



V L I N T · 2 1

BAR & RESTAURANT

DINING

Allergenen informatie | Allergens information

Vraag een van onze gastheren of -dames om de allergenendeclaratie.



Gluten | Gluten



Sesamzaad | Sesame



Noten | Nuts



Soja | Soybean



Lactose | Lactose



Schaaldieren | Shellfish



Vis | Fish



Selderij | Celery



Pinda's | Peanuts



SO2 & sulfiet | SO2 & sulfer



Ei | Egg



Lupine | Lupine



Mosterd | Mustard



Weekdieren | Molluscs

VOORGERECHTEN

(TO SHARE OR NOT)

<p>DESEM BROODJES </p> <p>Assortiment desem broodjes met kruiden roomkaas, Huisgemaakte pesto en aioli. Assortment of sourdough rolls with herbal cream cheese, homemade pesto and aioli.</p>	8,25	<p>GEROOKTE MAKREEL</p> <p>Gerookte makreel filet geserveerd met couscous, Amsterdamse ui, kappertjes, bosui en limoen-peper mayonaise. Smoked mackerel fillet served with couscous, Amsterdam onions, capers, spring onions, and lime-pepper mayonnaise.</p>	8,75
<p>ANTIPASTI</p> <p>Charcuterie (parmaham, peperfuet en spianata romana), kazen (Hollandse oude kaas, Franse brie), bastoncino olijfbrood, roomkaas, pesto en aioli. Charcuterie (parma ham, peppered salami, and spianata romana), cheeses (Dutch aged cheese, French Brie), bastoncino olive bread, cream cheese, pesto, and aioli.</p>	19,50	<p>PARMAHAM & MELOEN</p> <p>Parmaham met galia meloen, jonge geitenkaas, rucola en aceto balsamico. Parma ham with Galia melon, young goat cheese, arugula, and balsamic vinaigrette dressing.</p>	8,25
<p>MOSTERDSOEP</p> <p>Huisgemaakte mosterdsoup met gebakken spekjes en bosui geserveerd in een Italiaanse broodbol. Homemade mustard soup with fried bacon and spring onions served in an Italian bread roll.</p>	7,25	<p>GEGRILDE HALLOUMI</p> <p>Gegrilde halloumi met couscous, geroosterde coeur de boeuf tomaat en pesto. Grilled halloumi with couscous, roasted coeur de boeuf tomato and pesto.</p>	8,50
<p>UIENSOEP </p> <p>Huisgemaakte uiensoep met tijm en bosui geserveerd in een Italiaanse broodbol. Homemade onion soup with thyme and spring onion served in an Italian bread roll.</p>	7,25	<p>SPICY GAMBA'S</p> <p>Gebakken gamba's met geroosterde coeur de boeuf tomaat, couscous en paprikamayonaise. Fried prawns with roasted coeur de boeuf tomato, couscous and pepper mayonnaise.</p>	9,75
<p>CARPACCIO</p> <p>Runder carpaccio geserveerd met rucola, zongedroogde tomaatjes, oude kaas, kappertjes, krokante tuinbonen en truffelmayonaise. Beef carpaccio served with arugula, sun-dried tomatoes, aged cheese, capers, crispy broad beans and truffle mayonnaise.</p>	9,50	<p>GEPOFTE PASTINAAK </p> <p>In de oven gepofte pastinaak met pastinaak crème, geroosterde hazelnoten, truffelsaus en kruidenolie. Parsnips roasted in the oven with parsnip cream, roasted hazelnuts, truffle sauce and herb oil.</p>	8,75
<p>ZOETE AARDAPPEL CARPACCIO </p> <p>Carpaccio van zoete aardappel geserveerd met rucola, rode ui, pecannoten, zongedroogde tomaatjes en cajunmayonaise. Sweet potato carpaccio served with arugula, red onion, pecan nuts, sun-dried tomatoes and Cajun mayonnaise.</p>	8,25	<p>GEROOSTERDE KIPPENDIJ</p> <p>Kippendij geroosterd in de oven met knoflook en citroen geserveerd met kimchi en bosui. Chicken thigh roasted in the oven served with garlic and lemon served with kimchi and spring onion.</p>	9,25
<p>GEROOSTERDE BLOEMKOOL</p> <p>In de oven geroosterde bloemkool met gerookte amandelen, oude kaascrème en crème fraîche. Oven-roasted cauliflower with smoked almonds, aged cheese cream and crème fraîche.</p>	8,75	<p>GESTOOFDE VARKENSWANG</p> <p>Varkenswang gestoofd in Gulpener dubbel bier met pastinaak crème, jus en aardappel krokantje. Pork cheek stewed in Gulpener double beer with parsnip cream, gravy and crispy potatoes.</p>	9,25
<p>ZALM TERIYAKI</p> <p>Geroosterde zalm filet geserveerd met gebakken paksoi, bosui en sesamololie. Roasted salmon fillet served with fried pak choi, spring onion and sesame oil.</p>	9,50	<p>RISOTTINI</p> <p>Gefrituurde risotto balletjes met spinazie en gorgonzola geserveerd met pesto mayonaise. Fried spinach and gorgonzola risotto balls served with pesto mayonnaise.</p>	8,75

