



VAN 11:30
TOT 15:30 **LUNCH**

Brood met Topping (huisgemaakt)

JE KUNT KIEZEN UIT: 1. WIT OF BRUIN
2. WEL OF NIET LICHT GEGRILD

Gezond Alberts style	8
Tonijnsalade met kappertjes en rode ui	7,5
Gerookte kipfilet & bacon met gegrilde courgette en dragonmayonaise	8,5
Carpaccio met pompoen, paddenstoelen en truffelmayonaise	9,5
Gerookte paprika-hummus met gegrilde paprika	7,5
Gerookte zalm met citroen/ui-crème fraîche	9,5
Avocado met geitenkaas, tortillakruim en grapefruit	8

Liever iets anders...

GELE CURRYSOEP Met shiitake, taugé, crispy noodles en brood	7,5
SALADE WILDZWIJN Met spruitjes, gemarineerde rode kool, aceto ui, pompoenpitjes en brood	10
SALADE BLACKSTICKS Met zachte blauwschimmelkaas, stoofpeer, zonnebloempitjes, balsamico en brood	10
LINGUINE PASTA Met verse groenten en kreeftensaus	12
ALBERTS STEAK (150 GRAM) Rib-eye van de grill, met verse friet, paddenstoelen, ui en kalfsjus met spekjes	14,5

Toetje na de lunch?

ALBERTS CHEESECAKE Van Oreó, met vanille-ijs en bosvruchtencoulis	6,5
BROS Van witte chocolade, met stoofpeer en pistache-ijs	7,5



DE FAMILIE ALBERTS

De familie Alberts heeft ruim 50 jaar(!) gewoond op de Hof. Iedere generatie Amersfoorters kent Jan Alberts op zijn eigen manier: als leraar, optredend met zijn draaiorgel, van de Levende Historie, z'n foto's maar bovenal van zijn eigen terrastafel op dit fantastische plein!

WELKOM BIJ ALBERTS ETEN & DRINKEN

Alberts is een café restaurant met een eigen karakter. We zitten in een van de mooiste monumentale panden van de binnenstad. Het oude woonhuis van de familie Alberts, die hier 50 jaar gewoond heeft.

Je bent welkom van 10 uur 's ochtends tot 's avonds laat. Op onze kaart vind je no-nonsense gerechten met een pure smaak. De beste producten voor een gewone prijs.

Kom bij ons eten en drinken, je mag de hele dag blijven!

Team Alberts

DE HISTORIE VAN HET PAND



Dit prachtige pand dat in 2014 onder architectuur (TenBrasWestinga) is gerenoveerd en ingericht (vanstaalduinen3D), gaat verder terug dan de familie Alberts. Het voorhuis is ruim 450 jaar oud en heeft samen met het achterhuis dienst gedaan als Stadsherberg. Vandaar dat je in ieder vertrek nog schouwen ziet waarmee de gehele herberg verwarmd werd. De gewelven kelder is waarschijnlijk nog ouder en een van de mooiste van de stad. Neem gerust een kijkje en let dan vooral op de mysterieuze vloer...

VAN 17:00
TOT 22:00 **DINER**

VOORGERECHT

WILDZWIJNHAM Met spruitjes, gemarineerde rode kool, aceto ui en gekaramelliseerde appel	9
SALADE BLACKSTICKS Met zachte blauwschimmelkaas, stoofpeer, zonnebloempitjes en balsamico	8
COQUILLE Met krokante serranoham, zoetzure tomaat en crème van dashi	8,5
KROKETJES Van pastinaak en kastanje, met dip van sinaasappel en cranberry	8,5
HERTENCARPACCIO Met pompoen, pompoenpitjes, ingelegde paddenstoelen en truffelmayonaise	10,5
SCHELVIS Met mosselen, chorizo en krokante mosterd	8



De chefs spreken

Born to be wild!
Hoi nieuw seizoen. Hoi nieuwe heerlijke producten. Zoals wild. Ga voor de hertencarpaccio of sukade. Lekker hoor, wij hebben weer zin in deze tijd van het jaar!

NAGERECHT

ALBERTS CHEESECAKE Van Oreó, met vanille-ijs en bosvruchtencoulis	6,5
APPLE & CARAMEL Appelcompote, luchtige karamelfudge, cookie crumble en appelsorbet	7,5
BROS Van witte chocolade, met stoofpeer en pistache-ijs	7,5
KAASPLANK 4 soorten kaas met vijgenbrood en bijpassende chutney	9
DESSERTWIJNEN	
MUSCAT DE BEAUME DE VENISE <i>← wit</i> Rhône, smaak van honing en fruit	5,5
EL CANDADO, PEDRO XIMENEZ <i>← sherry</i> De grote liefde van kaas én chocolade, zacht en fluwelig	6
PRESIDENTIAL PORTO <i>← port</i> 10 jaar oud, met een hint van noten	7,5

HOOFDGERECHT

ALBERTS STEAK (250 GRAM) Rib-eye van de grill, met paddenstoelen, ui en kalfsjus met spekjes	21,5
HERTENSUKADE Met pastinaak, spruitjes en krokant van ontbijtkoek	21,5
EENDENBORST Met truffelaardappel, paarse peen, rode kool en sinaasappelchutney	18,5
SCHOL Met gamba's, linguine pasta en kreeftensaus	19
ZEEBAARS Met Aziatische dumpling, paksoi en paddenstoelen (kan ook vegetarisch € 17,5)	19,5
TARTE TARTIN Van witlof, Montagnard kaas, rode port en kardemom	17,5

WIJ HOUDEN REKENING MET DIEETWENSEN EN ALLERGIEËN
VOOR DE KLEINE ETER PASSEN WIJ GRAAG DE HOEVEELHEID AAN

BIJGERECHT

VERSE FRIET MET ZAAANSE MAYONAISE	4
GEGRILDE GROENTEN MET SOJASAUZ	4
GEMENGDE SALADE	4

Eten met een groep

- OPTIE 1** Je zit op de eerste verdieping en afhankelijk van het aantal personen deel je deze ruimte met andere gasten. Vanaf 10 personen werken we met een keuzemenu.
- OPTIE 2** Je zit in de kelderkamer en voor deze ruimte geldt een speciaal arrangement. Je pakt zelf je drankjes en dekt de tafel, wij regelen het eten. Voor max. 16 personen.

VRAAG ONS NAAR MEER INFO

*Wil je bij ons
borrelen?
Dat kan ook!*

