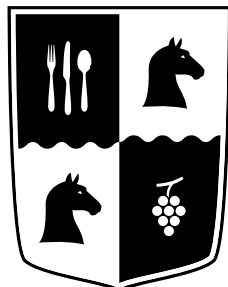


Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde "Buurt over Ouderkerk" door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie 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 met Manchego en olijven, 6 stuks	19,75

OESTERS

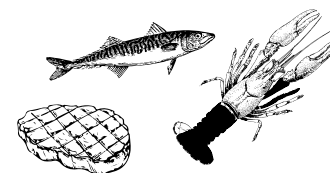
Dagelijks verse aanvoer, per stuk te bestellen

Fine de Claire oester uit Frankrijk	4,75
Gillardeau oester uit Frankrijk	6,25

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep met stokbrood en gegratineerde gruyèrekaas	10,00
Smeuïge paddenstoelenragout met een krokant dakje van bladerdeeg (v)	14,50
Fluweelzachte bisque van kreeft met garnalen en vadouvanmayonaise	15,00
Slakken in kruiden-knoflookboter	17,50
Gerijpte geitenkaas met knapperige peulvruchten, kervel, munt en toast van focaccia (v)	17,50
Terrine van konijn met duindoornbes, dragonemulsie en crostini	18,00
Steak tartare met een zacht gekookt eitje, kapperappeltjes en mosterdkaviaar	19,50
Salade Niçoise met dungsmeden verse tonijn	24,00
Gebakken foie gras, compote van appel en siroop van Aceto Balsamico met briochebrood	24,50

HOOFDGERECHTEN



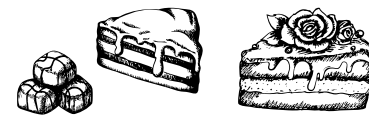
Witte en groene asperges met La Ratte aardappel, daslook en hollandaisesaus (v)	24,50
Truffelrisotto met gele biet en bundelzwam (v)	27,50
Parelhoen suprême waarbij gepofte sjalot, Taggiasche olijven, abrikoos en zachte cognacsaus	27,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met lente-ui, meiraap, sauce ravigote en bottarga	29,50
Rosé gebraden lam met zacht gegaarde lamsprocureur waarbij aardappelmousseline, groene asperges, sugar snaps en lamsjus met rozemarijn	30,00
Tournedos met gekonfijte aardappel, seizoensgroenten en jus van madera Supplement: gebakken eendenlever	37,50 13,50
In de boter gebakken hele zeetong met zijn eigen jus en kappertjes	49,50
Seizoensspecialiteit	dagprijs

BIJGERECHTEN



Broodplankje met roomboter, olijfolie en kruidendip	6,50
Pommes frites met mayonaise / aardappelgratin	7,00
Gemengde groene salade / warme seizoensgroenten	7,50

NAGERECHTEN



Frisse limoencurd met citrusfruit, meringue, sorbet van groene thee en sinaasappel	10,00
Crème brûlée met roomijs van amandel	11,00
Paardenburgs chocoladedessert met vanille-ijs	12,00
Frangipane tartelette met rabarber en kardemom-yoghurtijs	11,00
Kaasassortiment, vier soorten binnen- en buitenlandse kazen	16,50

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, vraag het dan aan onze medewerkers.