WIJN

wijnen per glas / fles

HUISAPERITIEF

Rosé Pescador - Spanje 3,75 / 24,50
verfrissend - rood fruit - licht mousserend

WIT

Sauvignon - Frankrijk 3,75 / 19,75
stuivend - fris - strakdroog

Chardonnay - Zuid-Afrika 4,50 / 24,50
vol en rijk – tropisch fruit

Rivaner - Luxemburg 4,50 / 24,50
verkwikkend - citrus - groene appel

Verdejo - Spanje 4,75 / 26,50
citrus - kruidig en romig

Chablis - Domaine Prieuré saint-côme 39,50
biologisch dynamisch - aangenaam puur - mild kalkig

ROOD

Cabernet - Frankrijk 3,75 / 19,75
sappig, droog en kruidig - zwart fruit

Merlot / Malbec - Argentinië 4,25 / 23,50
aangenaam vol – bramen en rode bessen

Negroamaro - Italië 4,50 / 24,50
zwarte bessen - vol en zacht

Zinfandel - Califonia 26,50
kersen, pruimen - zwarte peper - weelderig

Fleurie - Domaine Gilles Copéret 37,50
zijdezachte smaak - stevige afdronk

ROSE

Syrah / Grenache - Frankrijk 3,75 / 19,75
lichte rosé - sappig rood fruit - mooi droog

MOUSSEREND

Cava Brut Reserva - Spanje 16,50 (halfje) / 29,50
elegant fruit - citrus - fijne mousse

Champagne (Brut, Drappier) 27,50 (halfje) / 51,50
zuiver en delicaat - noten, vanille en witte perzik

BIEREN

van het vat!

GULPENER - LA CHOUFFE – TEXELS

Vraag naar onze bieren op fles.

RESTAURANT

BURGERZAKEN

BORREL / DINER / WIJN

AVOND
BURGERZAKEN

OUDERWETS GEZELLIG



Openingstijden

Dagelijks geopend vanaf 10:00 uur

(zondag en maandag vanaf 11:00 uur)

www.restaurantburgerzaken.nl

FILOSOFIE van onze **KEUKEN**

Goede herkomst, ambachtelijk en met liefde bereide gerechten. Bij voorkeur lokale en verantwoorde producten. Aandacht voor het juiste seizoen.

APPETIZERS

Huisgemarineerde olijven 4,25

Nootjes (BurgerZaken huismix) 2,95

Brood (van Hugo) met olijfolie 3,75

Ossenworst 4,75

Bitterballen (ambachtelijke van slagerij Hartekamp) 5,90

Boerenkaas (goudse uit de Weipoort) 6,25

Vleesplankje 9,75

Visplankje 12,50

Huisgemaakte garnalenkroketjes 7,95

Ingemaakte groenten 6,75

Borrelplateau XL 17,50

THEATERMENU 23,50

(tussen 17:00 - 19:00 uur)

SOEP van de dag

HOOFDGERECHT van de kaart

Koffie/thee

VOOR BIJ HET DINER

Karels biofriet met mayonaise 4,25

Groene salade 4,25

Brood (van Hugo) met olijfolie 3,75

Vraag naar onze dagelijks wisselende soepen.

KIDS

Diverse mogelijkheden,

vraag het onze bediening.

PARTIJEN

Private dining tot 38 personen

Borrels/feestjes tot 200 personen

MENU

(vanaf 17:30 uur)

VOOR

CARPACCIO van Kaag- en Braassem rund
Pijnboompitten, parmezaan en truffeldressing

SCHOTSE ZALM Gin&Tonic
Komkommer, citroen, jeneverbes en rozenblaadjes

BUIKSPEK van het Breughels varken
Perenstroop, 5 spices en zoetzure groenten

CAESAR SALAD met gepocheerd hoeve-ei
Romeinse sla, parmezaan, croutons en knoflookdressing

GEGRILDE GAMBA'S
Tartaar van gamba, antiboise, peterselie en citroen

COURGETTETAARTJE met burrata
Rucola en gepofte cherrytomaatjes

HOOFD

ABERDEEN BLACK ANGUS
Steak, Karels biofriet en Madeirajus

DORADEFILET op de huid gebakken
Risone, saffraan en gepofte paprikacoulis

VANGST VAN DE DAG
Chefs keuze naar markt en seizoen (dagprijs)

COQ AU VIN van het Tante Door-kippetje
Charlotte aardappeltjes, zilverui en bleekselderij

HARTIGE BAKLAVA met feta
Rode biet, honing, gedroogde vijgen en walnoten

GEGRILDE POLENTA met salsa verde
Geroosterde venkel, bospeen en jonge bladsla

NA

NEW YORK CHEESECAKE
Bastogne, frambozen-sorbet en bosvruchtencompote

WITTE CHOCOLADEMOUSSE
Frozen yogurt en amarena-kersen

STICKY DADELTAART
Butterscotch en vanille ijs

KAASPLANKJE
Selectie van (boeren)kazen uit het seizoen

KOFFIE COMPLEET
Diverse friandises en chocolade

3 gangen 29,50

gerechten los: voor 8,50 / **hoofd** 18,50 / **na** 7,50