



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

September '25 - December '25

Jaar 12, Editie 4

Wie is Aaltje?

Aaltje was in 1803 de allereerste Amsterdamse keukenmeid die op het idee kwam om haar recepten te bundelen. Hiermee was het eerste kookboek van Nederland geboren, hartstikke handig voor andere keukenmeiden. Het boek is later nog talloze malen herdrukt en eindeloos verbeterd. Dit kookboek is vaak als symbool gezien voor de nieuwe weg die de Nederlandse kookkunst langzaam maar zeker insloeg.

Borrelhappen

Visplankje met rilette van makreel, paling en gerookte zalm op toast	14,75
Aaltjes borrelplank: rauwe ham, crudite, kaas, Amsterdams zuur en kruidendip	12,75
Bitterbal, per stuk	1,10
Kreeftkroket, per stuk	1,90
Oude kaasstengel, per stuk	1,10
Vegetarische bitterbal, per stuk	1,10

Brood

Wij hebben ook glutenvrij brood beschikbaar

Ons brood wordt door bakkerij Mühl gebakken met volkorenmeel van molen de Vriendschap, Tripel bier van Wispe en een snufje Van Houten cacao. Wij serveren het brood met roomboter en huisgemaakte tuinkruidendip.	6,75
---	------

Voorgerechten

Limburgse uiensoep gegratineerd met oude kaas	9,00
Romige champignon soep met truffel olie en focaccia	9,25
Zacht romige burrata van Hollandse buffels met structuren van tomaat, basilicum olie, balsamico en gerookte amandel	13,00
supplement: serranoham	2,50
Aaltje's wildragout onder een krokant dakje van bladerdeeg	14,50
Ingelegde zalm met rode kool, radijs, limoen mayonaise en een romige saus van viskuit	15,50
Runder carpaccio met zoet-zure bundelzwammen, truffel mayonaise, krokante boerenkool, parmezaan en pijnboompitten	15,00

Hoofdgerechten

Aaltjes hoofdgerechten worden geserveerd met een klein bordgarnituur, maar zonder bijgerechten. Bijgerechten kunt u delen met uw gezelschap, hierdoor eet u alleen wat u echt lekker vindt.

Vis

Op de huid gebakken zalmfilet met venkel, structuren van aardpeer en saffraan beurre blanc	24,50
Vis van de dag	dagprijs

Vlees

Saté ajam naar recept van Jordi's oma uit Nederlands-Indië met atjar en cassave	20,50
Aaltje's tournedos met gekarameliseerde sjalot, gebakken spruiten, aardappel en kalfjus (supplement: gebakken eendenlever)	34,50
Zacht gegaard hertensukade met crème van pompoen, pompoenzaad, rasp van Belper knolle kaas en eigen jus waarin bosvruchten	7,50
Geconfijte eendenbout met gebakken zuurkool, kingboleet paddenstoel, bitterbal van eend en jus van morilles	25,00
Duo van kalf; rose gebakken kalfsoester en rouleaux, crème en steak van knol, gele biet en mosterdjus	24,00
	24,50

Vegetarisch

Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood supplement: rundercarpaccio 4,50	21,50
Gekarameliseerde wortels met een crème van yoghurt, krokantje van kruidkoek, winterse kruiden melange en crème van pompoen	20,00
Portabello gevuld met duxelles, hazelnoot, structuren van knol en saus van framboos	19,50

Dag special

Vraag onze bediening naar de dag special	dagprijs
--	----------

Bijgerechten

Huisgemaakte friet met dito mayonaise	5,50
Oma's salade	5,50
Warme appelcompote	4,00
Witlof met ham en kaas uit de oven	6,00
Romige aardappelgratin	5,50
Stoofpeertje (per stuk)	2,50

Kindermenu

Pannenkoek met stroop en poedersuiker	9,50
Huisgemaakte kipnuggets met friet en appelmoes	9,75
Krokante visfilet met friet en appelmoes	9,75
Warme snack, kroket of frikandel, met friet en appelmoes	9,00