FEESTJE, BORREL, LUNCH OF DINER?
SPECIALE ARRANGEMENTEN VANAF
20 PERSONEN. VRAAG ER NAAR BIJ
ONZE MEDEWERKERS.

**TAKE AWAY LEKKER GENIETEN VAN ONZE
GERECHTEN THUIS? BESTEL ONLINE VIA
WWW.BESTELLEN.VLINT21.NL AFHALEN
VAN WOENSDAG T/M ZONDAG.**

CLASSICS

SPARERIBS (450 gr. / 650 gr.) 16,⁰⁰ / 21,⁰⁰
Gemarineerde spareribs met keuze uit: zoet, pittig of BBQ met limoen-pepersaus.
Marinated spare ribs with a choice of: sweet, spicy or BBQ with lime-pepper sauce

VARKENSSATÉ, KIPSATÉ OF TEMPEHSATÉ  19,⁵⁰
Saté (200gr.) gemarineerd met ketjap en sambal geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng en cassave.
Satay (pork/chicken/tempeh (200g) marinated with soy sauce and sambal served with satay sauce, atjar, seroendeng and cassava.

GEGRILDE DIAMANTHAAS (200gr. / 300 gr.) 22,⁵⁰ / 27,⁵⁰
Gegrilde diamanthaas met pastinaak crème en chimichurri boter.
Grilled tenderloin with parsnip cream and chimichurri butter.

SALADES

SALADE GEITENKAAS klein groot 13,⁰⁰ 18,⁵⁰
Salade met jonge geitenkaas, komkommer, vijgen, walnoten, peer, parmaham, zongedroogde tomaat, croutons en aceto balsamico dressing (vegetarisch mogelijk).
Salad with young goat cheese, cucumber, figs, walnuts, pear, parma ham, sun-dried tomato, croutons and aceto balsamic dressing (vegetarian possible).

SALADE GEROOKTE KIP 13,⁰⁰ 18,⁵⁰
Salade gerookte kip van de Kamado grill met knoflookpeper, komkommer, cranberries, witlof, cashewnoten, croutons, zongedroogde tomaat en yoghurt dragon dressing.
Salad with smoked chicken from the Kamado grill, garlic pepper, cucumber, cranberries, chicory, cashews, croutons, sun-dried tomato and yogurt tarragon dressing.

SALADE RUNDER CARPACCIO 13,⁰⁰ 18,⁵⁰
Salade met runder carpaccio, komkommer, zongedroogde tomaat, kappertjes, oude kaas, krokante tuinbonen, croutons en truffelmayonaise.
Salad with beef carpaccio, cucumber, sun-dried tomato, capers, aged cheese, crispy broad beans, croutons and truffel mayonnaise.

SALADE SPICY GAMBA'S 13,⁰⁰ 18,⁵⁰
Salade met pittig gemarineerde gamba's uit de oven, komkommer, zongedroogde tomaat, geroosterde paprika, paksoi, seroendeng, croutons en gele currymayonaise.
Salad with spicy marinated prawns from the oven, cucumber, sun-dried tomato, roasted pepper, pak choy, seroendeng, croutons and yellow curry mayonnaise.

SALADE RODE BIET EN POMPOEN  13,⁰⁰ 18,⁵⁰
Salade met rode biet, pompoen, komkommer, vegan feta, zongedroogde tomaat, walnoten, croutons en aceto balsamico dressing.
Salad with red beets, pumpkin, cucumber, vegan feta, sun-dried tomatoes, walnuts, croutons, and balsamic

BURGERS


CLASSIC GOURMET BURGER 20,⁰⁰
'Angus' burger (160g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, spek, oude kaas, augurk en tomaten relish.
'Angus' burger (160 gr.) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, bacon, aged cheese, pickle and tomato relish.

