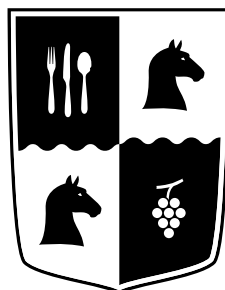


Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde "Buurt over Ouderkerk" door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie locatie en laat het huidige stenen pand bouwen. Welke hij de officiële functie van herberg gaf. Het is het begin van een rijke geschiedenis van één van Nederlands beroemdste restaurants.

anno



1647

PAARDENBURG

Paardenburg kende ups en downs, beroemdheden en klaplopers, haute cuisine en spareribs. Hier is gerouwd, getrouwd en gescheiden, gescholden en gelachen. Er kwam een veranda, dat werd een serre. Er werd aangebouwd, bijgebouwd en verbouwd... Het bleek allemaal een opmars naar waar Paardenburg nu voor staat. Vandaag schrijft u de geschiedenis. Welkom en fijn dat u er bent!

Gijs Numan - Propriétaire

MOUSSEREND



per glas . per fles

Jaillance Brouette Prestige Brut, Blanc de Blancs	8,50 . 42,50
Jaillance Brouette Prestige Rosé	47,50
Christoffe Brut	75,00
Christoffe Rosé	85,00
Christoffe Blanc de Blancs	95,00

Vraag voor ons hele assortiment naar de zeer uitgebreide wijnkaart

BIEREN



PILS	Heineken, fluitje	5% . 3,65
	Heineken, vaasje	5% . 3,95
	Heineken, halve liter	5% . 7,00
WIT	Affligem, Belgisch Wit	4,8% . 5,50
	't IJ, IJwit	6,5% . 6,00
BLOND	Affligem, Blond	6,8% . 5,50
	Achouffe, La Chouffe	8% . 5,45
DUBBEL	Affligem, Dubbel	6,8% . 5,50
	't IJ, Natte	6,5% . 6,00
TRIPEL	Affligem, Tripel	9% . 5,50
	't IJ, Zatte	8% . 6,00
AMBER	Texels, Skuumkoppe	6% . 5,45
I.P.A.	't IJ, Indian Pale Ale	7% . 6,00
STERK BLOND	Duvel Moortgat, Duvel	8,5% . 5,45
ALCOHOLARM	Amstel, Radler 2.0	2,0% . 4,00
	Jopen, Non IPA	0,3% . 6,00
ALCOHOLVRIJ	Heineken, Heineken 0.0	0% . 3,50
	Amstel, Radler 0.0	0% . 4,00
	Affligem, Blond 0.0	0% . 5,00
	Affligem, Wit 0.0	0% . 5,00
	Liefmans, Fruitesse 0.0	0% . 5,25
WISSELTAP	Seizoensbiervat KEK	5,25
	Ouderkerks Goud	5,50

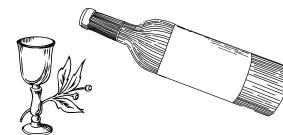
HIGH TEA



Heb je iets te vieren of organiseer je een babyshower? Reserveer onze gezellige High Tea, mogelijk vanaf 4 personen, wordt geserveerd in 2 uur. Inclusief een glas bubbels bij ontvangst

p.p. 35,00

WIJNEN



per glas . per fles

WIT	Sauvignon Colombard, Côtes de Gascogne IGP, FR	5,50 . 27,50
	Chardonnay, Domaine Galétis, Languedoc, FR	6,50 . 32,50
	Pinot Grigio, Sacchetto L'Elfo, Veneto IGT, IT	7,50 . 37,50
	Verdejo, Pita, Rueda, ESP	8,00 . 40,00
	Chardonnay Viognier, Fleurie LeMorie LR, FR,	8,50 . 42,50
	Macon-Loché, Caves des Grand Crus Blancs, FR 2021	10,00 . 50,00

ROSÉ

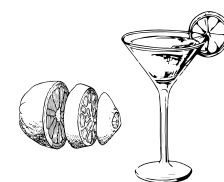
Grenache-Syrah, Clobanel, Languedoc, FR	5,50 . 27,50
Domaine La Coste, Côteaux d'Aix en Provence, FR	8,50 . 42,50

ROOD

Merlot, Luc & Jack, Pays d'Oc, FR	5,50 . 27,50
Pinot Noir, Domaine Galétis, Languedoc, FR	6,50 . 32,50
Tempranillo, Marius Reserva, Almansa, ESP	7,50 . 37,50
Dolcetto d'Alba Lodoli, Piemonte, IT	8,00 . 40,00
Juliéna's Cru du Beaujolais, FR 2021	8,50 . 42,50
Château Saint Bonnet, Médoc, Bordeaux, FR 2017	10,00 . 50,00

Naast onze huiswijnen hebben we een uitgebreide wijnkaart met bijna 300 wijnen op fles. Een wisselende selectie wordt ook per glas en halve fles geschonken.

COCKTAILS & TONIC



COCKTAILS

Mimosa	9,95
Kir Royale	9,95
Aperol Spritz	9,95
Dark en Stormy	9,95
Negroni	9,95
Old Fashioned	9,95
Mojito	9,95
Pornstar Martini	12,50
Espresso Martini	12,50

GIN TONIC

Tanqueray Gin	
London Essence Grapefruit & Rosemary Tonic, groene appel en jeneverbes	12,50
Damrak Gin	
London Essence Orange & Elderflower Tonic en sinaasappel	12,50
Bombay Gin	
London Essence Indian Tonic en limoen	12,50
Hendrick's Gin	
London Essence Grapefruit & Rosemary Tonic en komkommer	13,50

Alcoholvrij: We maken bovenstaande Gin Tonic's ook met Seadlip in de smaken Citrus, Garden of Spice.