Kaas

Assortiment van kazen van de markt met krentenbrood en appelstroop	14,50
--	-------

Oude port

Colheita Port, Quinta Kopke, Portugal, 2005	7,50
---	------

Toetjes

Witte chocolade panna cotta met een perziksoep en een crumble van chocolade	9,00
Lauw warme peren crumble met banketbakkersroom en walnoten	8,50
Aaltjes tompouce van Weespermoppen parfait, gekarameliseerde appel en karamelsaus	9,75
Wentelteefje van Fries-suikerbrood met roodfruit en vanillesaus	9,00
Aaltjes huisgemaakte truffel van A. van Wees advocaat, per stuk	2,50
Schaaltje Aaltjes boterkoek (4 stuks)	2,25

Ijssoorten

<i>Het ijs wordt geserveerd met crumble en een kletskep</i>		per bol
Vanille roomijs		1,85
Chocolade roomijs		1,85
Peren sorbet		1,85
Aardbeien sorbet		1,85
Kaneel roomijs		1,85

Lekker voor erbij

Vers geklopte slagroom	3,50
Warme karamelsaus	3,50
Advocaat van A. van Wees	4,00
Chocoladesaus	4,00

Dessert wijnen

	jaar	per glas
Banyuls, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	2017	7,50
Rivesaltes Ambre, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	2016	7,50
Pedro Ximenez, Delgado Zuleta, Jerez de la Frontera, Spanje	2011	7,50

Cocktails

Espresso Martini; Wodka, Kahlua, espresso	11,50
Aperol Spritz; Aperol, Cava, spa rood	9,50
Zst Limoncello Spritz; Zst Limoncello, Cava, spa rood	10,50
Pornstar Martini; Wodka, passievruchtenlikeur, vanille	10,50
Lala Paloma; LaLa Tequila, grapefruitsoda, limoen, spa rood	9,50
Moscow Mule; Wodka, ginger beer, limoen, munt	9,50
Mojito; Rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater, munt	9,50
Tinto de Verano; Rode wijn, bitter lemon, sinaasappel	9,50

Mousserende wijnen

	jaar	per glas	per fles
Crémant de Alsace, Brut Vieil Armand, Elzas, Frankrijk Een blend van Pinot Blanc en Pinot Auxerrois, verfrissend, soepel en minerale afdronk	s.a.	7,50	38,50
Piper-Heidsieck Brut, Champagne, Frankrijk 100% Pinot Noir met tonen van toast, honing en citrus	s.a.		72,50
Vallformosa, Bubbels 0.0%, Spaans Deze wijn presenteert heerlijk geurende tonen van appel en pruim	s.a.	6,00	34,50

Witte wijnen

	jaar	per glas	per fles
Verdejo, El Convertido, Castilla La Mancha, Spanje Geel fruit met iets kruidigheid, soepel fris en gulle smaak	2024	5,75	28,50
Pinot Grigio, Pasque, Veneto, Italië Fris, rond en evenwichtig tonen van peer, citrus en druiven	2024	6,25	32,50
Chardonnay, Bellevaux, Languedoc, Frankrijk Rijke stijl met vanille, geconfijte citrus en een romige textuur	2023	6,50	35,50
Sauvignon Bl.-Weissburgunder, Hoffman, Rheinhessen, Duitsland Sappige blend, fris uitnodigend met rijpe peer, perzik, abrikoos en een romige touch	2024	6,75	37,50
Grüner Veltliner, Ewald Gruber, Weinviertel, Oostenrijk Geurt naar groen fruit en paprika, licht kruidig, lange afdronk	2024		38,50
Albariño, Martin Códax, Rias Baixas, Spanje Geuren van citrusfruit, slank en mineraal met ziltige afdronk	2024		39,50
Sauvignon Blanc, Sancerre, Henri Bourgeois, Loire, Frankrijk Mooi rijp en sappig, volle wijn met tonen van ananas, grapefruit en witte bloemen	2024		49,50
Chardonnay, Indigo Eyes, Napa Valley, USA Een echte Californische witte wijn, tonen van vanille, eikenhout en rijpe appel. Met een mooi romig mondgevoel, tonen als peer, limoen en kruidige finale	2023		49,50
Aligoté, Chateau du Cray, Montagny 1er Cru, Bourgogne, Frankrijk Frisse aanzet van verse citroenen en groene appel, abrikoos, zeer mineraal en kruidig	2022		59,50
Pouilly Fume, Domaine Tabordet, Loire, Frankrijk Zeer verfijnde wijn met lichtgroene tint, smaak van witte bloemen, grapefruit, perzik, ananas en peer.	2023		59,50

