



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	9
Tonijnsalade met kappertjes en rode ui	8
Gerookte kipfilet & bacon met gegrilde courgette en dragonmayonaise	9,5
Carpaccio met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en truffelmayonaise	10
Zoete aardappel-hummus met een beetje pit en krokante kikkererwten	8
Gerookte forel met gefrituurde kappertjes en frisse dip	9,5
Avocado met geitenkaas, nacho's en grapefruit	9

*Liever iets anders...*

KNOLSELDERJESOP Met truffel, krokante ham en brood	7,5
ITALIAANSE SALADE Met zontomaatjes, mozzarella, gedroogde ham, rucolapesto en brood	11
SALADE BLEU D'AUVERGNE Met zachte blauwschimmelkaas, gekarameliseerde appel, witlof, groentechips en brood	10,5
SAMOSA Met gewokte groenten en spicy zoete aardappel	12
ALBERTS STEAK (150 GRAM) Rib-eye van de grill, met verse friet, gegrilde groenten en kalfsjus met spekjes	14,5

*Toetje na de lunch?*

ALBERTS CHEESECAKE Van Oreo, met witte chocolade en bloedsinaasappelsorbet	7,5
TWIX, CHOOSE YOUR SIDE Huisgemaakt, met vanille-ijs. Ga je voor links of rechts?	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**

ROULEAUX VAN GEITENKAAS Met rucolapesto en gedroogde ham	8,5
SALADE BLEU D'AUVERGNE Met zachte blauwschimmelkaas, gekarameliseerde appel, witlof en groentechips	9
GEBRANDE COQUILLE Met gefrituurde kappertjes, appel en zeewierkrokant	9,5
KROKETJES Van pastinaak en kastanje, met dip van sinaasappel en cranberry	8,5
CARPACCIO CLASSIC Met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en truffelmayonaise	10,5
PIRI PIRI Gebakken gambaspies met naanbrood en limoendip	9,5

**HOOFDGERECHT**

ALBERTS STEAK (250 GRAM) Rib-eye van de grill, met gegrilde groenten en kalfsjus met spekjes	21,5
KALFSSUKADE Met krokante knolselderij en eigen jus	21,5
OOSTERSE EENDENBORSTFILET Met samosa en spicy zoete aardappel (kan ook vegetarisch € 17,5)	20
DORADE-FILET Met bulgur, sinaasappel en huisgemaakte tzatziki	19
'JAPANESE' ZWAARDVIS Met yuzu-crème, groente-noedels en ponzusaus	20
TARTE TATIN Van witlof, kaas, rode port en kardemom	18

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



**De chefs spreken**

Eendenborstfilet. Een heel smaakvol stukje vlees dat we combineren met een knapperig Indiaas deegproduct. Matcht goed en wij als chefs zijn fan!

**BIJGERECHT**

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

**NAGERECHT**

ALBERTS CHEESECAKE Van Oreo, met witte chocolade en bloedsinaasappelsorbet	7,5
APPLE & CARAMEL Appelcompote met karamelfudge, cookie crumble en sorbet	7,5
TWIX, CHOOSE YOUR SIDE Huisgemaakt, met vanille-ijs. Ga je voor links of rechts?	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

*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!*

