



Maart - April 2019

Jaar 6, 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
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 gratineerd met oude Beemsterkaas	6,50
Romige bloemkoolsoep met een crunch van noten	7,25
Salade van gratineerde geitenkaas, peer, walnoten en een mosterd-honingdressing	9,75
Kalfsragout met bospaddenstoelen en een krokant dakje van bladerdeeg	9,75
Smeuïge steak tartaar met een kaasbitterbal, een krokantje van platbrood en tartaarsaus	10,50
Huisgerookte zalm met rode biet, mousse van makreel en krokante lotuschips	10,50
Carpaccio van gerookt rund met rucola, lamellen van oude kaas, kappertjes en truffelmayonaise	10,50

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

Gebakken kabeljauw met snijbonen, brandade en een luchtige saus van tomaat	17,50
Gegrilde zeebaars met venkel, mosselen en schuimige saus van schaaldieren	17,00
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

Vlees

Boerderijkip met een gekonfijt boutje, sperziebonen gerold in spek en een romige saus van paddenstoelen	17,50
Twee bereidingen van varken: gebakken varkensoester met zacht gegaarde en gelakte nek en een kruidige jus van specerijen	16,50
Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met gepofte sjalot, gebakken paddenstoelen en eigen jus (170 gram / 250 gram)	18,75 / 25,25
Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië (3 stokjes)	14,25
Zacht gegaard draadjesvlees, crème van paarse peen, koolrabi en jus waarin zilverui	15,95

Vegetarisch

Panna cotta van knolselderij met een gevulde paddenstoel, vergeten groenten en een maïskoekje	15,50
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	16,50

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	4,00
Romige aardappelpuree	4,00
Pannetje vergeten groenten	4,00
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
Zeebaars 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

Cheesecake met ingelegde druiven en een gel van limoen 7,00
Tarte tatin 6,75
Duizendlaagjestaart met banketbakkersroom 6,50
Chocotaart met een lopende vulling en mousse van melkchocolade 6,75
Parfait van trekdrop 6,50
Aaltjes huisgemaakte slagroomtruffel van 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
Honingroomijs 1,50

Lekker voor erbij

per kom
Vers geklopte slagroom 2,50
Warme karamelsaus 2,50
Warme chocoladesaus 2,50
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