

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 zero	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	4,00
Grolsch 0.0	4,50
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	5,75	29,50
Sauvignon Blanc	5,75	29,50
Verdejo	5,75	29,50
Zoete witte wijn	5,75	29,50
Flesje bubbels (200 ml)		8,50

Rosé wijn

Pinot Gris blush	5,75	29,50
------------------	------	-------

Rode wijn

Cabernet Sauvignon	5,75	29,50
Merlot	5,75	29,50

Versterkte wijnen

Port, sherry, vermouth	4,75	-
------------------------	------	---

Cocktails

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



Voorgerechten

Plukbrood op 'n plankie (2-3 pers.)		8,50
<i>vers gebakken plukbrood met kruidenboter en aioli</i>		
Mosterdsoep	klein 6,50	normaal 8,50
<i>van grove mosterd met gebakken spekjes, ook vegetarisch mogelijk</i>		
Tomatensoep	klein 6,50	normaal 8,50
<i>ouderwets lekker met rundergehaktballetjes, ook vegetarisch mogelijk</i>		
Gefrituurde uienringen		7,75
<i>met cajun kruiden en geserveerd met chilisaus</i>		
Kaas-rucola kroketjes		9,75
<i>kroketjes gevuld met kaas en rucola, geserveerd met sriracha mayonaise met een vleugje knoflook</i>		
Carpaccio van Drentse "dreuge" worst		11,50
<i>dun gesneden droge worst, met rucola, gekonfijte rode ui en een fijne mosterdmayonaise</i>		

Maaltijdsalades

Feta	23,00
<i>met pasta, diverse soorten sla, rode ui, olijven, zongedroogde tomaatjes en feta, geserveerd met stokbrood</i>	
Gerookte zalm	26,00
<i>met pasta, diverse soorten sla, rode ui, olijven, zongedroogde tomaatjes, gerookte zalm en mosterd-dille dressing, geserveerd met stokbrood</i>	
Beef teriyaki	26,00
<i>met pasta, diverse soorten sla, rode ui, olijven, zongedroogde tomaatjes, sesamzaadjes en biefstukreepjes in teriyaki marinade, geserveerd met stokbrood</i>	



Hoofdgerechten

Vegan

Spaghetti	19,75
<i>met roerbakgroenten en tomatensaus met een salade van rucola, tomaat, komkommer, olijf en rode ui</i>	
Mexicaanse wrap	24,00
<i>tomatenwrap gevuld met vegan gehakt, tomatensalsa, en Mexicaanse roerbakgroenten</i>	
No-beef burger	24,00
<i>een vegan burger op een broodje op basis van aardappel, belegd met rucola, tomaat, komkommer, rode ui en salsasaus</i>	

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

Aanvulling bijgerechten

Mandje frites	3,25
Gebakken aardappeltjes	2,75
Rauwkostsalade	2,75
Warme groente	2,75

Pasta

Spaghetti bolognese

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

19,75

Cannelloni

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

24,00

Vis

Oosterse gamba's

gepelde gamba's gewokt met roerbakgroenten, noedels en een teriyakisaus

28,00

Zalmfilet

in de oven bereid, met een pestokorstje

29,00

Gevogelte

Kiprollade

geserveerd met een klassieke Madeirasaus

25,00

Kipsaté

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

26,00

Kip in een pannetje

kippendijfilet met rode ui en paprika in een licht pittige rode currysaus, geserveerd met rijst

26,00

Varken

Wiener schnitzel

in de pan gebakken varkensschnitzel

24,75

Boeren schnitzel

in de pan gebakken varkensschnitzel, met gebakken ui, spek en champignons

28,75

Varkenshaasspies

met smokey BBQ kruiden en champignonroomsaus

27,00

Spareribs

±500 gram geserveerd met knoflooksaus of chilisaus

29,50

Sausjes en garnituur

Mayonaise	1,00
Ketchup	1,00
Curry	1,00
Appelmoes	1,00
Knoflooksaus	1,75
Chilisaus	1,75
Kruidenboter	2,50
Champignonroomsaus	3,00
Pepersaus	3,00
Satésaus	3,00
Gebakken champignons	3,75
Boerengarnituur (gebakken ui, spek, champignons)	4,00

Rund

Albondigas

Spaans gekruide gehaktballetjes in een pittige tomatensaus

24,50

Kogelbiefstuk cajun

pittig met kruiden uit Louisiana

29,75

Biefstuk van de ossenhaas

van grazende Hollandse koeien, ±200 gr

42,50



B



Nagerechten

Doe maor normaol
vanille-ijs met slagroom

8,50

Witte wief'n

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

9,00

Goud in 'n bakkie

huisgemaakte crème brûlée

9,50

Kèzecake

cheesecake met frambozen dressing en slagroom

10,00

't leste rondje

mango sorbet-ijs, mango dressing met een vleugje likeur 43 en slagroom.

9,50

Kiek'n wat we naokrieg'n

bosvruchten-yoghurtijs met een dressing van zwarte bessen en slagroom

9,50

Merakel lekker

American cookie dough roomijs met advocaat en slagroom

9,75

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

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

Borgerder coffee (met Hunzevocht)

9,25



Whisky

Tullamore Dew

6,00

Ballantines

6,00

Laphroaig

7,50

Likeuren

Amaretto

5,00

Tia Maria

5,00

Sambuca

5,00

Bailey's

5,00

Kahlua

5,00

Licor 43

5,00

Grand Marnier

5,50

Drambuie

5,50

Cointreau

5,50

DOM Benedictine

5,50

Limoncello

5,50

Cognac

V.S.

7,00

V.S.O.P.

9,00

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