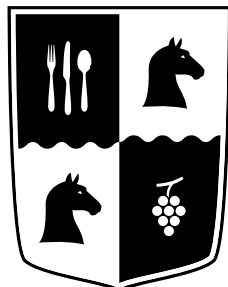


Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde "Buurt over Ouderkerk" door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie 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 dagverse en zoetzure groenten	14,50
Broodje krabsalade met groene appel en verse groenten	14,50
Broodje boerenkaas gezond met oude Reypenaer	14,50



## BORRELPLANKJES

Blini gerookte zalm met crème fraîche en haringkaviaar 6 stuks	19,75
Baeri kaviaar i.p.v. haringkaviaar, blikje 10 gram supplement	24,50
Plateau Pata Negra: Spaanse gedroogde ham met cornichons	19,75
Bruschetta tomaat met Manchego en olijven (v)	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
Tourte aux champignons, een gesloten taart met paddenstoelenragout (v)	16,50
Fluweelzachte bisque van kreeft met garnalen en vadouvanmayonaise	15,00
Slakken in kruiden-knoflookboter	17,50
Burrata met gepofte blauwe druiven, geroosterde pistache en balsamicoparels (v)	17,50
Gerookte forel met frisse komkommer, emulsie van dille, boekweit en gele biet	18,00
Steak tartare met een zacht gekookt eitje, kapperappeltjes en mosterdkaviaar	19,50
Salade Niçoise met dungseden verse tonijn	23,50
Gebakken foie gras, compote van appel en siroop van Aceto Balsamico met briochebrood	24,50



## HOOFDGERECHTEN

Geroosterde aubergine met miso, tomatensaus, gnocchi en pijnboompitten (v)	24,50
Truffelrisotto met groene asperges en bundelzwam (v)	27,50
Parelhoen suprême waarbij sjalot, Taggiasche olijven, abrikoos en zachte cognacsaus (v)	27,50
Op de huid gebakken zalmfilet met zoete aardappel, bok choy en tomaten-beurre blanc	29,50
Paardenburger: runderhamburger op een briochebun met knapperige sla, tomaat, Kesbeke augurk, krokante bacon en sauce secrète	23,50
Tournedos met gekonfijte aardappel, seizoensgroenten en jus van madera	37,50
Supplement: gebakken eendenlever	12,50
Hele zeetong in de boter gebakken, met zijn eigen jus en kappertjes	49,50

Seizoensspecialiteit

dagprijs

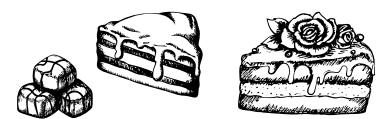
## BIJGERECHTEN

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 mangosorbet	11,00
Paardenburgs chocoladedessert met vanille-ijs	12,00
Clafoutis met kersen en roomijs van amandel	11,00
Kaasassortiment: vier soorten binnen- en buitenlandse kazen —een heerlijke wijn uit onze wijnkelder erbij en het leven lacht je toe als nooit tevoren—	16,50



## KINDERMENU

tot 12 jaar

Vraag naar ons wisselend kindermenu op basis van deze kaart.

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u vragen over de samenstelling van de gerechten, vraag het dan aan onze medewerkers.