



September - Oktober 2019

Jaar 6, Editie 4

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 soep van Zaanse mosterd met uitgebakken spekjes	7,50
Huisgemaakte kaassoufflé van geitenkaas met rode biet, kruidensla en stroop van Aceto Balsamico	9,75
Kalfsragout met bospaddenstoelen onder een krokant dakje van bladerdeeg	10,00
Steak tartaar met gegrilde brioche en mayonaise van Piment d'Espelette	10,50
Ceviche van zeebaars met een tartaartje van haring en gepofte puntpaprika	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 en laagje van kruidig rugspek, gesmoorde bimi en een schuim van schaaldieren	18,00
Vispotje van tongfilet met schelpdieren en snijbonen	17,50
Vis van het seizoen in boter gebakken	dagprijs

Vlees

Op het karkas gebraden boerderijkip met een gekonfijt boutje, uiencompote en jus van eekhoornstjesbrood	17,50
Hollandse dikbilsteak van de lavagrill met verse seizoensgroenten en een koud tuinkruidensausje	18,50
Aaltjes ossenhaasbiefstuk in het pannetje met champignons, gecarameliseerde sjalot en eigen jus (170 gram / 250 gram)	18,95 / 25,50
Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië (3 stokjes)	14,95
Zacht gegaard draadjesvlees met crème van pastinaak, een rolletje van gestoofde groene kool en jus waarin zilverui	15,95

Vegetarisch

Quiche van bospaddenstoelen met gesmoorde groenten, een krokantje van kaas en crème van uien	16,25
Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	17,25

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	4,00
Aardappelgratin	4,25
Prei à la crème	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
Kabeljauw 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

Crumble van appel en kaneel uit de oven met banketbakkersroom 6,50

Terrine van pure en melkchocolade met lange vingers en ingelegde mandarijnen 7,00

Honing-granola parfait 6,75

Cheesecake met bastognebodem en abrikoos 6,50

Aaltjes huisgemaakte truffel van A.v. Wees advocaat, per stuk 1,00

Ijsoorten

per bol

Vanilleroomijs 1,50

Chocoladeroomijs 1,50

Stroopwafelroomijs 1,50

Kersenroomijs 1,50

Karamelroomijs 1,50

Bramensorbet 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