

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.

MINI PITA BROODJES

Warme mini pita's met Griekse yoghurt dip en salsa verde.

Warm mini pitas with Greek yogurt dip and salsa verde.

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.

MISO SOEP

Miso soep met paddenstoelen geserveerd met wakame, bosui en paddenstoelengyoza.

Miso soup with mushrooms, served with wakame, spring onion and mushroom gyoza.

PAPRIKASOEP

Geroosterde paprikasoep geserveerd met crème fraîche en chimichurri toast.

Roasted bell pepper soup served with crème fraîche and chimichurri toast.

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.

GROENTEN GYOZA

Gefrituurde gyoza met wortel, ui, erwten, edamame bonen en champignons geserveerd met gember en mierikswortelmayonaise.

Fried gyoza with carrot, onion, peas, edamame beans and mushrooms served with ginger and horseradish mayonnaise.

GEPOFTE PASTINAAK

Gepofte pastinaak met zwarte knoflookjus, pastinaakcrème, geroosterde sjalot en krokante hazelnoot.

Roasted parsnip with black garlic jus, parsnip purée, roasted shallot and crispy hazelnut.

BLOEMKOOI BUFFALO WINGS

Bloemkool Buffalo wings met ranchsaus.

Cauliflower Buffalo wings with ranch sauce.

9.⁷⁵ BUIKSPEK LOW & SLOW 10.⁵⁰

Langzaam gegaard buikspek geserveerd met ingelegde pompoen, 5 spice mayonaise, krokante aardappel en rucola.
Slow-cooked pork belly served with pickled pumpkin, five-spice mayonnaise, crispy potato and arugula.

8.⁵⁰ RUNDER SHORTRIB 10.⁵⁰

Runder shortrib van de Kamado BBQ op krokante polenta met rucola, gekarameliseerde ui en knoflook-tijm-mayonaise
Beef short rib from the Kamado BBQ on crispy polenta with arugula, caramelized onion, and garlic-thyme mayonnaise.

22.⁵⁰ POPCORN CHICKEN BITES 10.⁵⁰

Knapperige popcorn chicken geserveerd met een zoete chilidip.
Crispy popcorn chicken served with a sweet chilli dip.

GEROOKTE MAKREELMOUSSE 10.⁵⁰

7.⁹⁵ Gerookte makreelmousse met bieslook, kappertjes, augurk, chimichurri-toast en gepofte cherrytomaat.
Smoked mackerel mousse with chives, capers and pickles, served with chimichurri toast and roasted cherry tomato.

GEROOKTE ZALM 10.⁵⁰

7.⁹⁵ Gerookte zalm met wakame, sesam, radijs, guacamole, mierikswortelmayonaise en krokante qniptoast.
Smoked salmon with wakame, sesame, radish, guacamole, horseradish mayonnaise and crispy qniptoast.

POLENTA  10.⁵⁰

12.⁹⁵ Polenta met quenelle van ui en port, gebakken paddenstoelen salade met tijm, rozemarijn en knoflook.
Polenta with onion and port quenelle, sautéed mushrooms salad with thyme, rosemary and garlic.

9.⁵⁰

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 32.⁵⁰

9.⁵⁰

10.⁵⁰

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) 19,⁷⁵ / 23,⁷⁵
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  20,⁵⁰
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) 16,⁹⁵ / 23,⁹⁵ / 30,⁹⁵
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 15,⁵⁰ 19,⁵⁰
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).

CARPACCIO SALADE 15,⁵⁰ 19,⁵⁰
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 truffle mayonnaise.

ARTISJOK SALADE  15,⁵⁰ 19,⁵⁰
Salade met artisjokharten, komkommer, zongedroogde tomaat, vegan feta, kappertjes, kikkererwten, notentapenade, tahini yoghurt en croutons.
Salad with artichoke hearts, cucumber, sun-dried tomato, vegan feta, capers, chickpea, nut tapenade, tahini yoghurt and croutons.

ZALM SALADE 15,⁵⁰ 19,⁵⁰
Salade met gerookte zalm, komkommer, zongedroogde tomaat, kappertjes, rode ui, limoenmayonaise en croutons.
Salad with smoked salmon, cucumber, sun-dried tomato, capers, red onion, horseradish 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 19,⁹⁵
'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, augurk, vegan cheddar, vegan bacon en vegan mayonaise.
Vegan burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, pickles, vegan cheddar, vegan bacon and vegan mayonnaise.

WARME GERECHTEN

RODE CURRY  20,⁵⁰
Rode curry geserveerd met rijst, geroosterde groenten, kikkererwten en pita broodjes.
Red curry served with rice, roasted vegetables, chickpeas and pita bread.

