

Kindermenu

Tomatensoep 	6
Huisgemaakte tomatensoep in een kleiner kopje Geserveerd met boerenbrood en roomboter	
Broodje kroket	5,5
Op een zacht broodje geserveerd met mosterd	
Broodje frikandel	5,5
Op een zacht broodje geserveerd met mayonaise	
Tosti kaas 	6,5
Geserveerd met ketchup	
Tosti ham/kaas	6,5
Geserveerd met ketchup	
Allergenvrije snack met broodje	6,5
Vraag naar het aanbod zonder broodje mogelijk	

Kidsmenu

Frietjes met mayonaise, appelmoes en een verrassing! Keuze uit:

Broodje minihamburger
Kipsaté van kippendij
Groentekroket 

Halal kipnuggets
Kipnuggets 6 st.
Kibbeling + 2,5

11

Snackmenu

Frietjes met mayonaise, appelmoes en een verrassing! Keuze uit:

Frikandel
3 minisnacks
Kaassoufflé 

Kroket
Knakworst

9,5

Klok'uus pannenkoek

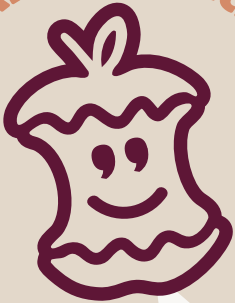


Met stroop en suiker! *Glutenvrij of lactosevrij mogelijk.*

Pizza margherita 22 cm

6,5
9,5

Bij alle kindergerechten.
zit een kleine verrassing!



Broodjes tot 17:00

Carpaccio van Mieras	14,5
Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise en snippers van Grana Padano	
Romige brie	14,5
Met serranoham, vijgen en balsamicocrème <i>Vegetarisch mogelijk!</i> 	
Kibbeling	14,5
Met remouladesaus, augurk, gebakken uitjes en citroen	
Pittige kip	14,5
Met malse kip, Koreaanse BBQ-saus, gebakken uitjes, bosui en romige Sriracha mayonaise	
Groentekroketten 	13
Op boerenbrood met mosterd	
Tosti van Daan 	13
Open tosti op boerenbrood met gegrilde paprika, tomaat, basilicum, <i>vegan</i> cheddar en verse sla	
Ambachtelijke kroketten	13
Van de 'Ambachterie' op boerenbrood met mosterd	
Boerenkistje tot 17:00	
12 Uurtje	16,5
Ciabatta met kip-kerriesalade, dikke boterham met omelet, kaas en ham, een dagsoepje en bitterballen	

Krokant van buut`n en zocht van bin`n



Onze kroketten en bitterballen worden op ambachtelijke wijze gemaakt. Met de allerbeste ingrediënten en een uniek recept zorgt De Ambachterie voor de meest smaakvolle producten.

Maaltijdsalade geserveerd met brood

Krokante kip	18
Met komkommer, wortel, radijs, sesam en Korean barbecuesaus	
Geitenkaas	18
Met appel, warme geitenkaas en knapperige spek. Geserveerd met walnoten, honing en een geconcentreerde vijgenbalsamico	



 : vegetarisch  : veganistisch

Laat het ons weten of scan onze allergenenkaart. Veel gerechten kunnen we bereiden zonder allergenen. Onze gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart. In onze keuken wordt gewerkt met: noten (amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pecannoot, paranoot, pistache en macadamianoot) lactose, schaal/schelpdieren, gluten, ei, vis, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam en lupine.

Menukaart

Smakelijk!



klok'uus

Voor	
Franse uiensoep 	9
Met croutons met gegratineerde mozzarella en boerenbrood en roomboter	
Tomatensoep 	9
Geserveerd met boerenbrood en roomboter	
Carpaccio van Mieras	14,5
Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise, snippers van Grana Padano, boerenbrood en roomboter	
Vers breekbrood 	11
Warm bruin en wit brood met romige roomboter, zongedroogde tomatentapenade, truffelmayo en aioli	
Gyoza 	9,5
Gevuld met groenten en geserveerd met frisse atjar	
Gegratineerde mosselen	10
Met kruidenboter, Parmezaanse kaas en boerenbrood	
Camembert uit de oven 	13,5
Met Amsterdamse uitjessalsa, verse tijm en boerenbrood	

3-gangen keuzemenu38 P.P.

