



HOLLANDSE KEUKEN OP EIGEN WIJZE

Oktober '26 - December '26

Jaar 13, 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: grillworst, crudite, kaas, Amsterdams zuur en kruidendip	12,75
Bitterbal, per stuk	1,10
Kreeftkroket, per stuk	1,90
Oude kaastengel, 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 Wisse en een snufje Van Houten cacao. Wij serveren het brood met roomboter en huisgemaakte tuinkruidendip.	7,00
---	------

Voorgerechten

Limburgse uiensoep gegratineerd met oude kaas	9,50
Romige champignonsoep met truffel olie en focaccia	9,75
Tarte tatin met geitenkaas, zoete vijgen, krokante walnoten en een frisse balsamico dressing	14,00
Dun gesneden gerookte eendenborst met verschillende structuren van pruim, amandel en venkel	15,50
Gebakken coquilles met beurre noisette, frisse appel, haringkuit en krokante chips van pastinaak	15,00
Aaltje's wilddragout onder een krokant dakje van bladerdeeg	14,75

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 snoekbaarsfilet met crème van biet, verschillende soorten biet en een bieten 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	21,50
Aaltje's tournedos met groene asperges, aardappel en truffeljus	35,00
supplement: gebakken eendenlever	8,00
Zacht gegaard draadjesvlees met crème van zoete aardappel, geroosterde zoete aardappel en eigen jus waarin zilveruitjes	25,00
Geconfijte eendenbout met gebakken zuurkool, spruiten, bitterbal van eend en morilles saus	25,50
Duo van wild zwijn; gebakken malse filet en langzaam gegaarde nek van het zwijn met structuren van aardpeer en bospeen en jus van rood fruit	28,50

Vegetarisch

Hollandse kaasfondue met rauwkost en stokbrood	22,50
supplement: rundercarpaccio	4,50
Gegrilde spitskool met licht pittige bbq emulsie, tomaten olie en kruiden crunch	20,00
Gevulde portobello met romige kruiden kaas, structuren en crème van knol en een noten saus	20,00

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 aardappel gratin	5,75

Kindermenu

Pannenkoek met stroop en poedersuiker	9,75
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	9,50

Kaas

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

Oude port

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

Toetjes

Warme chocolade lava cake met karamel, verschillende bereidingen van rood fruit en een chocolade crumble	9,50
Pompoencrumble met banketbakkersroom, geroosterde pompoen en krokante pompoenpitten	9,00
Perenparfait met witte chocolade, gepocheerde peer, luchtige sabayon en een krokantje van noten	9,75
Panna cotta van kastanjes met kastanje crème, bramen en crumble van kastanje	9,00
Aaltjes huisgemaakte truffel van A. van Wees advocaat, per stuk	2,50
Schaaltje Aaltjes boterkoek (4 stuks)	2,25
Bonbons van Smits; 2 smaken van Weesp; Van Houten Cacao & Weespermoppen	4,00

Ijssoorten

<i>Het ijs wordt geserveerd met crumble en een chocolade noisette</i>		per bol
Vanille roomijs		1,85
Chocolade roomijs		1,85
Meloen sorbet		1,85
Bramen 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	2018	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
Limoncello Spritz; Limoncello, Cava, spa rood	10,50
Pornstar Martini; Wodka, passievruchtenlikeur, vanille	10,50
Ibiza spritz; licor 43, limoensap, pinkfruit soda	10,50
Moscow Mule; Wodka, ginger beer, limoen, munt	9,50
Mojito; Rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater, munt	9,50

Mousserende wijnen

	jaar	per glas	per fles
Cava Brut Reserva, Bohigas, Penedès, Spanje Heeft aroma's van peer, nectarine, amandel en toast. in de mond een zachte verfrissende mousse	s.a.	7,50	39,50
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 peer en citroen	s.a.	6,50	35,50

Witte wijnen

	jaar	per glas	per fles
Verdejo Viura, Bodegas don diego Tramoya, Castilla Y leòn, Spanje Stuivende aroma's van rijp fruit zoals sinaasappel, perzik en ananas	2025	5,75	28,50
Pinot Grigio, Pasque, Veneto, Italië Fris, rond en evenwichtig tonen van peer, citrus en druiven	2025	6,25	32,50
Chardonnay, Domaine des montarels, Languedoc, Frankrijk Houtgelagerde chardonnay met tonen van perzik, toast, vanille en honing	2024	6,50	35,50
Sauvignon Bl.-Weissburgunder, Hoffman, Rheinhessen, Duitsland Sappige blend, fris uitnodigend met rijpe peer, perzik, abrikoos en een romige touch	2025	6,75	37,50
Grauburgunder, Weingut Rappenhof, Rheinhessen, Duitsland Aroma's van zacht steenfruit, peer en gebrande noten	2024		35,50
Vinho Verde Loureiro, Quinta de Linharis, Minho, Portugal Een mooie frisse wijn met lichte tinteling in de mond en hints van steenvruchten en frisse zuren.	2025		35,50
Rioja Bianco Viura, Laventura, Rioja, Spanje Mooi zacht en puur, tonen van citroen, peer en perzik, lekker sappig en opwekkend fris elegant en puur	2024		37,50
Riesling Trocken, Weingut Dönnhoff, Nahe, Duitsland Mooie minerale toets, tonen van exotische citrusfruit, grapefruit en ananas, mooi mineraal mondgevoel, met een lange afdronk	2023		47,50
Chardonnay, Domaine de Pisse-loup, Chablis Bourgogne, Frankrijk Aroma's van wit fruit zoals appel, peer en witte perzik. Lichte droge chardonnay zonder hout. Elegante en mineralige stijl	2024		47,50
Chardonnay, Saint-Veran“ Les climats”, Bourgogne, Frankrijk Een volle rijpe boterige chardonnay met aroma's van perziken-confituur en abrikoos vermengen met de geur van karamel en vanille, fijne minerale lange en zalvende afdronk	2024		52,50

