



Mei - Juni 2019

Jaar 6, Editie 2

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 aspergesoep met nootmuskaat	7,50
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 tosti roomkaas en kruidendressing	10,50
Licht gerookte kabeljauw met aardappelsalade, mayonaise van basilicum en gepofte wilde rijst	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

Gepocheerde schelvis met gegrilde lenteui en sauce antiboise	17,25
Gegrilde zeebrasem, ratatouille, gebakken spinazie en beurre blanc	17,50
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

Vlees

Krokant gebakken eendenborst met een rouleau van gekonfijte bout, jus van sinaasappel en sugarsnaps	17,50
Proeverij van lam: zachtgegaarde schouder, rack en een saucijzenbroodje met doperwt en jus van rozemarijn	19,25
Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met gepofte sjalot, gebakken paddenstoelen en eigen jus (170 gram / 250 gram)	18,95 / 25,50
Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië (3 stokjes)	14,75
Zacht gegaard draadjesvlees met crème van bloemkool, knolselderij en jus waarin zilverui	15,95

Vegetarisch

Hartige cake van Hollandse groenten, gegrilde courgette en lauwwarme schuim van kaas	15,75
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	16,95

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	4,00
Eersteling krielen	4,25
Asperges met ei, peterselie en boter	10,50
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
Zeebrasem 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

Vanillehangop met rood fruit en eiwitschuimpjes 6,50
Parfait van gekarameliseerde hazelnoten en gepocheerde nectarine 7,00
Chocoladetaartje met een lopende vulling 6,75
Verschillende bereidingen van rabarber 6,75
Aaltjes huisgemaakte truffel van A.v. Wees advocaat, per stuk 1,00

Ijsoorten

per bol
Vanille 1,50
Chocolade 1,50
Stroopwafel 1,50
Haagse hopjes 1,50
Aardbeiensorbet 1,50
Citroensorbet 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