GEGRILDE ZALM FILET 21,⁵⁰
Gegrilde zalmfilet (180 g) met geroosterde groenten en witte wijnsaus met mosterd en fijne kruiden.
Grilled salmon fillet (180 g) with roasted vegetables and white wine sauce with mustard and fine herbs.

GEROOSTERDE BLOEMKOOI  20,⁵⁰
Geroosterde bloemkool met vegan beurre noisettes, bloemkoolcrème, notentapenade, vegan kaas krokant en tahini yoghurt.
Roasted cauliflower with vegan beurre noisette, cauliflower cream, nut tapenade, crispy vegan cheese and tahini yoghurt.

GEGRILDE VARKENSPROCEUR 21,⁵⁰
Gegrilde varkensprocureur (180 g) van de Kamado BBQ, geroosterde groenten en mosterdboter.
Grilled pork shoulder (180 g) from the Kamado BBQ, roasted vegetables and mustard butter.

BUTTER CHICKEN 21,⁵⁰
Butter chicken met rijst en mini pita broodjes.
Butter chicken with rice and mini pita bread.

DRY AGED RIBEYE 39,⁵⁰
Dry aged runder ribeye (275g) geserveerd met geroosterde groenten en sauzen.
Dry-aged ribeye steak (275 g) served with roasted vegetables and assorted sauces.

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

SUPER CRUNCH FRITES

Krappige Hollandse frites geserveerd met mayonaise.
Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.

4,00

5,25

SWEET POTATO FRITES

Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise.
Sweet potato fries served with mayonnaise.

6,00

7,25

ROZEVAL AARDAPPELEN

Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en tijm.
Roasted roseval potatoes with garlic and thym.

4,00

5,25

SEASONED TWISTERS

Gefrituurde gekruide twisters met truffelmayonaise.
Fried seasoned twisters with truffle mayonnaise.

5,25

6,50

GEROOSTERDE GROENTEN MIX

Geroosterde groenten.
Roasted vegetables.

4,00

5,25

GROENE SALADE

Frisse groene sla met komkommer, tomaat, mango, kruidendressing en croutons.
Fresh green salad with cucumber, tomato, mango, dressed with herb vinaigrette and croutons.

—

4,75

LOUISIANA COLESLAW

Frisse koolsalade van rode en witte kool en wortel.
Fresh coleslaw with red and white cabbage and carrot.

4,00

5,00

ONION RINGS

Gefrituurde uienringen met sriracha aioli.
Fried onion rings served with sriracha aioli.

5,00

6,25

NAGERECHTEN

CRÉMEUX VAN POMPOEN

9,25

Crèmeux van pompoen met pumpkin spice, hangop, gesuikerde pompoenpitten en kaneel ijs.

Pumpkin crèmeux with pumpkin spice, hung yogurt, candied pumpkin seeds and cinnamon ice cream.

VLINTJE

9,25

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.

BISCOFF CHEESECAKE

9,25

Vegan biscoff cheesecake geserveerd met biscoff topping, pure chocolade mousse en perenijs.

Vegan Biscoff cheesecake served with Biscoff topping, dark chocolate mousse and pear ice cream.

MADELEINES

9,25

Madeleines met anijs, crumble van gestampde muisjes en mandarijn sorbet.

Anise madeleines with spiced sugar crumble and mandarin sorbet.

APFELSTRÜDEL

9,25

Warme apfelstrudel met vegan vanille ijs en vegan slagroom.

Warm apple strudel served with vegan vanilla ice cream and vegan whipped cream.

CHOCOLADE, SINAASAPPEL EN PISTACHE

9,25

Witte chocoladebollen met melkchocolade mousse, pure chocolade quenelles, gekonfijte sinaasappel en pistache financiers.

White chocolate spheres served with milk chocolate mousse, dark chocolate quenelles, candied orange and pistachio financiers.

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

FRENCH COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

ITALIAN COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

SPANISH COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

JAMACAIN COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

DRENTSE COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

BAILEYS COFFEE

8,50

Een heerlijke koffiecocktail 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.

COFFEE 21

8,50

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 kruidenboter.
Grilled tenderloin (200 g) served with roasted vegetables and herbal butter.

VOOR TWEE PERSONEN 59.⁵⁰

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:

Geroosterde bloemkool met vegan beurre noisettes, bloemkoolcrème, notentapenade,
vegan kaas krokant en tahini yoghurt.

Roasted cauliflower with vegan beurre noisette, cauliflower cream, nut tapenade,
crispy vegan cheese and tahini yoghurt.

Rode curry geserveerd met rijst, geroosterde groenten, kikkererwten en pita broodjes.
Red curry served with rice, roasted vegetables, chickpeas and pita bread.

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 59.⁵⁰

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

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?