

MENU



DE EET KAMER

VAN GIETHOORN

LUNCHSPECIALS

'Van alles wat'

boterham Amsterdamse kroket | boterham
warmgerookte zalm | shiitake bouillon 11,95

Biefstuk & brood

Schotse lendebeefstuk | vers gebakken brood |
gebakken shiitake | rozemarijn - peperjus 16,95

Knoflookgarnalen

gamba's | vers gebakken brood | verse kruiden |
citroen - dillesaus 14,95



BROODJES

Serranoham

manchegocrème | gemengde sla | cherrytomaat |
pesto | pijnboompitjes 9,95

Mushroom melt (vegetarisch)

uit de oven | gebakken seizoenspaddenstoelen |
verse kruiden | cheddar 10,95

Gerookte rundercarpaccio

basilicummayonaise | parmezaan | gebakken
paddenstoelen | pijnboompitjes | rucola 11,50

2x Tonijn

huisgemaakte tonijnsalade, bosui,
limoenmayonaise | verse tonijntartaar,
wakame, avocadocrème 9,95

Warmgerookte zalm

truffelroom | bosui | gemengde sla |
gekookt scharrelei 10,95

Club sandwich (vegetarisch)

spinazie | cherrytomaat | basilicummayonaise |
komkommer | pijnboompitjes | gekookt scharrelei 8,95



BURGERS

Modern classic

lers rundvlees | serranoham | double cheddar |
Jameson whiskeysaus | tomaat | gemengde sla |
gebakken seizoenspaddenstoelen | gefrituurde
uienringen (+ friet meerprijs 1,95) 13,50

Chicken

avocadocrème | coleslaw | crispy uitjes |
komkommer | honing - mosterdsaus |
gefrituurde uienringen (+ friet meerprijs 1,95) 13,50



DIVERSE LUNCHGERECHTEN

Uitsmijter

drie scharreleieren | slagersham en/of kaas 8,50

Uitsmijter XL

vier scharreleieren | kaas | meegebakken spek |
kastanjechampignons | bosui 10,95

Omelet

drie scharreleieren | slagersham en/of kaas 8,75

Twee Amsterdamse kroketten

brood òf ambachtelijke friet (meerprijs 1,25) |
rundvlees-, kalfs- òf groentekroketten 8,50

Slagersgehaktbal

uit de jus | brood òf ambachtelijke friet
(meerprijs 1,25) 8,50

Tosti

slagersham en/of kaas | curry
enkel 4,50
dubbel 6,50



PLATES

Gemarineerde varkenshaassaté	13,95
Twee malse kipsatéspiezen	13,95
Slagersschnitzel	13,50
Hollandse biefstukspies	14,95
Scholfiletrolletjes	14,50
Goudgeel gebakken kibbeling	14,50
Verse lekkerbek (van kabeljauw)	15,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet òf gebakken aardappels, mayonaise en een frisse salade.



VOORGERECHTEN

Gerookte rundercarpaccio

basilicummayonaise parmezaan pijnboompitjes kruidensalade gebakken seizoenspaddenstoelen	11,50
--	-------

Lamskotelet

knolselderijpuree gebakken spekjes tortilla crisp truffeljus	11,95
--	-------

Verse tonijntartaar

sjalot avocadocrème limoenmayonaise wasabi crisp wakame	11,95
---	-------

Kabeljauwhaasje

venkel sjalot pijnboompitjes verse kruiden crispy uitjes lichte honing – mosterdsaus citroenrasp	11,50
--	-------

Geitenkaas cheesecake (vegetarisch)

rode uiencompote honing – kruidendressing kruidensalade tortilla crisp walnoot	9,95
--	------

Vijgentartaar (vegetarisch)

manchegocrème sjalot hazelnoot basilicum schorseneren	10,95
---	-------

Vers gebakken brood

huisgemaakte aioli tapenade kruidenboter	6,50
--	------

Shiitake bouillon (vegetarisch)

truffelroom bieslook	5,75
------------------------	------

Bloemkoolsoep

bacon (optioneel) pecannoten tijm olie	5,75
--	------



ON THE SIDE

Chicken wings

beetje pittig Jameson whiskeysaus sweet chilisaus 4 stuks	7,50
---	------

Gefrituurde uienringen

huisgemaakte aioli 6 stuks	6,50
------------------------------	------

Gebakken gamba's

knoflook peterselie citroen limoenmayonaise 6 stuks	7,50
---	------



HOOFDGERECHTEN

Winterse kip

wortel | rode wijn | ui | selderij |
seizoenspaddenstoelen | winterse kruiden 18,95

Gemarineerde spare – ribs

volgens Eetkamer recept | chilisaus |
huisgemaakte aioli
2 racks 17,95
3 racks 22,50

Schotse lendebiefstuk

pastinaakpuree | gepofte cherrytomaat |
regenboogwortel | gedroogde serranoham |
rozemarijn – peperjus 23,95

Meat roast

spare – ribs | winterse kip | lamskotelet |
pastinaakpuree | aioli | gefrituurde uienringen |
regenboogwortel | rozemarijn – peperjus 24,95

Zeewolffilet

gestoofde spinazie | knolsederijpuree | courgette-
schuim | shiitake bouillon | gebakken spekjes 21,50

Zalm wellington

groene asperge | kastanjechampignons |
sjalot | verse kruiden | citroen – dillesaus 23,95

Stuffed peppers (vegetarisch)

puntpaprika | ratatouille | pesto |
cherrytomaat | bosui | bechamel 17,95

Camembert fondue (vegetarisch)

regenboogwortel | vers gebakken brood |
paprika | witlof | cherrytomaat | nacho's 17,95

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet, mayonaise, een wisselend aardappelgarnituur en een frisse salade (optioneel: warme groenten 2,50).



DESSERTS

Winter banana

banaan | huisgemaakte karamel |
kokos crunch | vanille roomijs 8,50

Bosvruchtenparfait

proseccoschuim | hazelnoot |
chocolade crunch | citroenrasp 7,95

Dame blanche

omgekeerd | chocolade roomijs |
warme vanillesaus | amandelschaafsel |
slagroom 7,95

Warm peertje

pistache | kletskep | yoghurt roomijs 8,95

Kijk ook eens bij onze gebakjes (op onze drankenkaart) voor een lekker toetje...

