Warme & koude dranken

Koffie	€ 2,40
Espresso	€ 2,20
Doppio	€ 4,00
Macchiato	€ 2,30
Latte macchiato *(ook lekker met een siroopje)*	€ 2,80
Cappuccino / Koffie verkeerd	€ 2,60
Warme chocomel *(met slagroom + € 0,50)*	€ 2,75
Thee *(diverse smaken)*	€ 2,30
Verse muntthee / verse gemberthee	€ 2,60
Glas halfvolle melk / karnemelk	€ 2,20
Koude chocomel	€ 2,20
Diverse siroopjes voor in de koffie	€ 0,65

Frisdranken:

Coca cola / light / zero	€ 2,45
Sourcy rood / blauw	€ 2,45
Sourcy rood / blauw 70 cl	€ 6,50
Sisi / Cassis / 7-UP / Rivella	€ 2,45
Tonic / Bitterlemon / Ginger ale	€ 2,50
Lipton icetea / Greentea	€ 2,60
Appelsap troebel / Tomatensap / Fristi	€ 2,60
Verse jus d'orange	€ 3,50
Verse jus d'orange XL	€ 6,00

Bieren:

Heineken fluitje	€ 2,50
Heineken vaas	€ 2,70
Heineken 0,5 ltr	€ 5,10

➤ **Vraag ook naar ons uitgebreide bier assortiment**

Binnenlands gedestilleerd:

Jenever jong Ketel 1 / Oude jenever / CB	€ 2,70
Bessen Jenever / Vieux	€ 3,00
Beerenburg / Apfelcorn	€ 3,00
Jaigermeister / Corenwijn	€ 3,00

PSV:

Kopke Port rood / wit	€ 4,40
Kopke Port 10 jaar	€ 6,90
Martini Bianco / Rosso	€ 4,20
Campari	€ 4,20
Sherry Dry / Sherry Medium	€ 4,20

Huiswijnen (per glas € 3,70 per fles € 19,00)

Wit:

Pinot Grigio
Soepel, elegant, aangenaam en een frisse afdronk

Le Pinade Chardonnay
Tropisch fruit en milde zuren. Een ronde, zachte afdronk

Rueda Casamaro 'Verdejo'
Sappige in geur en smaak met appel, citrus, anijs en kruiden

Sonnenherbst
Smaakvolle zoete, zachte Duitse wijn

Rood:

Les Gres Grenache-Syrah
Elegant en doordrinkbaar. Heerlijk vol met rood fruit en kruiden

Los Condes "Tempranillo Oak Aged"
Zuiver van smaak met sappig rood fruit en een frisse afdronk

Rosé:

Le Pive Gris rosé
Plezierige rosé met een volle sappige smaak en frisse fruitaroma's

➤ **Vraagt u naar de wijnkaart voor het gehele wijnassortiment.**

➤ **Voor grotere gezelschappen is het helaas niet mogelijk om apart af te rekenen om eventuele hinder bij onze andere gasten te voorkomen.**
Wij vertrouwen op uw begrip hiervoor.

Café Brasserie
HET HEERENHUIS

LUNCHKAART

Het Heerenhuis Wijdewormer
Welkom in "Café Brasserie Het Heerenhuis" te Wijdewormer.
Het markante pand "Het Heerenhuis" dateert uit 1628 en kan terugkijken op een rijke geschiedenis. De huidige vorm en indeling is te danken aan een flinke verbouwing begin 2014.

Door de eeuwen heen heeft het pand verschillende gedaantes gekend, ooit gebouwd als herenhuis voor de polderheren, maar ook als herberg met paardenstal -voor destijds de reizigers per paard- en later ook als danszaal, hotel, slijterij, restaurant, bruincafé enz. Ook zou volgens de vele verhalen hier in Het Heerenhuis een zekere Napoleon hebben geslapen…

Tegenwoordig bent u 7 dagen per week vanaf 11.00 uur van harte welkom voor de lunch, diner, kopje koffie of gewoon voor een gezellige borrel.

Café Brasserie Het Heerenhuis heeft een gezellige bar en 80 zitplaatsen aan tafeltjes, maar als het weer het even toelaat zijn natuurlijk ook de veranda en het terras de plekken waar het goed toeven is. Ook hier zijn circa 80 zitplaatsen te vinden.
Het Heerenhuis kent een prettige laagdrempelige ambiance met ouderwetse gastvrijheid waar kwaliteit en gezelligheid samengaan, waardoor u zich snel thuis zult voelen.

De menu-, wijn- en bierkaart biedt veel variatie met voor elk wat wils, met producten en leveranciers uit de omgeving waarbij ook de kwaliteit voorop staat. Uiteraard werken we graag met seizoensproducten.

Slapen
Voor een of meerdere overnachtingen kunt u gebruik maken van onze gastenkamers in de sfeervolle Bed & Breakfast met landelijke uitzichten en voor elke kamer een eigen toilet met badkamer of douche. Tevens hebben de kamers tv en gratis WiFi. Uw ontbijt kunt u gebruiken in de landelijke keuken of als het weer het toelaat op het terras van de B&B.

Arrangementen
Naast de uitgebreide lunch- en dinerkaart kunt u bij ons ook genieten van een High Tea vanaf 4 personen. Reserveren is gewenst. Feestjes, recepties, diners met grotere groepen, partijen, wij kunnen in overleg met u de juiste invulling geven.

