

# Koffie & gebak

## KOFFIE, THEE EN WARME CHOCO

Koffie	€ 2.75
Decafé	€ 2.75
Koffie verkeerd	€ 2.80
Cappuccino	€ 2.80
Decafé cappuccino	€ 2.80
Espresso Doppio	€ 2.80
Latte macchiato	€ 3.45
Latte macchiato karamel	€ 3.80
Thee	€ 2.30
Verse munt thee met zoethout en honing	€ 3.10
Warme Chocomel	€ 3.10
Extra slagroom	€ 0.75

## KOFFIE SPECIAAL

IRISH COFFEE met Irish Whiskey	€ 7.50
-----------------------------------	--------

## ITALIAN COFFEE

met Amaretto	€ 7.50
--------------	--------

## FRENCH COFFEE

met Grand Marnier	€ 7.50
-------------------	--------

## SPANISH COFFEE

met Tia Maria of Licor 43	€ 7.50
---------------------------	--------

## KISS OF FIRE

met Tia Maria & Cointreau	€ 7.50
---------------------------	--------

## BAILEYS COFFEE

met Baileys	€ 7.50
-------------	--------

## DOKKUMER COFFEE

met Beerenburg	€ 7.50
----------------	--------

## HEERLIJK VOOR BIJ DE KOFFIE!

Huisgemaakte appeltaart	€ 3.95
Extra slagroom	€ 0.75
4 handgemaakte bonbons	€ 3.40
New York cheesecake met amarena kersen	€ 3.95

# Bier & fris

## FRISDRANK

Cola	€ 2.90
Cola light	€ 2.90
Cola zero	€ 2.90
Sinas	€ 2.90
Cassis	€ 2.90
Mineraalwater plat klein	€ 2.90
Mineraalwater bruus klein	€ 2.90
Mineraalwater plat groot	€ 5.25
Mineraalwater bruus groot	€ 5.25
Appelsap	€ 2.90
7-up	€ 2.90
Icetea Sparkling	€ 3.10
Icetea Green	€ 3.10
Bitter lemon	€ 2.90
Tonic	€ 2.90
Ginger ale	€ 2.90
Rivella	€ 2.90
Kinder limonade	€ 1.90
Red Bull	€ 4.75
Verse Jus d'Orange	€ 3.95

## ZUIVEL

Chocomel	€ 3.10
Fristi	€ 3.10
Melk	€ 2.75

## TAPBIEREN

Bud Bier Amsterdammer	€ 2.95
Bud Bier halve liter	€ 5.90
Hertog Jan Amsterdammer	€ 2.95
Hertog Jan halve liter	€ 5.90
Leffe Blond	€ 4.95
VPA Volendams Pale Ale	€ 4.95
Zeebonck, Volendams blond bier	€ 4.95
Ootje, Volendammer Tripel	€ 4.95
Tripel Karmeliet	€ 4.95
Weizen Amsterdammer	€ 4.95
Weizen halve liter	€ 7.95

WISSELTAP: Vraag welk echt bijzonder bier we nu schenken!

## BIEREN OP FLES

Hertog Jan Enkel	€ 4.85
Hertog Jan Dubbel	€ 4.85
Hertog Jan Tripel	€ 4.85
Hertog Jan Karakter	€ 4.85
Hertog Jan Bastaard (radler)	€ 4.50
Hertog Jan Bock (lente en herfst)	€ 4.85
Hoegaarden Wit	€ 4.60
Hoegaarden Rose	€ 4.50
Hertog Jan 0.0%	€ 4.60
Leffe Blond 0.0%	€ 4.60
Vedett IPA	€ 4.95
Pauwels Kwak	€ 6.50
Corona	€ 4.90
Lange Jaap	€ 5.25
Leffe Tripel	€ 4.95

## BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge jenever	€ 3.00
Oude jenever	€ 3.25
Bessenjenever	€ 2.80
Vieux	€ 2.90
Sonnema Beerenburg	€ 2.90
Jagermeister	€ 3.00

## BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi Bianco	€ 4.75
Bacardi Lemon	€ 4.95
Bacardi Carta Negra (black)	€ 4.95
Captain Morgan	€ 4.50
Stolichnaya Vodka	€ 4.20
Ursus Red Vodka	€ 4.20
Gin	€ 4.20

