

Koffie & gebak

KOFFIE, THEE EN WARMЕ CHOCO

Koffie	€ 2.95
Decafé	€ 2.95
Koffie verkeerd	€ 3
Cappuccino	€ 3.1
Decafé cappuccino	€ 3.1
Espresso Doppio	€ 3.1
Flat White	€ 3.6
Latte macchiato	€ 3.6
Chai Latte	€ 3.6
Dirty Chai Latte	€ 3.95
Latte macchiato caramel	€ 3.95
Thee	€ 2.6
Verse munt thee met zoethout en honing	€ 3.2
Warme Chocomel	€ 3.2
Extra slagroom	€ 0.75

KOFFIE SPECIAAL

IRISH COFFEE	
met Irish Whiskey	€ 8.-

ITALIAN COFFEE

met Amaretto	€ 8.-
--------------	-------

FRENCH COFFEE

met Grand Marnier	€ 8.-
-------------------	-------

SPANISH COFFEE

met Tia Maria of Licor 43	€ 8.-
---------------------------	-------

KISS OF FIRE

met Tia Maria & Cointreau	€ 8.-
---------------------------	-------

BAILEYS COFFEE

met Baileys	€ 8.-
-------------	-------

DOKKUMER COFFEE

met Beerenburg	€ 8.-
----------------	-------

HEERLIJK VOOR BIJ DE KOFFIE!

Huisgemaakte appeltaart	€ 4.2
Extra slagroom	€ 0.75
4 handgemaakte bonbons	€ 3.6
New York cheesecake met amarena kersen	€ 4.2

Bier & fris

FRISDRANK

Pepsi	€ 2.95
Pepsi Max	€ 2.95
Sinas	€ 2.95
Cassis	€ 2.95
Mineraalwater plat klein	€ 2.95
Mineraalwater bruus klein	€ 2.95
Mineraalwater plat groot	€ 5.3
Mineraalwater bruus groot	€ 5.3
Appelsap	€ 2.95
7-up	€ 2.95
Icetea Sparkling	€ 3.2
Icetea Green	€ 3.2
Bitter lemon	€ 3.2
Tonic	€ 3.2
Ginger beer	€ 3.2
Ginger ale	€ 3.2
Rivella	€ 2.95
Limonade	€ 2
Red Bull	€ 4.8
Verse Jus d'Orange	€ 4.2

ZUIVEL

Chocomel	€ 3.2
Fristi	€ 3.2
Melk	€ 2.8

TAPBIEREN

Hertog Jan	€ 3.1
Hertog Jan halve liter	€ 5.95
Lefte Blond	€ 4.95
Volendammer Weisner	€ 4.95
VPA Volendams Pale Ale	€ 4.95
Zeebonck, Volendams blond bier	€ 4.95
Ootje, Volendammer Tripel	€ 4.95
Tripel Karmeliet	€ 5.2
Franziskaner Weissbier	€ 4.95
Franziskaner Weissbier halve liter	€ 7.95
La Chouffe	€ 5.2
N'ice Chouffe	€ 5.2
IJwit Brouwerij 't Ij	€ 5.2

BIEREN OP FLES

Lefte Blond 0.0%	€ 4.2
Lefte Bruin	€ 4.95
Lefte Tripel	€ 4.9
Corona	€ 4.9
Hoegaarden Radler 0.0 Citrus	€ 4.2
Hoegaarden Radler 2% Lemon & Lime	€ 4.4
Hoegaarden Rosé	€ 4.7
Vedett IPA	€ 4.8
Pauwels Kwak	€ 6.4

Bierspecial, vraag de bediening!

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge jenever	€ 3.7
Oude jenever	€ 3.9
Bessenjenever	€ 3.7
Vieux	€ 3.7
Sonnema Beerenburg	€ 3.7
Jagermeister	€ 4.2

Borrel & Bites

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi Bianco	€ 4.9
Bacardi Lemon	€ 4.9
Bacardi Carta Negra (black)	€ 5.2
Captain Morgan	€ 4.9
Stolichnaya Vodka	€ 4.7
Ursus Red Vodka	€ 4.7
Gin	€ 4.7

PORT, SHERRY EN VERMOUTH

Port rood/wit	€ 4.5
Sherry medium/dry	€ 4.5
Martini Bianco/Rosso	€ 4.5
Pernod/Ricard	€ 4.5
Limoncello	€ 4.8

LIKEUREN

Advocaat	€ 4.2
Safari	€ 4.2
Passoa	€ 4.2
Malibu	€ 4.2
Baileys	€ 4.4
Kahlua	€ 4.4
Amaretto di Saronno	€ 4.8
Tia Maria	€ 4.8
Campari	€ 4.8
Grand Marnier	€ 5.9
Cointreau	€ 4.8
Drambuie	€ 4.8
Likeur 43	€ 4.8
Sambuca	€ 4.8

