

# VOORGERECHTEN

## (TO SHARE OR NOT)

### BREEK BROODJES

Breekbrood bestaande uit 12 mini tarwe broodjes met kruidenroomkaas en kruidenboter.  
Pull-apart bread consisting of 12 mini wheat rolls with herb cream cheese and herb butter.

### 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 kruidenroomkaas.  
Homemade mustard soup with fried vegan bacon 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.

### ZOETE AARDAPPEL CARPACCIO

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.

### GROENTEN GYOZA

Gefrituurde gyoza met wortel, ui, erwten, edamame bonen en champignons geserveerd met gember en wasabi mayonaise.  
Fried gyoza with carrot, onion, peas, edamame beans and mushrooms served with ginger and wasabi mayonnaise.

### TARTAAR GEROOKTE ZALM

Tartaar van gerookte zalm met rode ui, kappertjes, rucola, zongedroogde tomaat en limoenmayonaise.  
Tartare of smoked salmon with red onion, capers, arugula, sun-dried tomatoes and lime mayonnaise.

### PARMAHAM & MELOEN

Parmaham met galia meloen, jonge geitenkaas, rucola en aceto balsamico.  
Parma ham with galia melon, young goat cheese, arugula and balsamic vinaigrette dressing.

8,<sup>50</sup>

### GEROOSTERDE KIPPENDIJ

Geroosterde kippendij geserveerd met gegrilde groene asperge en citroen, cherry tomaat, witte wijn en dragon saus.  
Roasted chicken thigh served with grilled green asparagus and lemon, cherry tomatoes, white wine and tarragon sauce.

10,<sup>50</sup>

21,<sup>50</sup>

### BUIKSPEK LOW & SLOW

Langzaam gegaard buikspek geserveerd met zoetzure komkommer, sesam, radijs en gele currymayonaise.  
Slow-cooked pork belly served with sweet and sour cucumber, sesame, radish, and yellow curry mayonnaise.

10,<sup>50</sup>

### SPICY GAMBA'S

Geroosterde spicy gamba's met gegrilde groene asperge en citroen, cherry tomaat, witte wijn en dragon saus.  
Roasted spicy prawns served with grilled green asparagus and lemon, cherry tomatoes, white wine and tarragon sauce

11,<sup>50</sup>

### RUNDER SHORTTRIB

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.

10,<sup>50</sup>

### KOREAN BBQ BLOEMKOOL BITES

Bloemkool roosjes met coating van boerderij chips geserveerd met spicy Koreaanse saus.  
Cauliflower florets coated with farm chips, served with spicy Korean sauce.

10,<sup>00</sup>

### POPCORN CHICKEN BITES

Knapperige popcorn chicken geserveerd met een gochugaru saus sweet flame.  
Crispy popcorn chicken served with gochugaru saus sweet flame.

10,<sup>00</sup>

8,<sup>00</sup>

10,<sup>05</sup>

9,<sup>50</sup>

9,<sup>50</sup>

10,<sup>50</sup>

9,<sup>50</sup>

## PROEVERIJ VOORGERECHTEN

Start de avond in stijl met de proeverij van voorgerechten.

Start the evening in style with a appetizer tasting experience.

VOOR TWEE PERSONEN 29,<sup>95</sup>

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 / 650 g)** 18,<sup>95</sup> / 22,<sup>95</sup>  
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 OF VEGANSATÉ**  20,<sup>00</sup>  
Saté (200 g) gemarineerd met ketjap en sambal geserveerd met satésaus, atjar, seroendeng en cassave.  
Satay (pork/vegan) (200 g) marinated with sweet soy sauce and sambal served with satay sauce, atjar, seroendeng and cassava.

**GEGRILDE DIAMANTHAAS (100/200/300 g)** 15,<sup>95</sup> / 22,<sup>95</sup> / 29,<sup>95</sup>  
Gegrilde diamanthaas met grove zwarte peper, geroosterde groenten en kruidenboter.  
Grilled tenderloin with coarse black pepper, roasted vegetables and herbal butter.

## SALADES

**GEITENKAAS SALADE** klein groot 15,<sup>00</sup> 19,<sup>00</sup>  
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).

