

VOORGERECHTEN

(TO SHARE OR NOT)

BREEK BROODJES

Breekbrood (240 g) bestaande uit 12 mini tarwe broodjes met kruidenroomkaas en kruidenboter.

Pull-apart bread (240 g) consisting of 12 mini wheat rolls with herb cream cheese and herb butter.

MOSTERDSOEP

Mosterdsoep met gebakken vegan spekjes of droge worst, bosui en kruidentoast.

Mustard soup with fried vegan bacon bits or dry sausage, spring onion and herb toast.

TOMATENSOEP

Tomatensoep met vegan crème fraîche, bosui en kruidentoast.

Tomato soup with vegan crème fraîche, spring onion and herb toast.

CARPACCIO

Runder carpaccio met rucola, zongedroogde tomaat, Grana padano, kappertjes, pijnboompitten en truffelmayonaise.

Beef carpaccio with arugula, sun-dried tomato, Grana Padano, capers, pine nuts and truffle mayonnaise.

ZOETE AARDAPPEL CARPACCIO

Carpaccio van zoete aardappel met rucola, rode ui, pecannoten, zongedroogde tomaat en Cajunmayonaise.

Sweet potato carpaccio with arugula, red onion, pecan nuts, sun-dried tomato and Cajun mayonnaise.

GROENTEN GYOZA

Gefrituurde gyoza met groenten met gember en mierikswortelmayonaise.

Fried gyoza with vegetables with ginger and horseradish mayonnaise.

POPCORN CHICKEN BITES

Knapperige popcorn chicken bites met gochugaru saus sweet flame.

Crispy popcorn chicken bites with gochugaru saus sweet flame.

KOREAN BBQ BLOEMKOOL BITES

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

Cauliflower florets coated with farm chips in spicy Korean sauce.

ZALM & BIETEN

Zalm gepekeld in rode bietensap met zoetzure rode ui, wasabi kroepoek, sojamayonaise en chioggia biet.

Salmon cured in red beet juice with sweet-and-sour red onion, wasabi cracker, soy mayonnaise and chioggia beet.

9,⁹⁵

BUIKSPEK HOISIN & SRIRACHA

10,⁵⁰

Langzaam gegaarde buikspek, gelakt met hoisinsaus met sriracha mayonaise, gewokte paksoi, zoetzure venkel en sesamzaadjes.

Slow-cooked pork belly, glazed with hoisin sauce served with sriracha mayonnaise, stir-fried pak choi, sweet-and-sour fennel and sesame seeds.

8,⁵⁰

SHORTTRIB VAN DE KAMADO BBQ

10,⁵⁰

Langzaam gegaarde runder shortrib van de Kamado BBQ op een briochebroodje met rucola, rode uit, chimichurri en bosui.

Slow-cooked beef short rib from the Kamado BBQ on a brioche bun, with arugula, red onion, chimichurri and spring onion.

8,⁵⁰

GAMBA'S KNOFLOOK & PIRI PIRI

13,⁵⁰

In knoflook gebakken gamba's met gebrande cherrytomaat, piri piri mayonaise en frisse little gem.

Garlic sautéed prawns with roasted cherry tomatoes, piri piri mayonnaise and fresh little gem lettuce.

13,⁵⁰

SALADES

klein groot

GEITENKAAS SALADE

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).

10,⁵⁰

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.

9,⁵⁰

10,⁰⁰

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.

10,⁵⁰

Alle salades worden geserveerd met brood en roomkaas.

All salads are served with bread and cream cheese.

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

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.

CHICKEN TENDER BURGER 20,⁵⁰

Chicken tenders (160 g) geserveerd op een pretzel bun met sla, tomaat, cheddar, augurk en piri piri mayonaise.

Chicken tenders (160 g) served on a pretzel bun with lettuce, tomato, cheddar, pickles and piri piri mayonnaise.

VEGAN GOURMET BURGER 20,⁵⁰

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

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

BIJGERECHTEN

klein groot

SUPER CRUNCH FRIES

Knapperige Hollandse frites geserveerd met mayonaise.