VEGAN GOURMET BURGER  20,⁰⁰
Vegan burger (160g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, rode ui, vegan cheddar en vegan mayonaise.
A vegan burger (160g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, red onion, vegan cheddar and vegan mayonnaise.

JACK FRUIT GOURMET BURGER  20,⁰⁰
Pulled jack fruit (160g) geserveerd op een pretzel bun met sla, rode ui, tomaat en BBQ saus.
Pulled jackfruit (160g) served on a pretzel bun with lettuce, red onion, tomato, and BBQ sauce.

FISH GOURMET BURGER 20,⁰⁰
Visburger van kabeljauw en zalm (160g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat en dille yoghurt saus.
Cod and salmon fish burger (160g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato and dill yogurt sauce.

WARME GERECHTEN

TRUFFEL RISOTTO  19,⁰⁰
Truffel risotto met gebakken beukenzwam, shiitakes en vegan Gouda.
Truffle risotto with fried beech mushroom, shiitakes and vegan Gouda.

KAASFONDUE 18,⁵⁰
Kaasfondue met groente crudites geserveerd in een Italiaanse broodbol.
Cheese fondue with vegetable crudites served in an Italian bread bowl.

ZEEBAARS 20,⁷⁵
Gebakken zeebaars filet (200g) met pastinaak crème, beurre noisette saus en aardappel krokantje.
Fried sea bass fillet (200g) with parsnip cream, beurre noisette sauce and crispy potatoes.

GEGRILDE POMPOEN  18,⁵⁰
Gegrilde en geroosterde pompoen met pompoenhummus, noten tapenade en vegan feta.
Grilled en roasted pumpkin with pumpkinhummus, nut tapenade and vegan feta.

'A small disclaimer'

- * Onze gerechten worden geserveerd exclusief bijgerechten.
Our dishes are served excluding the side dishes.
- ** Wij prefereren de bereiding van onze grill gerechten medium- rare. Besteld u een andere garing, houdt u er dan rekening mee dat tussen rare en well-done een gewichtsverschil van +/- 35% zit.
We prefer the preparation of our grill dishes medium-rare. If you prefer another cooking, please note that there is a weight difference of +/- 35% between rare and well-done.

BIJGERECHTEN

	klein	groot
SUPER CRUNCH FRITES Knapperige Hollandse frites geserveerd met mayonaise. Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.	3,75	4,75
SWEET POTATO FRITES Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise. Sweet potato fries served with mayonnaise.	5,25	6,75
ROZEVAL AARDAPPELEN Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en thym. Roasted roseval potatoes with garlic and thym.	3,75	4,75
OVEN WORTEL MIX Geroosterde witte, oranje en zwarte minipeentjes. Roasted white, orange, and black baby carrots.	3,75	4,75
GROENE SALADE Frisse groene sla met komkommer, tomaat, mango en kruidendressing. Crisp green salad with cucumber, tomato, mango and dressed with herb vinaigrette.	3,25	4,25
COLESLAW Frisse koolsalade met wortel, mais en zwarte bonen. Crisp coleslaw with carrot, corn, and black beans.	3,75	4,75
ONIONRINGS Gefrituurde uienringen met aioli. Fried onionrings served with aioli.	5,00	6,00

NAGERECHTEN

MOELLEUX Gebakken chocolade cakeje, warme chocolade vulling, mokka roomijs, verse slagroom en gesuikerde pecannoten. Oven baked chocolate cake, warm chocolate filling, mocha ice cream, fresh whipped cream, and sugared pecans.	8,75
APPEL NOTEN CAKE Appel noten plaatcake, vegan vanille ijs en verse vegan slagroom. Apple nut sheet cake, vegan vanilla ice cream, and fresh vegan whipped cream.	8,75
VLINTJE Hazelnoot merengue, hazelnoot praliné ijs, karamelsaus, geroosterde hazelnoten en verse slagroom. Hazelnut meringue, hazelnut praline ice cream, caramel sauce, roasted hazelnuts and fresh whipped cream.	8,75
SUIKERBROOD WENTELTEEFJE Wentelteefje van suikerbrood met chocolade mousse met amaretto, kaneeltuille en verse slagroom. French toast made from sugar bread with chocolate mousse infused with amaretto, cinnamon tuile, and fresh whipped cream.	8,75
KAASPLANKJE Kaasplankje met Morbier, Comté en Fourme d'Ambert met kletzenbrood, noten en rodewijnstroop. Cheese platter featuring Morbier, Comté, and Fourme d'Ambert, served with dried pear bread, nuts and red wine syrup.	10,75
ICECREAM Vegan vanille fudge brownie ijs met verse vegan slagroom. Vegan vanilla fudge brownie ice cream with fresh vegan whipped cream	6,75

