


B

Menukaart

RESTAURANT HET LAND VAN BARTJE



 Allergie of dieet? Vraag naar een van onze allergenenkaarten



Over ons



NETWERK

gasten restaurant

WACHTWOORD

restaurant

Frisdranken

Pepsi, Pepsi max	3,50
SiSi	3,50
7-up	3,50
Sourcy rood / blauw	3,50
Fles Sourcy (0,75 L) rood / blauw	7,50
Rivella	3,75
Royal Club cassis	3,75
Royal Club Ginger ale / Ginger beer	3,75
Royal Club bitter lemon / tonic	3,75
Lipton Ice Tea / Ice Tea Green	4,00
Appelsap, sinaasappelsap	3,50
Fristi, Chocomel	3,50
Melk	3,00
Kinderlimonade	2,00

Bieren

Bieren van de tap

Grolsch klein	3,75
Grolsch middel	4,75
Grimbergen Dubbel	5,75
Grolsch Weizen	6,00

Bieren uit de fles

Grolsch Radler 2.0/0.0	3,50
Grolsch 0.0	4,00
Grolsch Weizen 0.0	5,00
Liefmans Fruitesse on the rocks	5,50
Grimbergen Blond	5,75
Grimbergen Tripel	6,00
Duvel	6,00

Wijnen

Witte wijn	Glas	Fles
Chardonnay	5,25	27,50
Sauvignon Blanc	5,25	27,50
Zoete witte wijn	5,25	27,50
Flesje bubbels (200 ml)		7,50

Rosé wijn

Pinot Gris blush	5,25	27,50
------------------	------	-------

Rode wijn

Cabernet Sauvignon	5,25	27,50
Merlot	5,25	27,50

Versterkte wijnen

Port, sherry, vermouth	4,50	-
------------------------	------	---



Cocktails

Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Gin tonic	7,75



Voorgerechten

Drents 'Naegelholt'

Gemaakt van de muis van het rund, wordt ingewreven met zeezout en min. zes weken lucht gedroogd. Hierdoor wordt het lekker stevig van structuur en de smaak verrassend intens. Een echt Drentse delicatessen!

Plukbrood op 'n plankie (2-3 pers.) <i>vers gebakken plukbrood met kruidenboter en aioli</i>	11,50
Mosterdsoep <i>van grove mosterd met gebakken spekjes, ook vegetarisch mogelijk</i>	6,75
Tomatensoep <i>ouderwets lekker met rundergehaktballetjes, ook vegetarisch mogelijk</i>	6,75
Gefrituurde uienringen <i>met cajun kruiden en geserveerd met tzatziki</i>	9,50
Champignon gratin <i>champignons in knoflook-roomsaus met verse kruiden en gegratineerd met mozzarella</i>	9,75
Tartaartje van zalm en avocado <i>met gerookte zalm, avocado en een frisse citroen-mayonaise</i>	13,50
Carpaccio van Drents nagelhout <i>dun gesneden, gepekeld en gedroogd rundvlees met rucola, rode ui, truffelmayonaise en sesamzaad</i>	14,50

Maaltijdsalades

De maaltijdsalades kunt u naar wens als voor- of hoofdgerecht bestellen.

	Voorgerecht	Maaltijd
Geitenkaas <i>met pasta, diverse soorten sla, rode ui, olijven, zongedroogde tomaatjes en zachte parels van geitenkaas met honing, geserveerd met stokbrood</i>	14,50	21,00
Beef teriyaki <i>met pasta, diverse soorten sla, rode ui, olijven, zongedroogde tomaatjes, sesamzaadjes en biefstukreepjes in teriyaki marinade, geserveerd met stokbrood</i>	17,00	24,00

Hoofdgerechten

Vegan

Spinazie wrap <i>gevuld met vegan shoarma, rode ui, paprika en een tomaten chutney, gegratineerd met een vegan cheddarkaas</i>	22,00
No-beef burger <i>een vegan burger op een sesam bun, belegd met rucola, tomaat, komkommer, rode ui en salsasaus</i>	22,00
Saté <i>saté op basis van soja met satésaus, atjar en cassave kroepoek</i>	23,00

De hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, rauwkostsalade, gebakken aardappelen en frietjes.

