

VOORGERECHTEN

(TO SHARE OR NOT)

DESEM BROODJES

Assortiment desem broodjes met kruiden roomkaas, huisgemaakte pesto en sriracha aioli.

Assortment of sourdough rolls with herbal cream cheese, homemade pesto and sriracha aioli.

ANTIPASTI

Charcuterie (parmaham, peper fuet en spianata romana), kazen (Hollandse oude kaas, Franse brie), bastoncino olijfbrood, roomkaas, pesto en sriracha aioli.

Charcuterie (parma ham, peppered salami and spianata romana), cheeses (Dutch aged cheese, French brie), bastoncino olive bread, cream cheese, pesto and sriracha aioli.

MOSTERDSOEP

Huisgemaakte mosterdsoep met gebakken vegan spekjes en bosui geserveerd met brood en kruiden roomkaas.

Homemade mustard soup with fried vegan bacon and spring onions served with bread and herbal cream cheese.

UIENSOEP

Huisgemaakte uiensoep van verse ui, tijm en bosui geserveerd met brood en kruiden roomkaas.

Homemade onion soup made with fresh onions, thyme and spring onions served with bread and herbal cream cheese.

CARPACCIO

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.

CARPACCIO VAN RODE BIETEN

Carpaccio van rode bieten geserveerd met rucola, walnoten, vegan feta, ingelegde sjalot en aceto balsamico stroop.

Beet carpaccio served with arugula, walnuts, vegan feta, pickled shallots and balsamic syrup.

TARTELETTE RODE BIET EN GEITENKAAS

Tartelette met gegrilde rode biet, verse geitenkaas, rucola en aceto balsamico stroop.

Tartlet with grilled beetroot, fresh goat cheese, arugula and balsamic syrup.

GEPOFTE PASTINAAK

Gepofte pastinaak geserveerd met knolselderij crème, schorseneren chips en truffelroom.

Roasted parsnip served with celeriac cream, salsify chips, and truffle cream.

8,50 **ZALM TERIYAKI** 9,75

Geroosterde zalmfilet geserveerd met gebakken paksoi, bosui en sesamololie.

Roasted salmon fillet served with pak choi, spring onions and sesame oil.

21,50 **NORMANDISCHE KIPPENDIJ** 9,25

Geroosterde kippendij geserveerd met gekarameliseerde appel en appelciderversaus.

Roasted chicken thigh served with caramelized apple and apple cider sauce.

BUIKSPEK LOW & SLOW

Langzaam gegaard buikspek geserveerd met knolselderij crème, schorseneren chips en 5-spice mayonaise.

Slow-cooked pork belly served with celeriac cream, salsify chips and 5-spice mayonnaise.

SPICY GAMBA'S  10,95

Geroosterde spicy gamba's (vegan & niet vegan) met gepofte amore tomaat, brood, bosui en gerookte knoflookmayonaise.

Roasted spicy prawns (vegan & non-vegan) with roasted amore tomato, bread, spring onions and smoked garlic mayonnaise.

RUNDER SHORTRIB

Runder shortrib van de Kamado BBQ geserveerd met gegrilde trammezini, rucola en verse chimichurri.

Beef short rib from the Kamado BBQ, served with grilled trammezini, arugula and fresh chimichurri.

KOREAN BBQ BLOEMKOOL BITES  9,50

Bloemkool roosjes met coating van boerderij chips geserveerd met spicy Koreaanse saus.

Cauliflower florets coated with farm chips, served with spicy Korean sauce.

TARTELETTE KRABBen RILLETTE

Tartelette met krabben rillette, appel en gele curry mayonaise.

Tartlet with crab rillettes, apple and yellow curry mayonnaise.

9,75

9,75

PROEVERIJ VOORGERECHTEN

De avond in stijl met de proeverij van voorgerechten.
Start the evening in style with a appetizer tasting experience.

VOOR TWEE PERSONEN 29,95

FEESTJE, BORREL, LUNCH OF DINER?
SPECIALE ARRANGEMENTEN VANAF
15 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 g / 650 g) 17,⁹⁵ / 21,⁹⁵
 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 VEGANSATÉ  19,⁹⁵
 Saté (200 g) gemarineerd met ketjap en sambal geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng en cassave.
 Satay (pork/chicken/vegan) (200 g) marinated with sweet soy sauce and sambal served with satay sauce, atjar, seroendeng and cassava.