CAFÉ BRASSERIE HET HEERENHUIS
Zuiderweg 74, Wijdewormer, *t* 075 670 28 97, *e* info@heerenhuis.nl
www.heerenhuis.nl

Lunch

LUNCHSTARTERS

Tomatensoep € 5,75
Van pomodori tomaten met een stuk boerenlandbrood

Uiensoep € 6,50
Met een gegratineerde kaascrouton en een stuk boerenlandbrood

Soep van de dag (zie krijtborden) Dagprijs
Met een stuk boerenlandbrood

Klassieke rundercarpaccio € 11,50
Geserveerd met pesto, truffelmascarpone en geraspte oude kaas

Longsliced gerookte zalm € 11,50
Met truffelmascarpone en cornichons

Salade met geitenkaas, *crème van groenten en noten* € 10,50

Broodplankje *met kruidenboter en tapenade* € 4,50

LUNCHSPECIALS OP BOERENLANDBROOD WIT OF BRUIN

Gerookte makreel *met pepermayonaise* € 9,25
Ambachtelijke gemaakte bal *met Zaanse mosterd en Amsterdams zuur* € 7,25
Gerookte zalm *met roomkaas en sla garnituur* € 9,25
Gezond *met boerenham, oude kaas en gezonde dingen* € 7,75
Warme boerenham *met honingmosterdsaus of satésaus (+ € 0,50)* € 7,75
en sla garnituur
Carpaccio *met rucola, pesto en geraspte oude kaas* € 8,50
Twee rundvleeskroketten *met boerenlandbrood* € 8,50
Een rundvleeskroket *met boerenlandbrood* € 4,75
Club Heerenhuis *met gerookte kip, krokant gebakken bacon, gekookt ei,* € 9,75
Zaanse mayo en tomaat
Geitenkaas *warm uit de oven met honing, walnoten en courgette* € 7,75
Pulled chicken *met Vadouvan mayonaise* € 7,75

"SPECIAAL AANBEVOLEN"

12 Uurtje € 11,75
Kop tomatensoep en 2 sneetjes boerenlandbrood met rundvleeskroket
en boerenham met honing mosterdsaus OF oude kaas met Amsterdams zuur

Lunchproeverijtje (vanaf 2 personen) € 14,75 p.p.
Soepje van de dag, mini clubsandwich, gerookte zalm, carpaccio,
krokante gamba en kalfskroketje

TOSTI'S EN UITSMIJTERS

Tosti XL *van boerenlandbrood met ham en kaas* € 5,50
Tosti XL *van boerenlandbrood met geitenkaas, honing en walnoten* € 6,25
Uitsmijter *op boerenlandbrood met ham en kaas* € 8,50
Uitsmijter *op boerenlandbrood met spek en kaas* € 8,50
Uitsmijter *op boerenlandbrood met spek, ham en kaas* € 9,00

➤ **Glutenvrij brood € 1,50 extra**
➤ **Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Maaltijdsalades

Carpaccio salade € 16,50
Frisse salade met fijn gesneden carpaccio van Irish Beef met pesto,
truffelmascarpone, pijnboompitten en geraspte oude kaas

Salade Niçoise € 16,50
Traditionele salade uit Nice met gerookte makreel, haricots verts, ei,
aardappel en vinaigrette

Spicey gamba salade € 16,50
Frisse salade met mango chutney en tortillachips

Caesar salade € 16,50
Little gem sla met gerookte kip, oude kaas, knoflookdressing,
croutons en een gepocheerd eitje (ook vega te bestellen)

➤ **Maaltijdsalades worden geserveerd met een brood en boter**

➤ **Voor grotere gezelschappen is het helaas niet mogelijk om apart af te rekenen om eventuele hinder bij onze andere gasten te voorkomen.**
Wij vertrouwen op uw begrip hiervoor.

Plates

Kipsaté € 15,00
Gemarineerd mals kippendijenvlees van scharrelkippen
geserveerd met satésaus, frites en salade

Big Jac 200 gram traditioneel € 13,75
Op boerenlandbrood met bacon, cheddarkaas, frites en salade

Big Jac 200 gram spicey stroganoff € 14,75
Op boerenlandbrood met bacon, cheddarkaas en een volle saus van tomaat,
paprika, champignons en gebakken uien. Geserveerd met frites en salade

Tournedos met romige pepersaus of braadjus € 23,75
Geserveerd met frites en salade

Gebakken scholfilet € 14,75
Met remouladesaus, frites en salade

Linguine veggie € 14,75
Pasta met champignons, asperges, room, oude kaas en gepocheerd ei

Linguine zalm € 15,75
Pasta met champignons, asperges, room en gerookte zalm

Voor de kleintjes

Pasta *met tomatensaus en geraspte kaas* € 6,50
Kidsburger *met frites en salade* € 6,50
Kipnuggets *met frites en appelmoes* € 6,50
Frikandel *met frites en appelmoes* € 6,50
Kroket *met frites en appelmoes* € 6,50

Desserts

Dame blanche € 6,75
Vanille roomijs met pure chocoladesaus en geklopte room

Advocaatje € 7,75
Vanille roomijs met advocaat en geklopte room

Heerenhuis kwartet € 9,25
Compositie van 4 kleine desserts

Borrel & bites

Charcuterie € 9,25
Luxe Spaanse & Italiaanse vleeswaren besprenkeld met truffelolie

Borrelplankje € 15,50
Met daarop luxe vleescharcuterie, speciale kaasjes, Ossenworst,
aangevuld met Amsterdams zuur en olijven

Brood met kruidenboter & tapenade € 4,50
Brood met olijfolie & zeezout € 4,50
Olijven € 3,00
Oude Beemsterkaas € 6,50
Portie Ossenworst *met zuur en mosterd* € 6,50
Bitterballen *8 stuks* € 6,50
Kaasstengels *8 stuks* € 7,25
Mini frikadellen *8 stuks* € 5,25
Gamba's *8 stuks* € 6,50
Bittergarnituur *8 stuks* € 7,00
Bittergarnituur *16 stuks* € 12,50