Rosé wijnen

	jaar	per glas	per fles
Grenache Gris, Gallician Rosé, Languedoc, Frankrijk Fruitige en kruidige rose, fris van smaak, vol van fruit en een beetje kruiderigheid	2024	5,75	28,50
Chateau Gassier, Côteaux d'Aix en Provence, Frankrijk Licht, mooi droog, geur van bosaardbeien en framboos, tonen van peer	2024		38,50

Rode wijnen

	jaar	per glas	per fles
Merlot, La Campagne, Languedoc, Frankrijk Boerse 'medium bodied wine' met soepele tonen van kersen	2024	5,75	28,50
Pinot Noir, Belle Mayance, Languedoc, Frankrijk Uitnodigend en soepel van smaak met intense aroma's van rijpe, sappige kersen en ronde, rijpe tannines.	2023	6,50	35,50
Primitivo, Gran Sasso, Puglia, Italië Zwoel, donker fruit met bramen en pruimengeur, soepel en zacht	2023	6,75	37,50
Valpolicella, Pasque Ripasso Superiore, Veneto, Italië Naar kersen smakende wijn met extra body en rijke structuur door de schikken van de Amarone.	2022	7,00	39,50
Fleurie, Naudin Tiercin, Beaujolais, Frankrijk Bloemige en fruitige aroma's van iris, viooltjes, rozen, rood fruit en wijngaardperziken.	2023		37,50
Cabernet Sauvignon, Warwick, Stellenbosch, Zuid- Afrika Krachtig en smaakvol met aroma's van kersen en zwarte bessen	2023		38,50
Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini, Italië Robijnrode wijn met aroma's van zwart fruit en kruiden	2023		39,50
Chateau Barréjat, Madiran Tradition , Frankrijk Diep robijnrode kleur, in de neus kenmerken van rood fruit, kreupelhout, toetsen van vanille en toast, krachtig en vol in de mond	2022		45,50
Bourgogne Pinot Noir, Le Renard, Frankrijk Zacht en heerlijk soepel, vanille, vleugje karamel, niet teveel tannines met een aangename zwoele geur van zoet fruit	2024		49,50
Malbec, Mendoza, Bodega Catena Zapata, Argentinië Stoer glas met specerijen en gekonfijt donker fruit	2022		47,50