Crunchy Dutch fries served with mayonnaise.

SWEET POTATO FRIES

Zoete aardappel frites geserveerd met mayonaise.

Sweet potato fries served with mayonnaise.

TRUFFEL UPGRADE FRIES

Loaded met Parmezaan en truffelmayonaise.

Loaded with Parmesan and truffle mayonnaise.

ROZEVAL AARDAPPELEN

Geroosterde rozeval aardappelen met knoflook en tijm.

Roasted roseval potatoes with garlic and thym.

GEROOSTERDE GROENTEN MIX

Geroosterde groenten.

Roasted vegetables.

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.

"BIJGERECHTEN" / "SIDE DISHES"

Onze gerechten worden geserveerd exclusief bijgerechten.

Our dishes are served excluding the side dishes.

CLASSICS

SPARERIBS 20,²⁵/24,²⁵

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

Marinated spare ribs (450 g / 650 g) 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 16,⁷⁵/24,⁵⁰/31,⁵⁰

Gegrilde diamanthaas spiesjes (100 g / 200 g / 300 g) met grove zwarte peper, geroosterde groenten en kruidenboter.

Grilled tenderloin skewers (100 g / 200 g / 300 g) with coarse black pepper, roasted vegetables and herbal butter.

WARME GERECHTEN

ZALM FILET 22,⁵⁰

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

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

SPIES GEGRILDE GAMBA'S 23,⁵⁰

Gamba's van de grill met geroosterde groenten en gele tomaat-chilisaus.

Grilled prawns with roasted vegetables and yellow tomato-chili sauce.

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.

KRUIDEN RISOTTO 20,⁵⁰

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

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

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.

'A small disclaimer'

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.

NAGERECHTEN

VLINTJE

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.

9,⁷⁵

AARDBEIEN PANNA COTTA

Panna cotta met gestoofde rabarber, crumble, pure chocolademousse en vanille ijs.
Panna cotta with stewed rhubarb, crumble, dark chocolate mousse and vanilla-ice cream.

9,⁷⁵

PASSIEVRUCHTBAVAROIS "PORNSTAR"

Passievrucht bavaois met passievruchtsaus, crumble, Italiaans schuim en Champagne sorbet.
Passionfruit bavaois with passionfruit sauce, crumble, Italian meringue and Champagne sorbet.

9,⁷⁵

ETON MESS

Aardbeien, vlierbloesem, clotted cream, meringue en frisse lemon curd.
Strawberries, elderflower, clotted cream, meringue and fresh lemon curd.

9,⁷⁵

ESPRESSO MARTINI

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.

10,²⁵

COUPE TROPICAL

Passievrucht & mango sorbetijs met verse mango & ananas, passievruchtsaus en slagroom.
Passion fruit & mango sorbet with fresh mango & pineapple, passion fruit sauce and whipped cream.

9,²⁵

COUPE DAME BLANCHE

Bourbon vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.
Bourbon vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream.

9,²⁵

COUPE KAMEL

Bourbon vanille ijs met banaan, profiteroles, karamelsaus en slagroom.
Bourbon vanilla ice cream with banana, profiteroles, caramel sauce and whipped cream.

9,²⁵

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE

Jameson whiskey | koffie | slagroom
Jameson whiskey | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

JAMACAIN COFFEE

Bruine rum | koffie | slagroom
Brown rum | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

FRENCH COFFEE

Cointreau | koffie | slagroom
Cointreau | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

DRENTSE COFFEE

Stroopwafellikeur | koffie | slagroom
Stroopwafel liqueur | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

ITALIAN COFFEE

Amaretto | koffie | slagroom
Amaretto | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

BAILEYS COFFEE

Baileys | koffie | slagroom
Baileys | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

SPANISH COFFEE

Licor 43 | koffie | slagroom
Licor 43 | coffee | whipped cream

8,⁹⁵

COFFEE 21

Koffie naar keuze | friandises | stroopwafel likeur | slagroom
Coffee of your choice | friandises | stroopwafel liqueur | whipped cream

8,⁹⁵

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