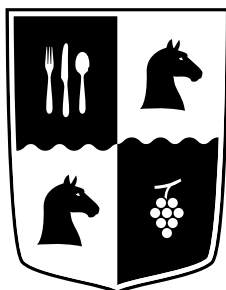


Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde "Buurt over Ouderkerk" door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie 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

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

Gebrande geitenkaas met salade van little gem, gepofte druiven en pistache crunch (v)

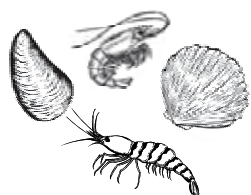
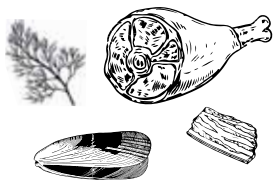
Steak tartare met een zacht eitje, cornichons en een crème van piment

Gegrilde avocado met paprika, pistou van waterkers en quinoa (v)

Fluweelzachte bisque van kreeft met garnalen en vadouvancrème

Licht gerookte heilbot met oesterblad en venkelsalade (supplement 3,50)

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



HOOFDGERECHTEN

los vanaf 29,75

Saffraanrisotto met chioggia biet en galette van Parmezaanse kaas (v)

Zacht gegaarde lamsnek met rosé gebraden lam waarbij peulvruchten en pruimensaus

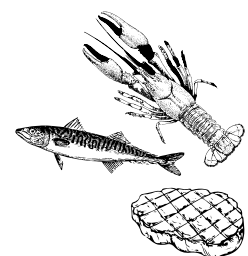
Boerderijkip met lentegroenten, boudin noir, aardappelmousseline en romige morillesaus

Op de huid gebakken zalm met gerookte asperges, zuring en beurre blanc met tomaat

Licht gegrilde doradefilet met zacht gegaarde pulpo, kruidige couscous en tomatenantiboise

Runderentrecôte met gekonfijte aardappel, meiraap en jus van madera (supplement 5,00)

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



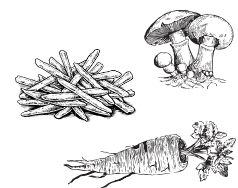
BIJGERECHTEN

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

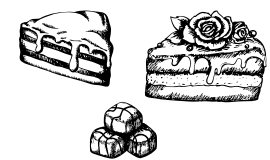
Crème brûlée met roomijs van amandel

Frisse limoencurd met meringue en sorbet van groene thee en sinaasappel

Panna cotta met rabarber en sorbet van framboos en dragon

Paardenburgs chocoladedessert met yoghurt-kardemomijns

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



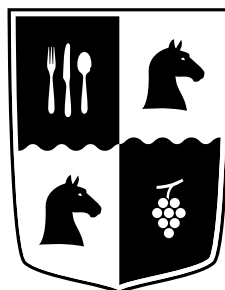
KINDERMENU

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.

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

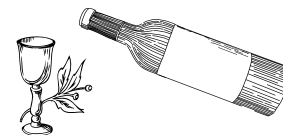
HIGH TEA



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
	Château de Beaune, Bourgogne Blanc, FR 2017	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
Paloma	12,50
Pornstar Martini	12,50
Espresso Martini	12,50

GIN TONIC

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

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