

WINTERKAART 2020

Vanaf 9 oktober serveren we 5 dagen per week ook een avondkaart.
De keuken opent om 11.00 uur en vanaf 17.00 uur serveren we een avondkaart.



Lunchkaart

Taarten vanaf 10:00 uur

- Huisgemaakte appeltaart 3,75
- Peer-speculaastaart 4,-
- Chocoladetaart met dadel en vanille (vegan) 4,-
- Oerworteltjestaart 4,-
Slagroom + 0,50

Soepen

- Pompoen-bosui soep met bruin brood (vega) 4,50
- Erwtensoepp met roggebrood, spek en boter 5,-

Kinderen

- Torentje pannenkoeken: 3 pannenkoekjes op elkaar met seizoenfruit 5,50
- Krokante kipjes, met appelmoes en frietjes 5,50
- Kinderplankje: soepje, worst, mozzarella, groentenchips, snackgroenten, fruit, lange vinger en een sesam bolletje 6,50
- Lolli-Tosti met kaas en ham 4,50
- 2 Tarwepuntjes, kaas of ham of pindakaas of jam of hagelslag 4,-

Salades

Basis kruidentuintje (vegan): 6,-
Mesclun, komkommer, tomaat, bosui, bieslook, bladpeterselie, kervel, fijngesneden venkel, water- of landkers, sud 'n sol tomaatjes, olijfjes.
Olijfolie, balsamico-azijn met sjalotjes, goma dressing

Kies je toppings:

- Warme geitenkaas met honing en pecannoten (vega) +3,50
- Gerookte zalm +3,50
- Krokante kipfilet +3,00
- Chucka wakame, zeewier salade (vegan) +2,50
- Zoete aardappelfrietjes en truffel-mayonaise (vega) +3,50

Yoghurt bowl (vega)

Labneh (dikke Griekse yoghurt met) gegrilde courgette, komkommer, avocado, edamame bonen, bietjes en zongedroogde tomaten 6,50

Broodjes 11:00-16:00 uur

Vis op een plaatje (msc gekeurd) Flatbread met krokante garnaal, zalm, makreel, radijs, augurk en sjalotjes	8,50
Vreemde Vogel klassieker Geroosterde bieten brioche bolletjes gevuld met eiersalade, kip, krokante ham en sriracha	8,25
Flatbread Falafel (vegan) Falafel, soyayoghurt-muntsaus, kruiden mesclun, olijven, tomaat, rode ui en avocado	8,-
Feta-mozzarella (vega) Flatbread, feta, mozzarella, rucola, olijven, zongedroogde tomaat, rode ui en avocado	8,25
Bolletje stoof Italiaanse bol gevuld met rundersukade, Vulcaan Mammoet-bier, grana padano en truffel	8,50
Bolletje fondue (vega) Italiaanse bol gevuld met brie, mozzarella, cheddar en Pluimpje bier	8,50
Krokettenestje Bruin brood met diverse soorten kleine kroketjes: serranoham, groenten, geitenkaas, garnalen, chorizo en truffel	8,25
Veganestje Bruin brood met bieterballen, groentenkroketjes en truffelkroketjes	8,25
Burger De Vreemde Vogel Burger met rundercarpaccio, buikspek, grana padano en mierikswortelcrème op een rode brioche bol met friet	15,-
Broodje van de grill	
• Oude kaas, mierikswortel, Grana padano, tuinkers, en crème fraîche	6,-
• Geitenkaas, walnoten, perzik, honing en vijgen	7,-
• Tonijn, kappertjes, avocado, rode ui en cheddar	7,-
• Kipfilet, gedroogde tomaat, brie en tuinkruiden	7,-
Vogel plank 2 personen Dagsoepje, mini-moestuin, rauwkost met guacamole, 3x groenten minikroket, 3x bitterballen, zalm, rundercarpaccio, truffel roomkaas, aioli en brood	9,- p.p.

