

VOORGERECHTEN

(TO SHARE OR NOT)

<p>BREEK BROODJES </p> <p>Breekbrood (240 g) bestaande uit 12 mini tarwe broodjes met kruidenroomkaas en kruidenboter.</p> <p>Pull-apart bread (240 g) consisting of 12 mini wheat rolls with herb cream cheese and herb butter.</p>	9, ⁹⁵	<p>KOREAN BBO BLOEMKOOL BITES </p> <p>Bloemkool roosjes met coating van boerderij chips in spicy Koreaanse saus.</p> <p>Cauliflower florets coated with farm chips in spicy Korean sauce.</p>	10, ⁵⁰
<p>ANTIPASTI</p> <p>Charcuterie (parmaham, peper fuet en spianata romana), kazen (Hollandse oude kaas, Franse brie), bastoncino olijfbrood, roomkaas en sriracha aioli.</p> <p>Charcuterie (parma ham, peppered salami and spianata romana), cheeses (Dutch aged cheese, French brie), bastoncino olive bread, cream cheese and sriracha aioli.</p>	23, ⁵⁰	<p>BUIKSPEK HOISIN & SRIRACHA</p> <p>Langzaam gegaarde buikspek, gelakt met hoisinsaus met sriracha mayonaise, gewokte paksoi, zoetzure venkel en sesamzaadjes.</p> <p>Slow-cooked pork belly, glazed with hoisin sauce served with sriracha mayonnaise, stir-fried pak choi, sweet-and-sour fennel and sesame seeds.</p>	10, ⁵⁰
<p>MOSTERDSOEP </p> <p>Huisgemaakte mosterdsoep met gebakken vegan spekjes of droge worst, bosui en kruidentost.</p> <p>Homemade mustard soup with fried vegan bacon bits or dry sausage, spring onion and herb toast.</p>	8, ⁵⁰	<p>SHORTTRIB VAN DE KAMADO BBO</p> <p>Langzaam gegaarde runder shortrib van de Kamado BBQ op een briochebroodje met frisse koolsla, chimichurri en bosui.</p> <p>Slow-cooked beef short rib from the Kamado BBQ on a brioche bun, with fresh coleslaw, chimichurri and spring onion.</p>	10, ⁵⁰
<p>TOMATENSOEP </p> <p>Tomatensoep met vegan crème fraîche, bosui en kruidentost.</p> <p>Tomato soup with vegan crème fraîche, spring onion and herb toast.</p>	8, ⁵⁰	<p>GAMBA'S KNOFLOOK & PIRI PIRI</p> <p>In knoflook gebakken gamba's met gebrande cherrytomaat, piri piri mayonaise en frisse little gem.</p> <p>Garlic sautéed prawns with roasted cherry tomatoes, piri piri mayonnaise and fresh little gem lettuce.</p>	13, ⁵⁰
<p>CARPACCIO</p> <p>Runder carpaccio met rucola, zongedroogde tomaat, Grana padano, kappertjes, pijnboompitten en truffelmayonaise.</p> <p>Beef carpaccio with arugula, sun-dried tomato, Grana Padano, capers, pine nuts and truffle mayonnaise.</p>	13, ⁵⁰	<p>ZALM & BIETEN</p> <p>Zalm gepekeld in rode bietensap met zoetzure rode ui, wasabi kroepoek, sojamayonaise en chioggia biet.</p> <p>Salmon cured in red beet juice with sweet-and-sour red onion, wasabi cracker, soy mayonnaise and chioggia beet.</p>	10, ⁵⁰
<p>ZOETE AARDAPPEL CARPACCIO </p> <p>Carpaccio van zoete aardappel met rucola, rode ui, pecannoten, zongedroogde tomaat en Cajunmayonaise.</p> <p>Sweet potato carpaccio with arugula, red onion, pecan nuts, sun-dried tomato and Cajun mayonnaise.</p>	10, ⁵⁰	<p>TOMATEN CRÉMEUX </p> <p>Crèmeux van tomaat met tijgermelk, selectie van tomaten, zoetzure bleekselderij, olijf cracker en little gem.</p> <p>Tomato crèmeux with tiger's milk, a selection of tomatoes, sweet-and-sour celery, olive cracker and little gem lettuce.</p>	10, ⁵⁰
<p>KIP GYOZA OF GROENTEN GYOZA </p> <p>Gefrituurde gyoza met kip of groenten met gember en mierikswortelmayonaise.</p> <p>Fried gyoza with chicken or vegetables with ginger and horseradish mayonnaise.</p>	9, ⁵⁰		
<p>TARTAAR VAN KNOLSELDERIJ </p> <p>Tartaar van knolselderij, kurkuma mayonaise, zoetzure venkel, olijf cracker en vegan feta.</p> <p>Celeriac tartare with turmeric mayonnaise, sweet-and-sour fennel, olive cracker and vegan feta.</p>	9, ⁵⁰		
<p>POPCORN CHICKEN BITES</p> <p>Knapperige popcorn chicken bites met gochugaru saus sweet flame.</p> <p>Crispy popcorn chicken bites with gochugaru saus sweet flame.</p>	10, ⁰⁰		

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

**FEESTJE, BORREL, LUNCH OF DINER
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**

CLASSICS

SPARERIBS (450 / 650 g) 20,²⁵ / 24,²⁵
Gemarineerde spareribs met keuze uit: zoet, pittig of BBQ met knoflooksaus.

