw met mosselen en gesmoorde prei	16,75
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

Vlees

Rosé gebraden hertenbiefstuk met rode kool, geroosterde spruitjes en portjus	18,75
Gebakken kalfslever met compote van rode ui, krokant spek en gecarameliseerde appel	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, crème van pastinaak, krokante schorseneren, kruidkoek en jus waarin zilverui	15,95

Vegetarisch

Hartige cakejes van bloemkool, gegrilde groene asperges, geroosterde wintergroenten en een schuim van eekhoorntjesbrood	15,50
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	15,50

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	3,95
Wisselende stampot	4,00
Stoofpeertjes, per stuk	1,00
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
Kinderheilbot 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

Taartje van gekarameliseerde noten met chocoladebanketbakkersroom	7,00
Crumble van warme kersen	6,75
Wentelteeje van Fries suikerbrood met vanillesaus	6,50
Chocotaart met een lopende vulling en mousse van melkchocolade	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

	<i>per bol</i>
Klets koppen	1,50
Vanille	1,50
Chocolade	1,50
Advocaat	1,50
Boterbabbelaars	1,50
Stroopwafel	1,50
Hopjes	1,50
Bokkenpootjesroomijs	1,50

Lekker voor erbij

	<i>per kom</i>
Vers geklopte slagroom	2,50
Warme kersen	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