Borrelhapjes 15:00-17:00 uur

Vreemde Vogel Draaiplankie **25,-**

Oude Rotterdamsche kaas, boerenkaas, serranoham, chorizo,
3x gemarineerde garnalen, 3x orientalische kip met sesam, 3x gyoza van kip,
4x ambachtelijk bitterballen, 3x bieterballen, 2x bruschetta met tomaat en avocado
en brood met vadouvan, srirachahummus en tapenade

Of stel je eigen Draaiplankie samen:

Ambachtelijke rundvlees bitterballen 8 st.	6,-
Bieterballen 6 st.	6,50
Kip Gyoza 6 st.	6,-
Gemarineerde garnalen met teriyaki 6 st.	6,-
Oriëntalische kip met sesam 6 st.	6,-
Jalapeno's gevuld met cheddar 8 st.	6,50
Portie kaas (Oude Rotterdamsche en boerenkaas van Van Winden Zuivel)	4,50
Portie worst (fuet, saucisson, chorizo en serrano)	5,50
Olijven en groentenchips	4,-
Tomaten bruschetta met avocado en bosui 3 st.	5,-
Nacho's gegratineerd met cheddar, tomaat en avocado	5,-
Brood met smeersels (tapenade, srirachahummus en vadouvan)	5,50

Avondkaart 17:00-20:30 uur

Voorgerechten

- Rundercarpaccio met truffelroomkaas, little gem, tuinkruiden, gedroogde ham en grana padano kaas 9,75
- Gebakken garnalen gemarineerd in knoflook en chiliolie met zeewier en brood 9,50
- Bruchetta van tomaat met avocado, feta, tuinkers en bosui 8,-
- Brood met smeersels (tapenade, srirachahummus en vadouvan) 5,50

Salades

Basis kruidentuintje (vegan)	6,-
Mesclun, komkommer, tomaat, bosui, bieslook, bladpeterselie, kervel, fijngesneden venkel, water- of landkers, sud 'n sol tomaatjes, olijfjes. Olijfolie, balsamico-azijn met sjalotjes, goma dressing	

Kies je toppings:

Warme geitenkaas met honing en pecannoten (vega)	+3,50
Gerookte zalm	+3,50
Krokante kipfilet	+3,00
Chucka wakame, zeewier salade (vegan)	+2,50
Zoete aardappelfrietjes en truffel-mayonaise (vega)	+3,50

Soep

- Pompoen-bosui soep met bruin brood (vega) 4,50
- Erwtensoepp met roggebrood en spek 5,-

Dinerplank De Vreemde Vogel (vanaf 2 personen) 23,50 p.p.

Ziet alles er lekker uit en kun je geen keuze maken? Probeer dan een dinerplank!

De keuken serveert de zalm, eend/parelhoen, steak/stoof en de bietenburger in kleinere porties verdeeld op een plateau geserveerd met salade en friet

Hoofdgerechten

Onderstaande gerechten worden geserveerd met gemengde salade, daggroenten en keuze tussen gebakken aardappeltjes of friet

Gebakken zalmfilet met rivierkreeft 18,50

Botersaus met zeekraal, viseitjes en toberries

Wijnsuggestie: Chardonnay

Biertip: Radler 2.0

Eendenborstfilet met parelhoen en pompoen 18,50

Crème van pompoen, salie uit eigen tuin, jus van kruidnoten met bosbessen en gemarineerde tomatensalsa

Wijnsuggestie: Merlot

Biertip: Gerardus Blond

Kaaspannetje 15,-

Brie, mozzarella, cheddar, geitenkaas gesmolten in Pluimpje bier en geserveerd met knapperige rauwkost

Wijnsuggestie: Grüner Veltliner

Biertip: Pluimpje

Bietenburger 15,50

Bietenburger met honing, rode en gele biet op brioche met romanobonen en sinaasappel-muntsaus

Wijnsuggestie: Tempranillo

Biertip: Vink Heerlijk

Stoof en steak 18,50

Runderzijlende met rundersucade in Vulcaan bier, knolgroenten en grana padano

Wijnsuggestie: Valpolicella Ripasso

Biertip: Vulcaan mammoet

Burger van Slagerij Wapenaar 15,-

Met rundercarpaccio, buikspek, grana padano en mierikswortelcrème op een rode brioche bol

Wijnsuggestie: Chardonnay

Biertip: Trickey tripple

Kids

- Drie kleuren pasta met mozzarella snacktomaatjes en basilicum 8,-
- Fish and chips: viskrokantjes met frietjes in een puntzak 8,-
- Kleine kipspies (Tante Door) met friet of gebakken aardappeltjes 8,-

Dessert

- Crème brûlée wafel 6,50
- Warm chocoladetaartje met kaneel-ijs 6,50
- Huisgemaakte taart met een bolletje ijs en slagroom 5,25
- Scroppino met bosbessen en ananas 6,50

- Kaas plank met vijgenjam, noten en crudité 10,50
Wijnsuggestie: Pedro Ximinez