



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

December '24 - Februari '25

Jaar II, 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

Visplankje met rilette van makreel, paling en gerookte zalm op toast	14,75
Aaltjes borrelplank: rauwe ham, crudite, kaas, Amsterdams zuur en kruidendip	12,75
Bitterbal, per stuk	1,10
Kreeftkroket, per stuk	1,80
Oude kaasstengel, per stuk	1,10
Vegetarische bitterbal, per stuk	1,10

## Brood

Ons brood wordt door bakkerij Mühl gebakken met volkorenmeel van molen de Vriendschap, Tripel bier van Wispe en een snufje Van Houten cacao. Wij serveren het brood met roomboter en huisgemaakte tuinkruidendip.	6,50
---	------

## Voorgerechten

Limburgse uiensoep gegratineerd met oude kaas	8,50
Pittige mosterdsoep met uitgebakken spekjes en crème fraiche	9,00
Zacht romige burrata van Hollandse buffels met sinaasappel, pompoenpitten, honing-mint dressing en focaccia	12,50
supplement: serranoham	2,50
Aaltje's wildragout onder een krokant dakje van bladerdeeg	14,50
Tartaar van gamba met gepekeld zalm, emulsie van selderij en bisque dressing	15,00
Hertencarpaccio met krokante boerenkool, geraspte Reypenaer, pijnboompitten en walnotendressing	15,50

## Hoofdgerechten

*Aaltjes hoofdgerechten worden geserveerd met een klein bordgarnituur, maar zonder bijgerechten. Bijgerechten kunt u delen met uw gezelschap, hierdoor eet u alleen wat u echt lekker vindt.*

### Vis

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met structuren van wortel, gepofte rijst en wortelsaus	23,50
Vis van de dag	dagprijs

### Vlees

Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië met atjar en cassave	20,50
Aaltje's tournedos met portobello, groene asperges en kalfsjus	32,50
supplement: gebakken eendenlever	7,50
Zacht gegaard hertensukade met crème van pastinaak, pistache, rasp van Belper	24,50
Knolle kaas en eigen jus waarin bosvruchten	
Gekonfijte eendenbout met gebakken zuurkool, kingboleet paddenstoel, crumble en jus van cèpes	23,50
Krokante buikspek met zwarte bonenpuree, piccalilly, boerenkool en witte portsaus	21,50

### Vegetarisch

Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	20,50
Hartige millefeuille met kastanjes, pompoencrème, spinazie met roomkaas en crumble van kastanje	18,50
Bloemkoolsteak met crème van kikkererwten, chimichurri, amandelen en chili	18,50

### Dag special

Vraag onze bediening naar de dag special	dagprijs
--	----------

## Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	5,50
Oma's salade	5,25
Stoofpeer per stuk	2,50
Warme appelcompote	3,50
Witlof met ham en kaas uit de oven	6,00
Romige aardappelgratin	5,00

## Kindermenu

Pannenkoek met stroop en poedersuiker	9,00
Huisgemaakte kipnuggets met friet en appelmoes	9,50
Krokante visfilet met friet en appelmoes	9,50
Warme snack, kroket of frikandel, met friet en appelmoes	8,50

## Kaas

Assortiment van kazen van de markt met krentenbrood en appelstroop	14,50
--	-------

## Oude port

Colheita Port, Quinta Kopke, Portugal, 2005	7,50
---	------

## Toetjes

Bourbon cake met bosvruchtenparfait, witte chocolade ganache en bramen	9,00
Citroentaart met een bodem van Amaretti koekjes en crème van framboos	9,50
Tiramisu brownie met gel en crumble van koffie	9,00
Lauw warme appelcrumble uit de oven met banketbakkersroom	9,00
Aaltjes huisgemaakte truffel van A. van Wees advocaat, per stuk	2,50
Schaaltje Aaltjes boterkoek	2,25

