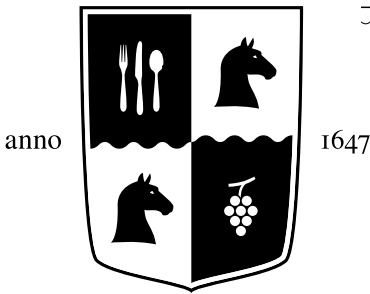


Het is 1647 als de houten boerderijtjes hier in het zogenaamde “Buurt over Ouderkerk” door opkomst van modern transport met trekschuit, kar en paard in gebruik worden genomen als uitspanning en voor het eerst de naam Paardenburg voorkomt. In 1702 investeert Pieter Meffert op verdere groei van deze mooie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



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

Zeeuwse Creuse oester	4,75
Gillardeau oester uit Frankrijk	6,25

VOORGERECHTEN



Franse uiensoep met stokbrood en gratineerde gruyèrekaas 10,00

Fluweelzachte bisque van kreeft met garnalen en vadouvancrème 15,00

Tourte aux champignons, een gesloten taart met paddenstoelenragout (v) 16,50

Wildpaté met kweepeercompote, brioche en ingelegde rode ui 16,50

Slakken in kruiden-knoflookboter 17,50

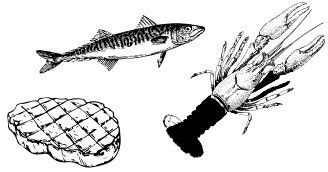
Zachte geitenkaascrème met vijgen, venkelsalade, rode biet en dille (v) 17,50

Steak tartare met een zachtgekookt eitje, kapperappeltjes en mosterdkaviaar 19,50

Salade Niçoise met dingesneden verse tonijn 23,50

Gebakken foie gras, compote van appel en siroop van Aceto Balsamico met briochebrood 24,50

HOOFDGERECHTEN



Kaasfondue met rauwkost en stokbrood (v) 23,50

Paardenburger: runderhamburger op een briochebun met knapperige sla, tomaat, Kesbeke-augurk, boerenkaas, krokante bacon en sauce secrète0 23,50

Knolselderijsteak met koningsboleet, gebruneerde hazelnoten en beurre noisette végétal (v) 25,50

Pompoenrisotto met bundelzwam, salie en pijnboompitten (v) 27,50

Maiskip met gesauteerde paddenstoelen, aardappelmousseline, rillettes de volaille en truffeljus 27,50

Op de huid gebakken snoekbaars met geroosterde bloemkool, beurre blanc met crisps van Bleue d'Artois 29,50

Tournedos met gekonfijte aardappel, seizoensgroenten en maderajus 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 lokale seizoensgroenten 7,50

NAGERECHTEN



Frisse limoencurd met citrusfruit, meringue, sorbet van groene thee en sinaasappel 10,00

Crème brûlée met koffieroomijs 11,00

Appelcrumble met pecannotenpraliné en gezouten karamelijs 11,00

Paardenburgs chocoladedessert met vanille-ijs 12,00

Kaasassortiment: vier soorten binnen- en buitenlandse kazen 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.