Voorgerecht

Gegratineerde mosselen

Met kruidenboter, Parmezaanse kaas en boerenbrood

Carpaccio van Mieras

Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise, snippers van Grana Padano en boerenbrood

Gyoza

Gevuld met groenten en geserveerd met frisse atjar

Hoofdgerecht

Geserveerd met friet en salade

Gegrilde tonijn steak

Kort gegrilde tonijn met sesamzaad en wasabimayonaise. Geserveerd met knapperige wasabikroepoek

Malse kipsaté

Spies van kippendij met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek

Beyond Meat Burger

Plantaardige burger met vegan cheddar, sla, tomaat, augurk, ui en vegan mayonaise *Gluten- en lactose vrij mogelijk!*

Nagerecht

Crème Brûlée

Met vanille-ijs, kletskop en slagroom

Oma's appelfriet

Knapperige warme appel met kaneelsuiker, vanille-ijs en zachte karamel

Hoofd

Bestel je bijgerechten er los bij

Malse kipsaté

Spies van kippendij met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek
Klein 17 / Groot 21

Gegrilde runderspies

Malse runderpuntjes aan een spies met romige pepersaus
Klein 18,5 / Groot 22,5

Spareribs van Mieras

Met huisgemaakte zoete marinade
Geserveerd met huisgemaakte chips en knoflooksaus
Klein 23 / Groot 31

Gegrilde tonijnsteak

Kort gegrilde tonijn met sesam en wasabimayonaise. Geserveerd met knapperige wasabikroepoek

Carpaccio van Mieras XL

Met salade, knapperige spekjes, romige truffelmayonaise en snippers van Grana Padano

Loaded fries stoofvlees

Verse friet met runderstoofvlees van Slagerij Mieras

Klok'uus Burger van Mieras

100% rundvleesburger van Mieras met verse sla, tomaat, kaas, bacon en joppiesaus (XL Burger + 5)

Beyond Meat Burger

Plantaardige burger met vegan cheddar, sla, tomaat, augurk, ui en vegan mayonaise *Gluten- en lactose vrij mogelijk!*

Loaded fries kip

Met malse kip, Koreaanse BBQ-saus, gebakken uitjes, bosui en romige Sriracha mayonaise

Meer hoofdgerechten op onze winterspecials kaart!

Bijgerechten

Frietje met mayonaise 3,5

Frisse groene salade 6

Gegrilde groente 5,5

Aubergine, paprika en courgette

Krieltjes met mayonaise 3,5

Zoete aardappelfriet 5,5

Met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise



Toetje? Genietmomentje!

Bolustoetje

Mini bolus met bolus-ijs. Afgetopt met karamel en slagroom

Crème brûlée

Met vanille-ijs, kletskop en slagroom

Oma's appelfriet

Knapperige warme appel met kaneelsuiker, vanille-ijs en zachte karamel

Zeeuwse verwenkoffie

Met babbelaar likeur, slagroom, babbelaars en Zeeuwse bonbon (ook mogelijk met cappuccino of thee)

Miljonairs biscuit

Met passievruchtsorbetijs

Kinderijsje

In een meeneembeker met keuze uit smurf-, chocolade- of vanille-ijs met slagroom

IJsbar

Neem een kijkje en neem je ijsje gelijk mee!

Softijssandwich

Softijs tussen twee chocolate chip cookies

Schepijs of softijs

Laat je ijsje maken bij onze ijsbar! Kies uit romig softijs of een van onze soorten schepijs.

Waterijs

Een verfrissende raket



Dieetwensen of allergenen?

Laat het ons weten of scan onze allergenenkaart. Veel gerechten kunnen we bereiden zonder allergenen. Onze gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart. In onze keuken wordt gewerkt met: noten (amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pecannoot, paranoot, pistache en macadamianoot) lactose, schaal/schelpdieren, gluten, ei, vis, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam en lupine.

 : vegetarisch  : veganistisch