GEGRILDE DIAMANTHAAS (200 g / 300 g) 22,⁹⁵ / 27,⁹⁵
 Gegrilde diamanthaas met grove zwarte peper, geroosterde groenten en chimichurri boter.
 Grilled tenderloin with coarse black pepper, roasted vegetables and chimichurri butter.


SALADES

GEITENKAAS SALADE klein groot 14,⁰⁰ 18,⁹⁵
 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).

GEROOKTE KIP SALADE 14,⁰⁰ 18,⁹⁵
 Salade met gerookte kip van de kamado grill, komkommer, cranberries, lof, cashewnoten, croutons en yoghurt dragon dressing.
 Salad with smoked chicken from the Kamado grill, cucumber, cranberries, chicory, cashew nuts, croutons and yogurt-tarragon dressing.

CARPACCIO SALADE 14,⁰⁰ 18,⁹⁵
 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 truffle mayonnaise.

GAMBA SALADE  14,⁰⁰ 18,⁹⁵
 Salade met geroosterde gamba's (vegan / niet vegan), komkommer, zongedroogde tomaat, kappertjes, ingelegde sjaloten, croutons en gerookte knoflookmayonaise.
 Salad with roasted prawns (vegan / non-vegan), cucumber, sun-dried tomatoes, capers, pickled shallots, croutons and smoked garlic mayonnaise.

BULGUR SALADE  14,⁰⁰ 18,⁹⁵
 Salade met bulgur, komkommer, zongedroogde tomaat, geroosterde pompoen, lof, granaatappel, pompoenpitten, croutons en gele curry mayonaise.
 Salad with bulgur, cucumber, sun-dried tomatoes, roasted pumpkin, chicory, pomegranate, pumpkin seeds, croutons and yellow curry mayonnaise.

*Alle salades worden geserveerd met brood en roomkaas.
 All salads are served with bread and cream cheese.*

BURGERS

CLASSIC GOURMET BURGER 19,⁹⁵
 'Angus' burger (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, spek, oude kaas, augurk en tomaten relish.
 'Angus' burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, bacon, aged cheese, pickle and tomato relish.

VEGAN GOURMET BURGER  19,⁹⁵
 Vegan burger (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, rode ui, vegan cheddar en vegan mayonaise.
 A vegan burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, red onion, vegan cheddar and vegan mayonnaise.

FISH GOURMET BURGER 19,⁹⁵
 Visburger van kabeljauw en zalm (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, rode ui en remoulade saus.
 Cod and salmon fish burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, red onion and remoulade sauce.

WARME GERECHTEN

KONINGS OESTERZWAM  19,⁵⁰
 Gebakken en gegrilde koningsoesterzwam geserveerd met kastanje-crème, geroosterde hazelnoten en truffelsaus.
 Sautéed and grilled king oyster mushrooms served with chestnut cream, roasted hazelnuts and truffle sauce.

GEBAKKEN ZALM FILET 19,⁵⁰
 Op de huid gebakken zalm filet (200 g) met geroosterde groenten en mosterd-dillesaus.
 Pan-fried salmon fillet (200 g) with roasted vegetables and mustard-dill sauce.

KNOLSELDERIJ COQUILLES  19,⁵⁰
 Knolselderij coquilles met knolselderij crème, geroosterde groenten, rozemarijn-pepersaus en pastinaakchips.
 Celeriac scallops with celeriac cream, roasted vegetables, rosemary-pepper sauce and parsnip chips.

FLAT IRON STEAK 21,⁵⁰
 Gegrilde gesplitste sukade (200 g) met geroosterde groenten en spekjus.
 Grilled flat iron steak (200 g) with roasted vegetables and bacon jus.

POMPOEN RISOTTO  19,⁹⁵
 Pompoen risotto met geroosterde groenten, vegan feta, rucola en ras el hanout.
 Pumpkin risotto with roasted vegetables, vegan feta, arugula and ras el hanout.

'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 	3,85	4,85
Knapperige Hollandse frites geserveerd met mayonaise. Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.		
SWEET POTATO FRITES 	5,85	6,85
Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise. Sweet potato fries served with mayonnaise.		
ROZEVAL AARDAPPELEN 	3,85	4,85
Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en tijm. Roasted roseval potatoes with garlic and thym.		
GEROOSTERDE GROENTEN MIX 	3,85	4,85
Geroosterde groenten. Roasted vegetables.		
GROENE SALADE 	–	4,25
Frisse groene sla met komkommer, tomaat, mango, kruidendressing en croutons. Fresh green salad with cucumber, tomato, mango, dressed with herb vinaigrette and croutons.		
LOUISIANA COLESLAW 	3,85	4,85
Frisse koolsalade van rode en witte kool en wortel. Fresh coleslaw with red and white cabbage and carrot.		
ONION RINGS 	5,00	6,00
Gefrituurde uienringen met sriracha aioli. Fried onion rings served with sriracha aioli.		