Marinated spare ribs with a choice of: sweet, spicy or BBQ with garlic sauce.

VARKENSSATÉ OF VEGANSATÉ  20,⁷⁵
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) 16,⁷⁵ / 24,⁵⁰ / 31,⁵⁰
Gegrilde diamanthaas spies(jes) met grove zwarte peper, geroosterde groenten en kruidenboter.

Grilled tenderloin skewer(s) with coarse black pepper, roasted vegetables and herbal butter.

SALADES

GEITENKAAS SALADE klein groot 16,⁹⁵ 19,⁹⁵

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).

CARPACCIO SALADE 16,⁹⁵ 19,⁹⁵

Salade met runder carpaccio, komkommer, zongedroogde tomaat, kappertjes, Grana padano, pijnboompitten, croutons en truffelmayonaise.

Salad with beef carpaccio, cucumber, sun-dried tomato, capers, Grana Padano, pine nuts, croutons and truffle mayonnaise.

COUSCOUS SALADE  16,⁹⁵ 19,⁹⁵

Salade met couscous, komkommer, vegan feta, zongedroogde tomaat, olijven, selectie van tomaten, zoetzure bleekselderij, croutons en balsamico dressing.

Salad with couscous, cucumber, vegan feta, sun-dried tomato, olives, a selection of tomatoes, sweet-and-sour celery, croutons and balsamic dressing.

GAMBA SALADE 16,⁹⁵ 19,⁹⁵

Salade met gamba's, komkommer, zongedroogde tomaat, zoetzure rode ui, kappertjes, piri piri mayonaise en croutons.

Salad with prawns, cucumber, sun-dried tomato, capers, sweet-and-sour red onion, piri piri 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 20,⁵⁰

'Angus' burger (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, spek, oude kaas, augurk en tomaten relish of truffelmayonaise.

'Angus' burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, bacon, aged cheese, pickles and tomato relish or truffle mayonnaise.

VEGAN GOURMET BURGER  20,⁵⁰

Vegan burger (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, augurk, vegan cheddar, vegan bacon en tomaten relish of truffelmayonaise.

Vegan burger (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, pickles, vegan cheddar, vegan bacon and tomato relish or truffle mayonnaise.

WARME GERECHTEN

KRUIDEN RISOTTO  20,⁵⁰

Kruiden risotto met geroosterde groenten, verse kruiden en vegan Gouda.

Herb risotto with roasted vegetables, fresh herbs and vegan Gouda.

ZALM FILET 22,⁵⁰

Zalmfilet (180 g) met een krokante groene kruidenkorst geserveerd met geroosterde groenten en frisse antiboise.

Salmon filet (180 g) with a crispy green herb crust served with roasted vegetables and fresh antiboise.

SPIES GEGRILDE GAMBA'S 23,⁵⁰

Gamba's van de grill met geroosterde groenten en frisse antiboise.

Grilled prawns with roasted vegetables and fresh antiboise.

VARKENSRIBROAST 23,⁵⁰

Gegrilde varkensribroast (250 g) met geroosterde groenten en honing-mosterdsaus.

Grilled pork ribroast (250 g) with roasted vegetables and honey-mustard sauce.

AUBERGINE STEAK  21,⁵⁰

Aubergine steak, zacht gegaard met miso, geserveerd met geroosterde groenten en gele tomaat-chilisaus.

Aubergine steak, slow-cooked with miso, served with Roasted vegetables and yellow tomato-chili sauce.

DRY AGED RIBEYE 39,⁵⁰








Dry aged runder ribeye (275 g) geserveerd met geroosterde groenten en complimenterende sauzen.

Dry-aged ribeye steak (275 g) served with roasted vegetables and complementary sauces.