Bieren

			alcohol %	
Pils	Heineken	0,18 liter	5,0	3,20
		0,25 liter	5,0	3,70
		0,5 liter	5,0	7,20
Wit	Brouwerij T'IJ	IJwit	6,5	5,75
	Jopen	Adriaan wit	5,0	5,75
	Texels	Skuumkoppe	6,0	5,75
Weizen	Weihenstephaner	Hefe Weizen	5,4	5,75
Blond	Afligem Blond	Afligem	6,5	5,50
	Achouffe	La Chouffe	8,0	5,50
	De Eeuwige Jeugd	Lellebel	5,7	5,75
Dubbel	Westmalle	Dubbel	7,0	5,75
	Grutte Pier	Dubbel	8,2	5,75
Tripel	Westmalle	Tripel	9,5	5,75
	Eigenwieze	Trippel	8,5	5,75
	Brouwerij T'IJ	Zatte	8,0	5,75
Amber	Koninck	Bolleke Koninck	5,2	5,50
IPA	Eeuwige jeugd	Belhamel IPA	5,5	5,75
	Jopen	Mooie Nel	7,0	6,00
New England IPA	Jopen	Blurred Lines	5,7	5,75
Sterkblond	Duvel Moortgat	Duvel	8,5	5,75
Saison	Oedipus	Mannenliefde	6,0	5,75
Tropische lager	Brouwerij T'IJ	Biri	4,7	5,50
Quadruppel	Jopen	Ongelovige Thomas	10	6,00
Kriek	Liefmans	Liefmans fruitesse	3,8	5,00
Alcoholvrij/arm	Heineken	0.0	0,0	3,90
	Amstel Radler	0.0	0,0	3,75
	Afligem blond	0.0	0,0	4,75
	Brouwerij T'IJ	Vrij-wit witbier	0,5	5,75
	Brand	Weizen 0.0	0,0	5,50
	Texels	Skuumkoppen	0,0	5,50
	Bird	Non-Alk White IPA	0,2	5,75
Glutenvrij	Jopen	Hop zij met ons	6,0	5,75

Warmedranken

Koffie	3,25
Espresso	3,10
Koffie verkeerd	3,50
Cappuccino	3,50
Thee	3,25
Verse Muntthee	3,50
Verse Gemberthee	3,50
Warme Chocolademelk	3,20
+ slagroom	0,50
Irish koffie	8,75
Italiaanse koffie	8,75
Franse koffie	8,75
Spaanse koffie	8,75
Koffie Beerenburg	8,75
Weesper koffie	8,75

Oudhollandse likeuren van A. van Wees

			per glas
01. Bittere lijdenstroost	18. Naveltje bloot	35. Mandarines	5,00
02. Bitterkoekjes	19. Papagaaiensoep	36. Marasquin	
03. Bruidstranen	20. Roosje zonder doornen	37. Parfait d'amour	
04. Drie maal drie	21. Zilver water	38. Persico	
05. Eau de ma tante	22. Venusolie	39. Randerine	
06. Hansje in de kelder	23. Anisette	40. Ananas	
07. Hemel op aarde	24. Gulden water	41. Curaçao tripple-sec	
08. Hempje licht op	25. Half om half	42. Cacao Blue	
09. Vrijmetselaar	26. Aardbeien likeur	43. Curaçao d'Orange	
10. Hoe langer hoe liever	27. Frambozen likeur	44. Cherry Brandy	
11. Volmaakt geluk	28. Mestreechse likeur	45. Crème de Banaan	
12. Juffertje in het groen	29. Verveine likeur	46. Crème de Kaneel	
13. Vergeet mij niet	30. Chocolade likeur	47. Crème de Menthe	
14. Kraamanijs	31. Gember likeur	48. Crème de Mocca	
15. Abricot brandy	32. Speculaas likeur	49. Crème de Vanille	
16. Kwartier na vijven	33. Walnoot likeur	50. Amsterdam Elixer	
17. Pruimpje prik in	34. Kummel likeur		

ZAALTJE VAN AALTJE

Aaltje heeft het perfecte zaaltje!

Borrel, diner of feest met collega's, zakenrelaties, familie en vrienden, het kan allemaal!
De zaal kan als besloten ruimte gebruikt worden, heeft alle voorzieningen en kan
helemaal naar eigen wens worden ingedeeld en versierd.

Wilt u meer informatie?

Kijk op onze website www.caferestaurantaaltje.nl,
mail naar info@caferestaurantaaltje.nl of bel 0294-414726.

AALTJE

Kom werken bij Aaltje

Wij zijn op zoek naar versterking van ons team!

Heb jij zin om in dit mooie horeca bedrijf te werken en de gasten een totaal beleving te
geven? Geef het dan door aan misschien wel je toekomstige collega of stuur een mail naar
onderstaande gegevens.

Ben jij onze nieuwe afwasser, kok of medewerker bediening?

Mail dan naar info@caferestaurantaaltje.nl of bel 0294-414726.



www.caferestaurantaaltje.nl