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van Jameson whiskey, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of Jameson whiskey, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00	JAMACAIN COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van bruine rum, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of brown rum, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00
FRENCH COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van cointreau, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of cointreau, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00	DRENTSE COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van stroopwafel likeur, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of stroopwafel liqueur, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00
ITALIAN COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van amaretto, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of amaretto, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00	BAILEYS COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van baileys, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of baileys, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00
SPANISH COFFEE Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van licor 43, krachtige koffie en smeuïge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of licor 43, bold coffee, and creamy whipped cream.	8,00	COFFEE 21 Een heerlijke koffie naar keuze met stroopwafel likeur met slagroom en huisgemaakte friandises. A delicious coffee of your choice with stroopwafel liqueur, topped with whipped cream, and served with homemade sweets.	8,00

VLINT21 SHARING PLATTERS

SURF 'N' TURF FUSION GRILL

Een fusion to share plank van surf 'n' turf en mixed grill gepresenteerd op een stoere houten plank bestaande uit:
A fusion to share platter featuring a combination of surf 'n' turf and mixed grill presented on a rustic wooden plank, consisting of:

Gegrilde diamanthaas (200g) met pastinaak crème en chimichurri boter.
Grilled tenderloin (200g) with parsnip cream and chimichurri butter.

Kippendij (200g) geroosterd in de oven met knoflook en citroen geserveerd met kimchi en bosui.
Chicken thigh (200g) roasted in the oven served with garlic and lemon served with kimchi and spring onion.

Gebakken gamba's met geroosterde coeur de boeuf tomaat, couscous en paprikamayonaise.
Fried prawns with roasted coeur de boeuf tomato, couscous and pepper mayonnaise.

VOOR TWEE PERSONEN € 55.⁰⁰

CLASSIC PLATTER

Een to share plank van onze classics gepresenteerd op een stoere houten plank bestaande uit:
A to share platter featuring a combination of our classics presented on a rustic wooden plank, consisting of:

Gemarineerde spareribs (450 gr.) BBQ met limoen-pepersaus.
Marinated spare ribs (450 gr.) BBQ with lime-pepper sauce.

Vakenssaté (200g) gemarineerd met ketjap en sambal geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng en cassave.
Pork satay (200g) marinated with soy sauce and sambal served with satay sauce, atjar, seroendeng and cassava.

'Angus' burger (160g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, spek, oude kaas, augurk en tomaten relish.
'Angus' burger (160 gr.) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, bacon, aged cheese, pickle and tomato relish.

VOOR TWEE PERSONEN € 52.⁵⁰

VEGAN PLATTER

Een to share plank van vegan gerechten gepresenteerd op een stoere houten plank bestaande uit:
A to share platter featuring a combination of our vegan dishes presented on a rustic wooden plank, consisting of:

Gegrilde en geroosterde pompoen met pompoenhummus, noten tapenade en vegan feta.
Grilled en roasted pumpkin with pumkinhummus, nut tapenade and vegan feta.

Vegan burger (160g) geserveerd op een vegan pretzel bun met sla, tomaat, rode ui, vegan cheddar en vegan mayonaise.
A vegan burger (160g) served on a vegan pretzel bun with lettuce, tomato, red onion, vegan cheddar and vegan mayonnaise.

Tempeh saté (200g) gemarineerd met ketjap en sambal geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng en cassave.
Tempeh satay (200g) marinated with soy sauce and sambal served with satay sauce, atjar, seroendeng and cassava.

VOOR TWEE PERSONEN € 52.50

Sharing platters worden geserveerd met koolsla, knapperige Hollandse frites en sauzen.
Sharing platters are served with coleslaw, crunchy Dutch fries and sauces.

DESSERT PLATTER

Sluit de avond af in stijl met de proeverij van nagerechten
Conclude the evening in style with a dessert tasting experience

VOOR TWEE PERSONEN € 25.⁰⁰