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

BIJGERECHTEN

klein groot

SUPER CRUNCH FRIES 	4,00	5,25
Knapperige Hollandse frites geserveerd met mayonaise. Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.		
SWEET POTATO FRIES 	6,00	7,25
Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise. Sweet potato fries served with mayonnaise.		
TRUFFEL UPGRADE FRIES	2,50	3,50
Loaded met Parmezaan en truffelmayonaise. Loaded with Parmesan and truffle mayonnaise.		
ROZEVAL AARDAPPELEN 	4,50	5,50
Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en tijm. Roasted roseval potatoes with garlic and thym.		
HASSELBACK AARDAPPELEN 	–	6,50
Charlotte aardappelen (2 stuks) hasselback met vegan cheddar, vegan bacon en BBQ saus. Hasselback Charlotte potatoes (2 pcs) with vegan cheddar, vegan bacon and BBQ sauce.		
GEROOSTERDE GROENTEN MIX 	4,25	5,50
Geroosterde groenten. Roasted vegetables.		
GROENE SALADE 	–	5,00
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 	4,25	5,25
Frisse koolsalade van rode en witte kool en wortel. Fresh coleslaw with red and white cabbage and carrot.		
TEGRILDE MAÏSKOLFJES 	5,00	6,50
Gegrilde maïskolfjes met knoflook, kruiden en crispy chili-olie. Grilled corn cobs with garlic, herbs and crispy chili oil.		

NAGERECHTEN

VLINTJE	9,75
Hazelnoot meringue, hazelnoot praliné ijs, karamelsaus, geroosterde hazelnoten en verse slagroom. Hazelnut meringue, hazelnut praline ice cream, caramel sauce, roasted hazelnuts and fresh whipped cream.	
VEGAN MOKKA CHEESECAKE 	9,75
Mokka cheesecake met karamel, verse banaan en vegan slagroom. Mocha cheesecake with caramel, fresh banana and vegan whipped cream.	
AARDBEIEN PANNA COTTA 	9,75
Panna cotta met gestoofde rabarber, crumble, pure chocolademousse en vanille ijs. Panna cotta with stewed rhubarb, crumble, dark chocolate mousse and vanilla-ice cream.	
PASSIEVRUCHTBAVAROIS "PORNSTAR"	9,75
Passievrucht bavaois met passievruchtsaus, crumble, Italiaans schuim en Champagne sorbet. Passionfruit bavaois with passionfruit sauce, crumble, Italian meringue and Champagne sorbet.	
ETON MESS	9,75
Aardbeien, vlierbloesem, clotted cream, meringue en frisse lemon curd. Strawberries, elderflower, clotted cream, meringue and fresh lemon curd.	
ESPRESSO MARTINI	10,25
Een echte guilty pleasure! Heerlijke cocktail bestaande uit vodka, espresso & koffielikeur. A true guilty pleasure! A delicious cocktail made with vodka, espresso and coffee liqueur.	

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

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	8,95	JAMACAIN COFFEE	8,95
Jameson whiskey koffie slagroom Jameson whiskey coffee whipped cream		Bruine rum koffie slagroom Brown rum coffee whipped cream	
FRENCH COFFEE	8,95	DRENTSE COFFEE	8,95
Cointreau koffie slagroom Cointreau coffee whipped cream		Stroopwafellikeur koffie slagroom Stroopwafel liqueur coffee whipped cream	
ITALIAN COFFEE	8,95	BAILEYS COFFEE	8,95
Amaretto koffie slagroom Amaretto coffee whipped cream		Baileys koffie slagroom Baileys coffee whipped cream	
SPANISH COFFEE	8,95	COFFEE 21	8,95
Licor 43 koffie slagroom Licor 43 coffee whipped cream		Koffie naar keuze friandises stroopwafel likeur slagroom Coffee of your choice friandises stroopwafel liqueur whipped cream	

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 knoflooksaus.

Marinated spare ribs (450 g) BBQ with garlic 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 62,⁵⁰

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:

Aubergine steak zacht gegaard met miso, geserveerd met geroosterde groenten en gele tomaat-chilisaus.

Aubergine Steak slow-cooked with miso served with roasted vegetables and yellow tomato-chili sauce.

Kruiden risotto met geroosterde groenten, verse kruiden en vegan Gouda.

Herb risotto with roasted vegetables, fresh herbs 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 60,⁰⁰

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:

Dry aged runder ribeye (275 g) geserveerd met geroosterde groenten en sauzen.

Dry-aged ribeye steak (275 g) served with roasted vegetables and assorted sauces.

Gegrilde varkensribroast (250 g) met geroosterde groenten en honing-mosterdsaus.

Grilled pork ribroast (250 g) with roasted vegetables and honey-mustard sauce.

Gamba's van de grill, geserveerd met geroosterde groenten en frisse antiboise.

Grilled Prawns served with roasted vegetables and fresh antiboise.

VOOR TWEE PERSONEN € 80,⁰⁰

Sharing platters worden geserveerd met Louisiana coleslaw, knapperige Hollandse frites en mayonaise.

Sharing platters are served with Louisiana coleslaw, crunchy Dutch fries and mayonnaise.

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

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