JOUW EVENEMENT BIJ PAARDENBURG

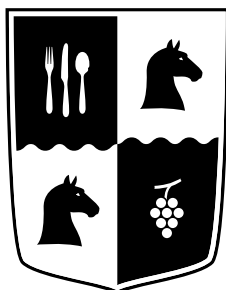
Onze ruimtes op de eerste etage, de grote binnentuin en de tuinzaal zijn uitermate geschikt voor evenementen.

Privé diner | Vergadering | Presentatie | Huwelijk | Feest | Vaartocht

Amstelzijde 55 · 1184 TZ Amstelveen · info@brasseriepaardenburg.nl · 020 496 1210 · www.brasseriepaardenburg.nl

Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde "Buurt over Ouderkerk" door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie locatie en laat het huidige stenen pand bouwen. Welke hij de officiële functie van herberg gaf. Het is het begin van een rijke geschiedenis van één van Nederlands beroemdste restaurants.

anno



1647

PAARDENBURG

Paardenburg kende ups en downs, beroemdheden en klaplopers, haute cuisine en spareribs. Hier is getrouwd, gescheiden, gescholden en gelachen. Er kwam een veranda, dat werd een serre. Er werd aangebouwd, bijgebouwd en verbouwd... Het bleek allemaal een opmars naar waar Paardenburg nu voor staat. Vandaag schrijft u de geschiedenis. Welkom en fijn dat u er bent!

Gijs Numan - Propriétaire

BROODJES

tot 16:00 uur

Broodje hummus met avocado, tomaat en tuinkers	14,50
Broodje runderpastrami met zoetzure groenten	14,50
Broodje krabsalade met groene appel	14,50
Broodje Reypenaer boerenkaas, gezond	14,50



BORRELPLANKJES

Blini gerookte zalm, crème fraîche en haringkaviaar, 6 stuks	19,75
Baeri kaviaar i.p.v. haringkaviaar, blikje 10 gram, supplement	24,50
Plateau Pata Negra: gedroogde ham met cornichons	19,75
Bruschetta tomaat, 4 stuks, Manchego en olijven (v)	19,75
Oesters, dagelijks verse aanvoer, per stuk te bestellen	dagprijs

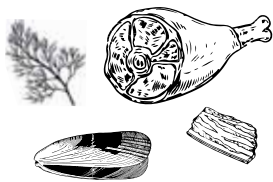
MENU'S

KEUZEMENU VAN DE KAART 3 gangen vanaf 49,50
Bij keuze van een voor- en een hoofdgerecht is het dessert van het huis

CHEFSMENU 4 gangen € 59,50 / 5 gangen € 69,50
We serveren een proeverij van onze specialiteiten uit de kaart

VOORGERECHTEN los te bestellen vanaf 19,75

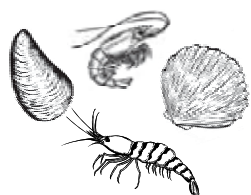
Salade van knolselderij met gepocheerde peer, gebrande geitenkaas, pecannoot en pesto van rucola (v)



Gepofte prei met krokante schorseneer, crème van pastinaak en beurre noisette met geroosterde hazelnoot (v)

Steak tartare met een zacht eitje, cornichons en een crème van piment

Salade Niçoise met verse tonijn (supplement 3,50)



Bouillabaisse klein, met schelpdieren, rouille, croutons en gruyèrekaas

Gebakken eendenlever, compote van appel en siroop van Aceto Balsamico met briochebrood (supplement 4,50)

HOOFDGERECHTEN

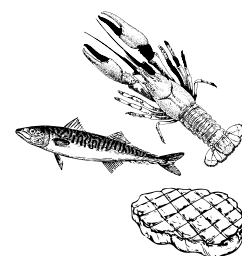
los vanaf 29,75

Risotto van wilde paddenstoel met schuim van truffel en Parmezaanse kaas (v)

Zacht gestoofde hertensukade met mille-feuille van aardappel, rode kool en jus van rode wijn en kaneel

Parelhoensuprêmes met zuurkool, chipolataworstje, aardappelmousseline en romige morillejus

Gebakken zeeduivel met zacht gegaarde pulpo waarbij caponata, gepofte tomaat en saffraansaus



Bouillabaisse groot, met vis van de dag, schelpdieren, rouille, croutons en gruyèrekaas

Rosé gebraden ossenhaas met pommes fondant, oesterzwammen, bimi en jus van madera (supplement 5,00)

Optioneel met gebakken eendenlever (12,50 extra)

In de boter gebakken hele zeetong met zijn eigen jus en kappertjes (supplement 20,00)

BIJGERECHTEN

apart per portie 6,50

Broodplankje met roomboter, olijfolie en kruidendip



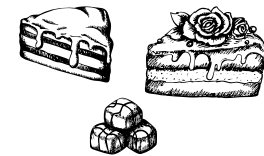
Pommes frites met mayonaise / aardappelgratin



Gemengde groene salade / warme seizoensgroenten

NAGERECHTEN ook los te bestellen vanaf 11,00

Crème brûlée met roomijs van hazelnoot



Frisse limoencurd met meringue en sorbet van groene thee en sinaasappel

Tompouce met parfait van vanille, gepocheerde peer en saus van gezouten karamel

Paardenburgs chocoladedessert met sorbet van passievrucht en koffie

Vier soorten binnen- en buitenlandse kazen (supplement 4,50)

KINDERMENU

tot 12 jaar, vraag de service

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u vragen over de samenstelling van de gerechten dan kunt u terecht bij onze medewerkers.