## PORT, SHERRY EN VERMOUTH

Port rood/wit	€ 4.20
Sherry medium/dry	€ 4.20
Martini Bianco/Rosso	€ 4.20
Pernod/Ricard	€ 4.20
Limoncello	€ 4.20

## LIKEUREN

Advocaat	€ 3.90
Safari	€ 3.90
Passoa	€ 3.90
Malibu	€ 3.90
Baileys	€ 3.90
Kahlua	€ 4.00
Amaretto di Saronno	€ 4.00
Tia Maria	€ 4.00
Campari	€ 4.00
Grand Marnier	€ 5.25
Cointreau	€ 4.10
Drambuie	€ 4.50
Likeur 43	€ 4.10
Sambuca	€ 4.10

## WHISKY

Johnnie Walker Black/Red	€ 5.60
Bushmills	€ 5.60
Chivas Regal 12 jr.	€ 6.70
Jack Daniels	€ 6.10
Glenfiddich 15 jr.	€ 9.60

## COGNAC

Remy Martin VSOP	€ 9.25
Calvados	€ 5.75

## VOOR BIJ DE BORREL

KIPNUGGETS (7 stuks)	€ 5.75
<small>soja, ei, lactose, gluten, selderij, mosterd</small>	
NACHO'S met cheddar kaas, gekruid gehakt en guacamole	€ 6.50
<small>lactose, ei, selderij, mosterd, sulfiet</small>	
BREEKBROOD met tapenade en aioli	€ 6.50
<small>mosterd, ei, selderij, noten, gluten, lactose, vegetarisch</small>	
SEASONED POTATO met Aioli	€ 3.95
LUXE BITTERGARNITUUR met diverse sauzen. (10 stuks)	€ 5.95
<small>lactose, gluten, soja, noten, ei, selderij, mosterd</small>	
MINI FRIKANDELLEN (7 stuks)	€ 5.75
<small>lactose, gluten, soja, noten, ei, selderij, mosterd</small>	
RUNDEVLEES BITTERBALLEN (7 stuks)	€ 5.75
<small>lactose, ei, gluten, selderij, mosterd</small>	
VLAMMETJES (7 stuks)	€ 5.75
<small>lactose, ei, gluten, soja, mosterd</small>	
MINI KAASSOUFFLES (7 stuks)	€ 5.75
<small>mosterd, ei, lactose, gluten, selderij</small>	
BORRELPLANK 'AMSTERDAM'	€ 19.90
<small>met kaas, ossenworst, leverworst, gemarineerde olijven, bitterballen en nootjes</small>	
BORRELPLANK 'RUNDERKAMP'	€ 19.90
<small>met parmaham, fuet, Volendammer ham, Volendammer leverworst, tafelzuur en mosterd.</small>	

# Wine & Cocktails

## WINES

glas fles

### BUBBELS

Ponte Villoni Prosecco 0,20l € 6.50

Col Sandago Cuvee € 28.-  
Col Sandago Rosé € 35.-

### CHAMPAGNE

Bonneval Brut Reserve € 44.-  
Bonneval Brut Rosé € 49.-

### HUISWIJNEN WIT

Pieterman Rioja, Sauvignon Blanc € 4.30 € 22.-

Fruïtig | Zacht | Ananas  
Primi Soli Pinot Grigio € 4.50 € 23.-

Licht | Knisperend | Witte bloemen  
Monte Araya Chardonnay € 5.30 € 27.-

Houtgerijpt | Vanille | Toasty  
Sebastian Erbdlinger Grauburgunder € 5.90 € 30.-

Biologisch | Zacht | Houtgerijpt

### ROSÉ

Henri Gaillard Provence rosé € 4.90 € 25.-

Fris | Aardbeien | Framboos

### HUISWIJNEN ROOD

Pieterman Rioja, Tempranillo € 4.30 € 22.-

Fruïtig | Zacht | Rood fruit  
Sungate Zinfandel € 4.50 € 23.-

Cassis | Kersen | Zwoel  
Ponte Villoni € 4.80 € 24.-

Rijp | Vol | Stoer  
Del Medievo Crianza € 5.30 € 27.-

Houtgelagerd | Vanille | Rood fruit

### DESSERTWIJN

Saint-Jean Muscat de Minervois € 4.50 € 27.-

Hugo € 3.90 € 19.-

### COCKTAILS

Aperol Spritz € 6.95

Gin & Tonic € 6.95

Sex on the Beach € 8.95

Limoncello Blush € 8.95

# Volendammer Tapas

ALL DAY Tapas Lunch €19.<sup>50</sup> Kids t/m 12 jaar €14.<sup>50</sup> van 12:00 tot 16:00 uur  
ALL DAY Tapas Diner €34.<sup>50</sup>, Kids t/m 12 jaar €19.<sup>50</sup> van 17:00 tot 22:00 uur