## Ijsoorten

	per bol
<i>Het ijs wordt geserveerd met crumble en een kletskep</i>	
Vanille roomijs	1,85
Chocolade roomijs	1,85
Citroen sorbet	1,85
Bramen sorbet	1,85
Kaneel roomijs	1,85

## Lekker voor erbij

Vers geklopte slagroom	3,50
Warme karamelsaus	3,50
Advocaat van A. van Wees	4,00
Chocoladesaus	4,00

## Dessert wijnen

	jaar	per glas
Chenin Blanc, Domaine Cady, Loire, Frankrijk	2020	6,50
Banyuls, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	2017	7,50
Rivesaltes Ambre, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	2016	7,50
Pedro Ximenez, Delgado Zuleta, Jerez de la Frontera, Spanje	2011	7,50

## Cocktails

Espresso Martini; Wodka, Kahlua, espresso	11,50
Aperol Spritz; Aperol, Cava, spa rood	9,50
Zst Limoncello Spritz; Zst Limoncello, Cava, spa rood	10,50
Pornstar Martini; Wodka, passievruchtenlikeur, vanille	10,50
Lala Paloma; LaLa Tequila, grapefruitsoda, limoen, spa rood	9,50
Moscow Mule; Wodka, ginger beer, limoen, munt	9,50
Bring me back to Bali; Wodka, pandan, aloe vera, passievrucht	9,50
Tinto de Verona, Rode wijn, bitter lemon, sinaasappel	9,50

## Mousserende wijnen

	jaar	per glas	per fles
<b>Cremant, Jaillance, Brouette prestige brut, Bordeaux, Frankrijk</b> 100% Chardonnay rijk en mineraal	s.a.	7,50	38,50
<b>Piper-Heidsieck Brut, Champagne, Frankrijk</b> 100% Pinot Noir met tonen van toast, honing en citrus	s.a.		72,50
<b>Vallformosa, Bubbels 0.0%, Spaans</b> Deze wijn presenteert heerlijk geurende tonen van appel, pruim, peer en citroen	s.a.	6,00	34,50

## Witte wijnen

	jaar	per glas	per fles
<b>Colombard-Sauvignon, Guillaman, Cotes de Gascogne, Frankrijk</b> Exotisch fruit en vleugje citrus, aromatische en fruitige wijn	2023	5,50	28,50
<b>Verdejo, El Convertido, Castilla La Mancha, Spanje</b> Geel fruit met iets kruidigheid, soepel fris en gulle smaak	2023	6,00	29,50
<b>Chardonnay, Bellevaux, Languedoc, Frankrijk</b> Rijke stijl met vanille, geconfijte citrus en een romige textuur	2023	6,25	32,50
<b>Pinot Grigio, Pasque, Veneto, Italië</b> Fris, rond en evenwichtig tonen van peer, citrus en druiven	2023	6,50	35,50
<b>Grüner Veltliner, Ewald Gruber, Weinviertel, Oostenrijk</b> Geurt naar groen fruit en paprika, licht kruidig, lange afdronk	2023		38,50
<b>Albariño, Martin Códax, Rias Baixas, Spanje</b> Geuren van citrusfruit, slank en mineraal met ziltige afdronk	2023		39,50
<b>Sauvignon Blanc, Sancerre, Henri Bourgeois, Loire, Frankrijk</b> Mooi rijp en sappig, volle wijn met tonen van ananas, grapefruit en witte bloemen	2023		49,50
<b>Pouilly Fume, Domaine Tabordet, Loire, Frankrijk</b> Zeer verfijnde wijn met lichtgroene tint, smaak van witte bloemen, grapefruit, perzik en ananas en peer.	2023		59,50
<b>Chardonnay, Laroche Saint-Martin, Chablis, Frankrijk</b> Licht goudkleurig met intense aromas van rijp wit fruit, lentebloesem en hazelnoten. Ziltige gebalanceerde afdronk met een aangename fruitigheid	2023		55,50
<b>Chardonnay, Macon Chardonnay, Les Beluses, Bourgogne, Frankrijk</b> Frisse aanzet van verse citroenen en groene appel, abrikoos, zeer mineraal en kruidig	2022		55,50