Aanvulling van de bijgerechten

Mandje frites	3,50
Gebakken aardappeltjes	3,50
Rauwkostsalade	3,50
Warme groente	3,50

B



Pasta

Spaghetti bolognese

met rundergehakt, tomatensaus, groente en geraspte kaas met een salade van rucola, tomaat komkommer, olijven en rode ui

19,75

Cannelloni

met ricotta en spinazie gevulde vegetarische cannelloni in een saus van zongedroogde tomaatjes met groente en gratineerd met mozzarella

23,50

Vis

Pittige gamba's

gepeld, en geserveerd met gewokte groenten en kokoscurry

26,00

Zalmfilet

in de oven bereid, geserveerd met pasta pesto

27,00

Gevogelte

Kiprollade

met gekarameliseerde appeltjes en rozemarijn

22,50

Kipsaté

gemarineerde, met satésaus overgoten kippendijfilet, geserveerd met geroosterde uitjes, kroepoek en atjar

23,00

Varken

Wiener schnitzel

in de pan gebakken varkensschnitzel

21,75

Houthakkerssteak

gegrilde varkenssteak omwikkeld met spek

23,00

Spareribs

±500 gram geserveerd met knoflooksaus of chilisaus

26,50

Rund

Rundergehaktsteak

van Drents weiderund, met in donker bier gestoofde ui

22,00

Runderstoof

ouderwets lekker draadjesvlees van mals rundvlees

27,00

Biefstuk van de ossenhaas

van grazende Hollandse koeien, ±200 gr

39,50

Sausjes en garnituur

Mayonaise	1,00
Ketchup	1,00
Curry	1,00
Appelmoes	1,00
Knoflooksaus	1,50
Chilisaus	1,50
Kruidenboter	2,50
Stroganoffsaus	2,50
Champignonroomsaus	2,50
Pepersaus	2,50
Satésaus	2,50
Gebakken champignons	3,00
Boerengarnituur (gebakken ui, spek, champignons)	3,50



Nagerechten

B



Doe maar normaal
vanille-ijs met slagroom

7,25

Merakel lekker

American cookie dough roomijs met advocaat en slagroom

8,50

Witte wief'n

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

8,00

't is ieskaold

choco-coco-banana-roomijs met slagroom

8,50

Goud in 'n bakkie

huisgemaakte crème brûlée

8,00

Gien ies

cappuccino taartje bestaande uit een chocolade bodem, koffiecrèmeux, zacht melkschuim en karamelsaus

9,25

Kiek'n wat we naokrieg'n

bosvruchten-yoghurtijs met een dressing van zwarte bessen en slagroom

8,25

Warme dranken

Koffie	3,50
Thee	3,50
Verse muntthee	4,00
Cappuccino	3,75
Espresso	3,50
Dubbele espresso	4,50
Latte macchiato	4,50
Warme Chocomel	3,75
Slagroom	1,00

Irish coffee (met Irish Whisky)	9,25
French coffee (met Grand Marnier)	9,25
DOM coffee (met DOM Benedictine)	9,25
Italian coffee (met Amaretto)	9,25
Mexican coffee (met Kahlua)	9,25
Spanish coffee (met Tia Maria)	9,25
Drentse coffee (met Drentse heidelikeur)	9,25



Whisky

Tullamore Dew	6,00
Ballantines	6,00
Laphroaig	7,50

Cognac

V.S.	6,50
V.S.O.P.	7,75

Liqueuren

Amaretto	5,00
Tia Maria	5,00
Sambuca	5,00
Bailey's	5,00
Kahlua	5,00
Licor 43	5,00
Grand Marnier	5,00
Drambuie	5,00
Cointreau	5,00
DOM Benedictine	5,00

Diverse digestieven

Calvados	6,50
Grappa	6,50
Armagnac	6,50

Volg ons!



@restauranthetlandvanbartje



Kippiepan

Een mix van heerlijke kiphapjes



Online te bestellen: smulpunt.hetlandvanbartje.nl