Rosé wijnen

	jaar	per glas	per fles
Syrah, La Petite Fugue, Domaine de Viranel, Pays d'Oc, Frankrijk Fris fruitig en sappig met aroma's die doen denken aan zomerse bramen en rood fruit	2025	5,75	28,50
Chateau Gassier, Côteaux d'Aix en Provence, Frankrijk Licht, mooi droog, geur van bosaardbeien en framboos, tonen van peer	2025		38,50

Rode wijnen

	jaar	per glas	per fles
Merlot, La Hameau, Vin de pays, Frankrijk Soepel en fruitig met smaken van rood fruit bestaande uit kers, aarbei en donker fruit, pruimen en bramen	2025	5,75	28,50
Cabernet Sauvignon- Syrah, Glendirk Ruby, Constantia, Z-Afrika Mooie soepele blend met 9 maanden op houten vaten gerijpt, met zwarte kersen, rode bessen en zachte tannines	2023	6,75	37,50
Primitivo, Gran Sasso, Puglia, Italië Zwoel, donker fruit met bramen en pruimengeur, soepel en zacht	2024	7,00	39,50
Malbec, Gran Mascota, Mendoza, Argentinië Intense aroma's van zwart fruit en een hint van gedroogde vijgen, pijptabak, vanille en pruimen met zachte tannines	2024	8,50	42,50
Gamay, Fleurie, Metrat & Fils, Beaujolais, Frankrijk Sappig blauwe bessen, zijdezachte tannines, perfect om gekoeld te drinken	2024		39,50
Valpolicella, Pasque Ripasso Superiore, Veneto, Italië Naar kersen smakende wijn met extra body en rijke structuur door de schillen van de Amarone.	2024		39,50
Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini, Italië Aromatische geur van kruidigheid, pruimen, kersen, zwarte bessen en chocolade	2024		42,50
Chateau Bourseau, Lalande de Pomerol, Bordeaux, Frankrijk Heeft op de neus rood fruit, aarbeien, kersen, frambozen, vanille en zoethout. De smaak is vol en fluwelig, evenwichtig en soepel.	2016		49,50
Shiraz-Grenache-Mouvèdre, Ken Forrester, Stellenbosch, Z-Afrika Donkere wijn met in de geur rijp zwart fruit en kruidige aardse toon. Vol van smaak van bramen, kruidnagel en diepe afdronk	2024		47,50
Sangiovese, Chianti Classico, Castello la Leccia, Italië Diep robijnrode kleur, in de neus kenmerken van rood fruit, kreupelhout, toetsen van vanille en toast, krachtig en vol	2022		47,50

Bieren

			alcohol %	
Pils	Heineken	0,18 liter	5,0	3,30
		0,25 liter	5,0	3,80
		0,5 liter	5,0	7,30
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	5,75
	Achouffe	La Chouffe	8,0	5,75
	De Eeuwige Jeugd	Lellebel	5,7	5,75
Dubbel	Westmalle	Dubbel	7,0	5,75
	Brouwerij T'IJ	Natte	6,5	5,75
Tripel	Westmalle	Tripel	9,5	5,75
	Brouwerij T'IJ	Zatte	8,0	5,75
Amber	Koninck	Bolleke Koninck	5,2	5,75
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
Quadrupel	Jopen	Ongelovige Thomas	10	6,00
Kriek	Liefmans	Liefmans fruitesse	3,8	5,50
Alcoholvrij/arm	Heineken	0.0	0,0	3,90
	Amstel Radler	0.0	0,0	3,75
	Afligem blond	0.0	0,0	5,50
	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
	La Chouffe	0.0	0,0	5,75
Glutenvrij	Jopen	Hop zij met ons	6,0	5,75

Warmedranken

Koffie	3,50
Espresso	3,30
Koffie verkeerd	3,60
Cappuccino	3,60
Thee	3,50
Verse Muntthee	3,60
Verse Gemberthee	3,60
Warme Chocolademelk	3,60
+ slagroom	0,50
Irish koffie	9,00
Italiaanse koffie	9,00
Franse koffie	9,00
Spaanse koffie	9,00
Koffie Beerenburg	9,00
Weesper koffie	9,00

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