## Rosé wijnen

	jaar	per glas	per fles
<b>Grenache, Montalis, Languedoc, Frankrijk</b> Fijn rood fruit zoals rozebottel en kers met een droge smaak	2023	5,50	28,50
<b>Domaine Lacoste, Côteaux d'Aix en Provence, Frankrijk</b> Klassieke wijn. Licht, kruidig en fris met framboos en aardbei	2023		37,50

## Rode wijnen

	jaar	per glas	per fles
<b>Merlot, La Campagne, Languedoc, Frankrijk</b> Boerse 'medium bodied wine' met soepele tonen van kersen	2023	5,50	28,50
<b>Shyrah, Touriga Franco, Ravasqueira, Alentej, Portugal</b> Diep rode wijn met bosfruit en tonen van eikenhout	2022	6,00	29,50
<b>Merlot Cabernet Reserve, Bellevaux, Languedoc, Frankrijk</b> Een echte allemansvriend met aroma's van warm fruit en fijne vanilletonen door de korte houtlagering	2022	6,25	32,50
<b>Primitivo, Gran Sasso, Puglia, Italië</b> Zwoel, donker fruit met bramen en pruimengeur, soepel en zacht	2023	6,50	35,50
<b>Beaujelaïs Villages, Louis Latour, Beaujolais, Frankrijk</b> Verkwikkend rood fruit, soepel, ook lekker als hij licht gekoeld is	2023		35,50
<b>Cabernet Sauvignon, Warwick, Stellenbosch, Zuid- Afrika</b> Krachtig en smaakvol met aroma's van kersen en zwarte bessen	2022		37,50
<b>Valpolicella, Pasque Ripasso Superiore, Veneto, Italië</b> Naar kersen smakende wijn met extra body en rijke structuur door de schikken van de Amarone.	2022		35,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini, Italië</b> Robijnrode wijn met aroma's van zwart fruit en kruiden	2022		37,50
<b>Bourgogne Pinot Noir, Le Renard, Frankrijk</b> Zacht en heerlijk soepel, vanille, vleugje karamel, niet teveel tannines met een aangenema zwoele geur van zoet fruitwoel	2022		49,50
<b>Malbec, Mendoza, Bodega Catena Zapata, Argentinië</b> Stoer glas met specerijen en gekonfijt donker fruit	2022		47,50

## Bieren

			alcohol %	
<b>Pils</b>	Heineken	0,18 liter	5,0	3,20
		0,25 liter	5,0	3,60
		0,5 liter	5,0	6,80
<b>Wit</b>	Brouwerij T'IJ	IJwit	6,5	5,50
	Jopen	Adriaan wit	5,0	5,75
	Texels	Skuumkoppe	6,0	5,50
<b>Weizen</b>	Weihenstephaner	Hefe Weizen	5,4	5,50
<b>Blond</b>	Afligem Blond	Afligem	6,5	5,50
	Achouffe	La Chouffe	8,0	5,50
	De Eeuwige Jeugd	Lellebel	5,7	5,50
	Kwaremont	Blond	6,6	5,50
<b>Dubbel</b>	Westmalle	Dubbel	7,0	5,50
	Grutte Pier	Dubbel	8,2	5,50
<b>Tripel</b>	Westmalle	Tripel	9,5	5,75
	Eigenwieze	Trippel	8,5	5,75
	Brouwerij T'IJ	Zatte	8,0	5,75
<b>Amber</b>	Koninck	Bolleke Koninck	5,2	5,50
<b>IPA</b>	Walhalla	Loki Golden IPA	5,5	5,75
	Jopen	Mooie Nel	7,0	5,75
	Bird	Vink Heerlijk	6,2	5,50
<b>New England IPA</b>	Jopen	Blurred Lines	5,7	5,50
<b>Sterkblond</b>	Duvel Moortgat	Duvel	8,5	5,50
<b>Saison</b>	Oedipus	Mannenliefde	6,0	5,50
<b>Quadruppel</b>	Jopen	Ongelovige Thomas	10	5,75
<b>Kriek</b>	Liefmans	Liefmans fruitesse	3,8	5,00
<b>Alcoholvrij/arm</b>	Heineken	0.0	0,0	3,90
	Amstel Radler	0.0	0,0	3,75
	Afligem blond	0.0	0,0	4,75
	Brouwerij T'IJ	Vrij-wit witbier	0,5	5,50
	Brand	Weizen 0.0	0,0	5,50
	Texels	Skuumkoppen	0,0	5,50
	Two Chefs Brewing	Funky Falcon	0,2	5,50
<b>Glutenvrij</b>	Jopen	Hop zij met ons	6,0	5,50

