



Januari - Februari 2019

Jaar 5, Editie 6

## 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.	4,00
--	------

## Voorgerechten

Limburgse uiensoep gegratineerd met oude Beemsterkaas	6,50
Romige vissoep met schuim van gepofte knoflook	7,50
Salade van gegratineerde geitenkaas, peer, walnoten en een mosterd-honingdressing	9,75
Wildragout met bospaddenstoelen en een krokant dakje van bladerdeeg	9,25
Smeuïge steak tartaar met rucola, crème van grove mosterd, spiegelei en krokante quinoa	10,50
Huisgerookte zalm, een bitterbal van schaaldieren met waterkers en kruidenolie	10,50
Paté van gevogelte met een gelei van rode port en krokante toast	9,25

## 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 zalmfilet met een kruidenkorst, gestoofde prei en hollandaisesaus	17,50
Vispotje van kabeljauw, mosselen en gesmoorde groenten	16,75
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

### Vlees

Rosé gebraden hertenbiefstuk met rode kool, geroosterde spruitjes en portjus	18,95
Gegrilde varkensrack met romige zuurkool en jus van mosterd	16,25
Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met gepofte sjalot, gebakken paddenstoelen en eigen jus (170 gram / 250 gram)	18,25 / 24,95
Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië (3 stokjes)	14,25
Zacht gegaard draadjesvlees, crème van knolselderij en uitgebakken spekjes, raapstelen en jus waarin zilverui	15,95

### Vegetarisch

Wafel van pompoen met geroosterde groenten, gecarameliseerde bospeen en een schuim van oude kaas	15,50
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	15,75

## Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	3,95
Aardappelgratin	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
Kindierzalm met friet en appelmoes	9,25
Warme snack uit de frituur met friet en appelmoes	6,50
Pannenkoek met stroop en poedersuiker	6,50

## Kaas

---

Assortiment van Hollandse kazen met krentenbrood en appelstroop 11,75

## Oude port

---

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

## Toetjes

---

Citroentaart met gemarineerd rood fruit en frisse hangop 7,00  
Crumble van warme kersen 6,75  
Crème brûlée van tonkabonen 6,00  
Hemelse modder met ingelegde mandarijn 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*  
Vanille 1,50  
Chocolade 1,50  
Stroopwafel 1,50  
Haagse hopjes 1,50  
Bitterkoekjesroomijs 1,50  
Kaneelroomijs 1,50

## Lekker voor erbij

---

*per kom*  
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