- Molendsteen brood met tapenade en aioli  
Gluten, ei, noten, VEGA
- Pomodori-soep met oregano en bosui  
Selderij, noten, lactose, VEGA
- Romige aspergesoep met gerookte zalm en bieslook  
Selderij, noten, lactose, vis, VEGA
- Caesar salade met gekookt ei, tomaat, Parmezaanse kaas, bacon en kip  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose
- Salade Niçoise met gekookt ei, haricot verts, olijven en rosé gebakken tonijn  
Vis, ei, selderij
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, zontomaat, truffel mayonaise en pijnboompitten  
Ei, lactose, mosterd, selderij
- Vispalet met gerookte zalm, paling, Hollandse garnalen en toast  
Vis, schaaldier, mosterd, ei, selderij, sulfiet
- Quesadilla met cheddar kaas, gekruid gehakt, zure room en guacamole  
Lactose, gluten
- Aziatisch gemarineerde kiphaasjes met huisgemaakte milde sambal  
Gluten, ei, soja, noten
- Ambachtelijke garnalen kroketjes met cocktailsaus  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, schaaldier, vis, sulfiet
- Malse kipsaté met huisgemaakte satésaus, seroendeng, atjar en kroepoek  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, noten, soja
- Huis-gemarineerde spareribs met zoete aardappel frites en knoflooksaus  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, noten, soja
- Mini black angus beef burger, gebakken uitjes, bacon en truffel mayonaise  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, noten
- Mini broodje pulled-porc met gesmolten kaas, uienringen en barbecuesaus  
Gluten, lactose, ei
- Biefstuk met seasoned potato wedges en jus de veau  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose
- Balinese Rendang op frites, met zoetzuur en huisgemaakte milde sambal  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose
- Volendammer runderstoof met pommes duchesse  
Gluten, ei, lactose, selderij

### DINER EXCLUSIVE

- In roomboter gebakken sliptong met witte wijnsaus  
Gluten, ei, lactose, noten, vis
- Kabeljauw met een kruidenkorstje geserveerd met citroen en antiboise  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, vis
- Zalm teriyaki uit de oven met zoetzuur van licht pittige rode ui  
Gluten, selderij, vis
- Pasteibakje met ragout van bospaddestoelen en bourgondische kruiden  
Ei, lactose, noten, VEGA
- Flammkuchen met spinazie, geitenkaas, pijnboompitten en chimichurri  
Gluten, ei, selderij, mosterd, lactose, VEGA
- Tikka masala met warme Indiase kruiden met tempeh en naanbrood  
Lactose, gluten, selderij, ei, VEGA
- Gao bao met aziatisch gemarineerd buikspek, zoetzuur en krokante uitjes  
Gluten, lactose, soja, selderij, ei, noten
- Thaise groene curry met malse kip, limoen, kokos en gele rijst  
Vis, selderij
- Tonijn tataki met gekneusde pinda's, gember, geroosterde sesamdressing  
Vis, soja, pinda, sesam
- Beef tataki op wasabi-soja dressing met knoflook krokantjes, bosui en chili  
Soja, selderij, lactose
- Gamba's piri piri in knoflook, citroen, verse peterselie en een dessem crouton  
Vis, schaaldieren, soja, selderij, lactose

### ONBEPERKT BIJ TE BESTELLEN

Groene salade, stooferen, boeren frites en gebakken aardappelen

### ALL DAY DESSERTS

- Dame Blanche met vanille-ijs en warme chocoladesaus
- New york cheesecake met amarenekersen
- Bokkenpootjes parfait
- Potje met yoghurt, mandarijn en meringue
- Warme appeltaart met vanillesaus

Alle deserts zijn bereid met: Gluten, ei, lactose