## Warmedranken

Koffie	3,10
Espresso	3,00
Koffie verkeerd	3,50
Cappuccino	3,40
Thee	3,00
Verse Muntthee	3,30
Verse Gemberthee	3,40
Warme Chocolademelk	3,20
+ slagroom	1,00
Irish koffie	8,50
Italiaanse koffie	8,50
Franse koffie	8,50
Spaanse koffie	8,50
Koffie Beerenburg	8,50
Weesper koffie	8,50

## Oudhollandse likeuren van A. van Wees

			per glas
01. Bittere lijdenstroost	18. Naveltje bloot	35. Mandarines	5,00
02. Bitterkoekjes	19. Papagaaiensoep	36. Marasquin	
03. Bruidstranen	20. Roosje zonder doornen	37. Parfait d'amour	
04. Drie maal drie	21. Zilver water	38. Persico	
05. Eau de ma tante	22. Venusolie	39. Randerine	
06. Hansje in de kelder	23. Anisette	40. Ananas	
07. Hemel op aarde	24. Gulden water	41. Curaçao tripple-sec	
08. Hempje licht op	25. Half om half	42. Cacao Blue	
09. Vrijmetselaar	26. Aardbeien likeur	43. Curaçao d'Orange	
10. Hoe langer hoe liever	27. Frambozen likeur	44. Cherry Brandy	
11. Volmaakt geluk	28. Mestreechse likeur	45. Crème de Banaan	
12. Juffertje in het groen	29. Verveine likeur	46. Crème de Kaneel	
13. Vergeet mij niet	30. Chocolade likeur	47. Crème de Menthe	
14. Kraamanijs	31. Gember likeur	48. Crème de Mocca	
15. Abricot brandy	32. Speculaas likeur	49. Crème de Vanille	
16. Kwartier na vijven	33. Walnoot likeur	50. Amsterdam Elixer	
17. Pruimpje prik in	34. Kummel likeur		

# ZAALTJE VAN AALTJE

**Aaltje heeft het perfecte zaaltje!**

Borrel, diner of feest met collega's, zakenrelaties, familie en vrienden, het kan allemaal!  
De zaal kan als besloten ruimte gebruikt worden, heeft alle voorzieningen en kan  
helemaal naar eigen wens worden ingedeeld en versierd.

Wilt u meer informatie?

Kijk op onze website [www.caferestaurantaaltje.nl](http://www.caferestaurantaaltje.nl),  
mail naar [info@caferestaurantaaltje.nl](mailto:info@caferestaurantaaltje.nl) of bel 0294-414726.

---

# AALTJE

**Kom werken bij Aaltje**

Wij zijn op zoek naar versterking van ons team!

Heb jij zin om in dit mooie horeca bedrijf te werken en de gasten een totaal beleving te  
geven? Geef het dan door aan misschien wel je toekomstige collega of stuur een mail naar  
onderstaande gegevens.

Ben jij onze nieuwe afwasser, kok of medewerker bediening?

Mail dan naar [info@caferestaurantaaltje.nl](mailto:info@caferestaurantaaltje.nl) of bel 0294-414726.

