Kleine Gerechten

Om mee te beginnen

Een feestelijk bordje met visspecialiteiten **13,95**
Huisgerookte zalm met grove mosterd en limoenmayonaise met frisse aardappelsalade.
Gemarineerde tonijn met geroosterde sesamzaadjes,
Japanse zeewiersalade en sesam-soja dressing.
Oosterse garnaaltjes in chili marinade met een knapperige kruiden crostini.

Sashimi **13,95**
Dagelijks vers gemaakte sashimi van kersverse zalm en tonijn
met sojasaus, wasabi en verse gember.

Hors d'oeuvre royale! **13,95**
Parmaham met manchego, balsamicostroop en een kruiden crostino.
Kroketjes met Alkmaarse kaas, rucola salade en honing mosterd dressing.
Rosé gebraden kalfsoester met basilicum mayonaise, geroosterde pijnboompitten
en gepofte tomaatjes.

Insalata caprese **9,75**
Verse mozzarella di bufala met basilicum, salade mesclun, trostomaatjes
en extra virgine olijfolie.

Carpaccio **11,95**
Dun gesneden runderlende met parmezaanse kaas, huisgemaakte pesto,
pijnboompitten en rucola.

Oosterse garnalen uit de wok **9,95**
Met oesterzwammen, taugé, Japanse zeewiersalade en geroosterde sesamzaadjes.

Smikkel Plate

De smikkel plate alleen voor de echte lekkerbek & iedere dag anders !!!!
Bestaande uit een variatie van kleine heerlijke hapjes geserveerd
met molenaarsbrood, tapenade en aoli

Voor 2 personen 25,00 Voor 3 personen 35,00 Voor 4 personen 45,00

Tussen Vijf en Tien

Kleine Gerechten

Soepen

Thaise groentesoep **5,95**
Pikante soep met kokosmelk, citroengras en taugé.

Italiaanse tomatensoep **5,95**
Met verse basilicum en zure room.

Vissoep uit Brest **7,95**
Goed gevulde Franse vissoep met croûtons.

Alkmaerse kaasoep **5,95**
Met kaas van de Alkmaarse kaasmarkt

Salades

	small	regular	XL
Caesar salad Met Romano sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroûtons.	**5,25**	**7,25**	**9,25**
Caesar salad met gegrilde kip Met Romano sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroûtons en gegrilde kipfilet.	**6,50**	**9,95**	**11,95**
Salade Alkmaer Met Manchego kaas, Alkmaars Blue, walnoten, gemarineerde champignons en een lichtzoete dressing.	**7,95**	**10,95**	**13,95**
Spinaziesalade Verse bladspinazie, gebakken spekjes, fêta, pijnboompitten, tomaat, rode ui en mosterddressing (ook vegetarisch, zonder spekjes, te bestellen).	**6,95**	**9,95**	**12,95**
Salade Niçoise Klassieke salade van Frisée - en Romanosla, met olijven, tomaat, ei, rode ui, boontjes, artisjokharten, verse gegrilde tonijn en vinaigrette.	**8,95**	**12,95**	**14,95**

Brood

Extra plankje breekbrood met kruidenboter **3,50**
Extra plankje breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli **4,50**

Tussen Vijf en Tien

Hoofdgerechten

Stel zelf je gerecht samen

Restaurant Alkmaer biedt graag de mogelijkheid zelf uw vleesgerecht samen te stellen. Zo kunt u zelf bepalen hoeveel u eet, wat voor een garnituur u bestelt en eventueel wat voor saus het vlees vergezelt. En tenslotte betaalt u dan alleen wat u bestelt.

Vlees

Oer Hollandse biefstuk ± 150 gram	11,95
Holandse biefstuk ± 200 gram	15,95
Holandse entrecôte ± 300 gram	19,95
Tournedos (van Ierse ossenhaas) ± 180 gram	21,95
Brochette de boeuf, vleesspies van ossenhaaspuntjes	13,50

Sauzen

Milde pepersaus met room en vier seizoenen peper.	2,00
Bospaddenstoelensaus	2,00
Alkmaarse blauwkaassaus met room en rode port	2,00
Rode wijnsaus met rozemarijn en tijm.	2,00
Bretonse knoflooksaus met mierikswortel en citroen (koud)	1,00
Zachte knoflook -kruidenboter	1,00

Bijgerechten

Vlaamse frieten	2,75
Aardappelkroketjes	1,95
Gemengde salade van het seizoen	3,95
Groenten van het seizoen	3,95

Tussen Vijf en Tien

Specialiteiten

Saté ajam 13,95
Royale spies kipsaté met een royaal garnituur van verse ananas-salsa,
Atjar, kroepoek.
Geserveerd met frieten of stokbrood.

Pollo parma 13,95
Gebraden kip gevuld met parmaham, salie en mozarella, met tomatensaus
en verse linguini.

Kalfsbiefstuk 18,95
Met spinazierisotto en een jus van Pedro Ximenez en oesterzwammen.
Geserveerd met groenten van het seizoen.

Bief uit de wok 15,95
In sesamolie gewokte ossenhaaspuntjes met Oosterse groenten, knoflook,
citroengras en pandanrijst.

Zeewolffilet 21,95
Gebakken en gegratineerd met een kruidenkorstje van salsa verde.
Met saffraanboter en groene asperges.

Sliptongetjes 21,50
In de roomboter gebakken met klassieke remouladesaus (3 stuks)

Zalmfilet 17,95
Met zeezout op de huid gebakken, geserveerd met beurre blanc
en groenten van het seizoen.

Groenten Strüdel 14,95
Strüdel van roergebakken groenten gegratineerd met Old Alkmaar.
Met basilicumtomatensaus en een gemengde salade. (v)

Tussen Vijf en Tien

Dessert en Koffie Specials

Dessert

Chocoladefeest **8,00**
Overheerlijke combinatie van 3 chocoladedesserts

Crème brulée à l 'Orange **6,95**
Cremé brulée met Grand Marnier met een krokant laagje gebrande specerijensuiker.

New York lemon cheesecake **6,95**
Met frambozensaus.

Hangop **6,95**
Van biologische yoghurt met voorjaarsfruit en aardbeien peperijs

Grand dessert **9,95**
Een selectie huisgemaakte desserts.

Kaasplankje Alkmaer **10,95**
3 soorten kaasjes met notenbrood en vijgencompote. De kaasjes komen
Van kaasspeciaalzaak Daan Blankendael uit Alkmaar

Koffie Specialiteiten

Koffie Alkmaer **8,00**
Overheerlijke koffie in combinatie met een etagère vol zoetigheden

Koffie Italian **7,50**
met Amaretto en slagroom

Koffie French **7,50**
met Grand Marnier, Cointreau en slagroom

Koffie Spanish **7,50**
met Licor 43 en slagroom

Koffie Texel **7,50**
Met texelse jutter

Tussen Vijf en Tien

For the Kids

For the Kids
Keuze Menu 8,50

Wij serveren voor onze kleine gast een voorgerecht en hoofd gerecht naar keuze
en een ijsje met verassing
Maak hieronder uw keuze uit diverse

Voorgerechtje

Tomatensoepje
Met balletjes
Groentesoepje
Met balletjes
Toastje
Met zalm of ham

Hoofdgerechtje

Slibtongetjes
Kroketje
Kipnugget
Poffertjes

Met salade, friet en dagverse groenten

Dessert

ijsje met verassing

Tussen Vijf en Tien