**CARPACCIO SALADE** 15,<sup>00</sup> 19,<sup>00</sup>  
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.

**GROENE ASPERGE SALADE**  15,<sup>00</sup> 19,<sup>00</sup>  
Salade met gegrilde groene asperge, komkommer, vegan feta, kikkererwten, rode ui, babaganoush, zongedroogde tomaat, amandelen, croutons en kruidendressing.  
Salad with grilled green asparagus, cucumber, vegan feta, chickpeas, red onion, babaganoush, sun-dried tomatoes, almonds, croutons and herb dressing mayonnaise.

**ZALM SALADE** 15,<sup>00</sup> 19,<sup>00</sup>  
Salade met gerookte zalm, komkommer, zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui, limoenmayonaise en croutons.  
Smoked salmon salad with cucumber, sun-dried tomatoes, capers, red onion, lime mayonnaise and croutons.

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

### '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.

## BURGERS

**CLASSIC GOURMET BURGER** 19,<sup>95</sup>  
'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,<sup>95</sup>  
Vegan burger (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, rode ui, vegan cheddar, vegan bacon en vegan mayonaise.

## WARME GERECHTEN

**KRUIDEN RISOTTO**  20,<sup>50</sup>  
Kruiden risotto met geroosterde zomergroenten en vegan Gouda.  
Herb risotto with roasted summer vegetables and vegan Gouda.

**GEBAKKEN ZALM FILET** 21,<sup>50</sup>  
Op de huid gebakken zalmfilet (200 g) met geroosterde groenten en Hollandaise saus.  
Pan-fried salmon fillet (200 g) with roasted vegetables and Hollandaise sauce.

**DRY AGED RODE BIFT STEAK**  20,<sup>50</sup>  
Dry aged rode biet steak met geroosterde groenten en jus met zwarte knoflook.  
Dry-aged red beet steak with roasted vegetables and sauce with black garlic.

**VARKENS RIBROAST** 22,<sup>50</sup>  
Gegrilde varkens ribroast (250 g) met geroosterde groenten en Groninger mosterd jus.  
Grilled pork ribroast (250 g) with roasted vegetables and Groninger mustard gravy.

**PARELHOEN** 22,<sup>50</sup>  
Gebakken parelhoen met geroosterde groenten en een jus met dragon.  
Pan-fried guinea fowl with roasted vegetables and a tarragon gravy.

**RUNDER T-BONE** 39,<sup>50</sup>  
Gegrilde runder T-bone (500 g) met geroosterde groenten en spicy lemon salsa en kruidenboter.  
Grilled beef T-bone (500 g) with roasted vegetables, spicy lemon salsa and herbal butter.

**HEEFT U ZIN IN BORRELHAPJES, GEBAK, IJS, EEN GOED GLAS WIJN OF SPECIAALBIER ? VRAAG GERUST NAAR ONZE BORRELKAART EN ONTDEK ONS UITGEBREIDE AANBOD.**

## BIJGERECHTEN

klein groot

|                                                                                                                                                                             |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>SUPER CRUNCH FRITES</b>                                                                 | 4,00 | 5,25 |
| Knapperige Hollandse frites geserveerd met mayonaise.<br>Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.                                                                        |      |      |
| <b>SWEET POTATO FRITES</b>                                                                 | 6,00 | 7,25 |
| Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise.<br>Sweet potato fries served with mayonnaise.                                                                              |      |      |
| <b>ROZEVAL AARDAPPELEN</b>                                                                 | 4,00 | 5,25 |
| Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en tijm.<br>Roasted roseval potatoes with garlic and thym.                                                                     |      |      |
| <b>SEASONED TWISTERS</b>                                                                   | 5,25 | 6,50 |
| Gefrituurde gekruide twisters met truffelmayonaise.<br>Fried seasoned twisters with truffle mayonnaise.                                                                     |      |      |
| <b>GEROOSTERDE GROENTEN MIX</b>                                                            | 4,00 | 5,25 |
| Geroosterde groenten.<br>Roasted vegetables.                                                                                                                                |      |      |
| <b>GROENE SALADE</b>                                                                       | –    | 4,75 |
| Frisse groene sla met komkommer, tomaat, mango, kruidendressing en croutons.<br>Fresh green salad with cucumber, tomato, mango, dressed with herb vinaigrette and croutons. |      |      |
| <b>LOUISIANA COLESLAW</b>                                                                | 4,00 | 5,00 |
| Frisse koolsalade van rode en witte kool en wortel.<br>Fresh coleslaw with red and white cabbage and carrot.                                                                |      |      |
| <b>ONION RINGS</b>                                                                       | 5,00 | 6,25 |
| Gefrituurde uienringen met sriracha aioli.<br>Fried onion rings served with sriracha aioli.                                                                                 |      |      |