WHISKY

Johnnie Walker Black/Red	€ 6.2
Bushmills	€ 6.2
Chivas Regal 12 jr.	€ 6.7
Jack Daniels	€ 6.2
Glenfiddich 15 jr.	€ 9.6

COGNAC

Remy Martin VSOP	€ 9.3
Calvados	€ 5.9

VOOR BIJ DE BORREL

KIPNUGGETS (7 stuks)	€ 5.8
<small>soja, ei, lactose, gluten, selderij, mosterd</small>	
NACHO'S met cheddar kaas, gekruid gehakt en guacamole	€ 6.9
<small>lactose, ei, selderij, mosterd, sulfiert</small>	
BROOD met tapenade en aioli	€ 6.5
<small>mosterd, ei, selderij, noten, gluten, lactose, vegetarisch</small>	
SEASONED POTATO met Aioli	€ 3.9
LUXE BITTERGARNITUUR met diverse sauzen. (10 stuks)	€ 5.9
<small>lactose, gluten, soja, noten, ei, selderij, mosterd</small>	
MINI FRIKANDELLEN (7 stuks)	€ 5.8
<small>lactose, gluten, soja, noten, ei, selderij, mosterd</small>	
RUNDEVLEES BITTERBALLEN (7 stuks)	€ 5.8
<small>lactose, ei, gluten, selderij, mosterd</small>	
VLAMMETJES (7 stuks)	€ 5.8
<small>lactose, ei, gluten, soja, mosterd</small>	
MINI KAASSOUFFLES (7 stuks)	€ 5.8
<small>mosterd, ei, lactose, gluten, selderij</small>	
BORRELPLANK 'AMSTERDAM'	€ 19.9
<small>met kaas, ossenworst, leverworst, gemarineerde olijven, bitterballen en nootjes</small>	

Wine & Cocktails

WINES

	glas	fles
BUBBELS Ponte Villoni Prosecco 0,20l	€ 6.7	(inhoud +- 2 glazen) € 29.-
Col Sandago Cuvee		€ 36.-
Col Sandago Rosé		

CHAMPAGNE

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

HUISWIJNEN WIT

Pieterman Sauvignon Blanc	€ 4.4	€ 23.-
Fruïtig Zacht Ananas		
Legendary Pinot Grigio	€ 4.8	€ 24.-
Granny Smith Peer Witte bloemen		
Monte Araya Chardonnay	€ 5.4	€ 27.-
Houtgerijpt Vanille Toasty		

ROSÉ

Alexin Lichine rosé	€ 4.8	€ 24.-
Framboos Aardbei Licht		

HUISWIJNEN ROOD

Pieterman Tempranillo	€ 4.4	€ 23.-
Fruïtig Zacht Rood fruit		
Alexin Lichine Merlot	€ 4.8	€ 24.-
Zwarte bessen Kersen Geurig		
Ponte Villoni	€ 4.9	€ 25.-
Rijp Vol Stoer		

24 WINES EXCLUSIVES

Écht unieke wijnen voor de kenners, vraag om te proeven.

Sebastian Erbeltinger Grauburgunder		€ 30.-
Biologisch Zacht Houtgerijpt		
Henri Gaillard Provence Rosé		€ 32.-
Fris Aardbeien Framboos		
Del Medievo Crianza		€ 28.-
Houtgelagerd Vanille Rood fruit		

DESSERTWIJN

Saint-Jean Muscat de Minervois	€ 4.8	€ 27.-
Hugo	€ 3.9	€ 19.-

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8.2	
Aperol Prosecco Sourcy Rood		
Mimosa	€ 8.2	
Cava Jus 'd Orange		
Ballón 43	€ 8.7	
Licor 43 Limoen Sourcy Rood		
Gin & Tonic	€ 8.7	
Tangueray Tonic		
Dark & Stormy	€ 8.7	
Bruine Rum Limoen Ginger Beer		
Sex on the Beach	€ 9.8	
Vodka Peach Liqueur Jus 'd Orange Cranberry		
Limoncello Blush	€ 9.8	
Vodka Limoncello 7 Up Cranberry		

Volendammer Tapas

ALL DAY Tapas Lunch €19.⁵⁰ Kids t/m 12 jaar €14.⁵⁰ van 12:00 tot 16:00 uur
ALL DAY Tapas Diner €34.⁵⁰, Kids t/m 12 jaar €19.⁵⁰ van 17:00 tot 22:00 uur

- Molensteen breekbrood met tapenade en aioli
Gluten, ei, noten, VEGA
- Pomodorusoep 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
- Kabeljau met een kruidenkorstje geserveerd met citroenen 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 buispek, 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 chilli
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 amarena kersen
- Framboos / Pistache Opera's met slagroom
- Chocolade lava cake met vanillesaus
- Appelkruimel taart met slagroom

Alle deserts zijn bereid met: Gluten, ei, lactose



Pieterman
GRAND CAFÉ - RESTAURANT