NAGERECHTEN

ETON MESS 	8,95
Eton mess met merengue, gekarameliseerde pompoen met gember en sinaasappelsap, gezoete kwark en pumkinspice. Eton mess with meringue, caramelized pumpkin with ginger and orange juice, sweetened quark and pumpkin spice.	
VLINTJE	8,95
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.	
APPEL NOTEN CAKE 	8,95
Appel & noten cake met vegan vanille ijs en vegan slagroom. Apple & nuts cake with vegan vanilla icecream & whipped cream.	
KAASPLANKJE	11,75
Kaasplankje met Heideplaats kruidnagelkaas, Oudwijcker Fiore en Oudwijcker Lazuli met kletzenbrood, noten en roedewijnstroop. Cheese platter with Heideplaats clove cheese, Oudwijcker Fiore & Lazuli served with dried pear bread, nuts and red wine syrup.	
BABA	8,95
Baba cakeje gedrenkt in appel & rum met gekarameliseerde appel, karamel, kaneelijs en kletskep. Baba cake soaked in apple & rum with caramelized apple, caramel, cinnamon ice cream and a Dutch wafer cookie (kletskep).	
BRAAM, PISTACHE, CHAI	8,95
Bramenmousse met spiced chai, pistache financiers, bramengel, witte chocoladeschotsen met framboos, bramen en pistache. Blackberry mousse with spiced chai, pistachio financiers, blackberry gel, white chocolate shards with raspberry, blackberries and pistachio nuts.	

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	8,25	JAMACAIN COFFEE	8,25
Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van Jameson whiskey, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of Jameson whiskey, bold coffee and creamy whipped cream.		Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van bruine rum, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of brown rum, bold coffee and creamy whipped cream.	
FRENCH COFFEE	8,25	DRENTSE COFFEE	8,25
Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van cointreau, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of cointreau, bold coffee and creamy whipped cream.		Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van stroopwafel likeur, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of stroopwafel liqueur, bold coffee and creamy whipped cream.	
ITALIAN COFFEE	8,25	BAILEYS COFFEE	8,25
Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van amaretto, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of amaretto, bold coffee and creamy whipped cream.		Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van baileys, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of baileys, bold coffee and creamy whipped cream.	
SPANISH COFFEE	8,25	COFFEE 21	8,25
Een heerlijke koffi cocktail met de combinatie van licor 43, krachtige koffie en smeuge slagroom. A delightful coffee cocktail with the combination of licor 43, bold coffee and creamy whipped cream.		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.	

VLINT21 SHARING PLATTERS

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

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

Gegrilde diamanthaas (200 g) geserveerd met geroosterde groenten en chimichurri boter.
Grilled tenderloin (200 g) served with roasted vegetables and chimichurri butter.

VOOR TWEE PERSONEN 57.⁵⁰

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:

Gebakken en gegrilde koningsoesterzwam geserveerd met kastanje crème, geroosterde hazelnoten en truffelsaus.
Sautéed and grilled king oyster mushrooms served with chestnut cream, roasted hazelnuts and truffle sauce.

Knolselderij coquilles met knolselderij crème, geroosterde groenten, rozemarijn-pepersaus en pastinaakchips.
Celeriac scallops with celeriac cream, roasted vegetables, rosemary-pepper sauce and parsnip chips.

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

VOOR TWEE PERSONEN 57.⁵⁰

TOMAHAWK TO SHARE PLATTER

De robuuste Tomahawk steak gepresenteerd op een stoere houten plank. Een indrukwekkend gerecht om samen van te genieten!
Perfect gegaarde Tomahawk steak (+/- 1100 g), rijk van smaak geserveerd met diverse sausjes.

The robust Tomahawk steak presented on a rustic wooden board. An impressive dish to enjoy together! Perfectly cooked
Tomahawk steak (+/- 1100 g), rich in flavor and served with a variety of sauces.

VOOR VIER PERSONEN 99,⁹⁵

De Tomahawk platter wordt speciaal voor u bereid, daarom vragen wij u vriendelijk om ten minste 24 uur
van tevoren te reserveren, zodat we alles perfect voor u kunnen voorbereiden.

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

PROEVERIJ VAN NAGERECHTEN

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

VOOR TWEE PERSONEN 29.⁵⁰