## NAGERECHTEN

|                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CHURROS XL</b>                                                                                                           | 9,25 |
| Churros XL met frambozen suiker, frambozensorbetijs en chocolade saus.<br>Churros XL with raspberry sugar, raspberry sorbet, and chocolate sauce.                                                             |      |
| <b>VLINTJE</b>                                                                                                                                                                                                | 9,25 |
| Hazelnoot merengue, hazelnoot praliné ijs, karamelsaus, geroosterde hazelnoten en verse slagroom.<br>Hazelnut meringue, hazelnut praline ice cream, caramel sauce, roasted hazelnuts and fresh whipped cream. |      |
| <b>APPEL NOTEN CAKE</b>                                                                                                    | 9,25 |
| Appel & noten cake met vegan vanille ijs en vegan slagroom.<br>Apple & nuts cake with vegan vanilla icecream & whipped cream.                                                                                 |      |
| <b>COUPE CARAMEL</b>                                                                                                                                                                                          | 9,25 |
| Romige coupe caramel met banaan, vanille ijs, luchtige profiteroles, karamel en verse slagroom.<br>Creamy caramel coupe with banana, vanilla ice cream, airy profiteroles, caramel and fresh whipped cream.   |      |
| <b>BANAAN PISTACHE CAKE</b>                                                                                                | 9,25 |
| Banaan pistache cake met pistache noten, kokos sorbetijs en vegan slagroom.<br>Banana pistachio cake with pistachio nuts, coconut sorbet and vegan whipped cream.                                             |      |
| <b>NEW YORK CHEESE CAKE</b>                                                                                                                                                                                   | 9,25 |
| New York cheesecake met lemoncurd en citroensorbetijs.<br>New York cheesecake with lemon curd and lemon sorbet.                                                                                               |      |

## SPECIAL COFFEES

|                                                                                                                                                                                                                        |      |                                                                                                                                                                                                                               |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>IRISH COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                    | 8,50 | <b>JAMACAIN COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                        | 8,50 |
| Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van Jameson whiskey, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of Jameson whiskey, bold coffee and creamy whipped cream. |      | Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van bruine rum, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of brown rum, bold coffee and creamy whipped cream.                   |      |
| <b>FRENCH COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                   | 8,50 | <b>DRENTSE COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                         | 8,50 |
| Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van cointreau, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of cointreau, bold coffee and creamy whipped cream.             |      | Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van stroopwafel likeur, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of stroopwafel liqueur, bold coffee and creamy whipped cream. |      |
| <b>ITALIAN COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                  | 8,50 | <b>BAILEYS COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                         | 8,50 |
| Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van amaretto, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of amaretto, bold coffee and creamy whipped cream.               |      | Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van baileys, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>A delightful coffee cocktail with the combination of baileys, bold coffee and creamy whipped cream.                        |      |
| <b>SPANISH COFFEE</b>                                                                                                                                                                                                  | 8,50 | <b>COFFEE 21</b>                                                                                                                                                                                                              | 8,50 |
| Een heerlijke kofficocktail met de combinatie van licor 43, krachtige koffie en smeuge slagroom.<br>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.<br>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 kruidenboter.  
Grilled tenderloin (200 g) served with roasted vegetables and herbal butter.

VOOR TWEE PERSONEN 59.<sup>50</sup>

## 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:

Dry aged rode biet steak met geroosterde groenten en jus met zwarte knoflook.  
Dry-aged beetroot steak with roasted vegetables and sauce with black garlic.

Kruiden risotto met geroosterde zomergroenten en vegan Gouda.  
Herb risotto with roasted summer vegetables and vegan Gouda.

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 59.<sup>50</sup>

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.

FEESTJE, BORREL, LUNCH OF  
DINER? SPECIALE ARRANGEMENTEN  
VANAF 15 PERSONEN. VRAAG ER  
NAAR BIJ ONZE MEDEWERKERS

VACATURE! VRAAG ONZE COLLEGAS  
NAAR DE SFEER, VRAAG DE  
MANAGER NAAR DETAILS! BEN  
JIJ ONZE NIEUWE COLLEGA?