



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 paprika en gerookte paprikamayonaise | 9,5 |
| Carpaccio met Jalapeño peper, popcorn, crispy mais en chimichurri | 10 |
| Hummus van gepofte aubergine met gefrituurde kikkererwten | 8 |
| Gerookte forel met gefrituurde kappertjes en frisse dip | 9,5 |
| Avocado met geitenkaas, nacho's en grapefruit | 9 |

Liever iets anders...

| | |
|---|------|
| SOEP VAN GEPOFTE PAPRIKA Met tomatensalsa en brood | 7,5 |
| GROENE SALADE Met avocado, gepocheerd kwartelei, appel, gegrilde asperges, fenegriekmayonaise en brood | 10 |
| KOREAN SALAD Crispy chicken, noodles, taugé, pinda, Oosterse sinaasappeldressing en brood | 11 |
| TOMATENRISOTTO Met venkel en walnoten | 12 |
| ALBERTS STEAK (150 GRAM) Rib-eye van de grill, met verse friet, gepofte cherrytomaten en dragonsalsa | 14,5 |

Toetje na de lunch?

| | |
|---|-----|
| ALBERTS CHEESECAKE Van Oreó, met witte chocolade en bloedsinaasappelsorbet | 7,5 |
| TIRAMISU Met mango, amandelen en passievruchtsorbet | 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

HOOFDGERECHT

| | |
|--|------|
| NAANBROOD Uit de oven, met jackfruit, gemarineerde cherrytomaten en mozzarella | 8,5 |
| GROENE SALADE Met avocado, gepocheerd kwartelei, appel, gegrilde asperges en fenegriekmayonaise | 10 |
| SURF & TURF Gebrande coquille en gekarameliseerd buikspek, met zoetzure groenten en koriander-limoenmayonaise | 9,5 |
| SPRINGROLL Met eend, taugé, glasnoodles, pinda, edamame en Oosterse sinaasappeldressing | 9,5 |
| CARPACCIO Met Jalapeño peper, popcorn, crispy mais en chimichurri | 10,5 |
| WIJTING Huisgerookt, met citrus-couscous, foccacia en gremolata | 8,5 |

| | |
|---|------|
| ALBERTS STEAK (250 GRAM) Rib-eye van de grill, met gepofte cherrytomaten en dragonsalsa | 21,5 |
| LAM Lamsrack, Merquez worstje en huisgemaakt kroketje met harissa-jus, gepofte aubergine en asperges | 22,5 |
| PARELHOEN Gekonfijt met gnocchi, salie en doperwtencrème | 21 |
| ALBERTS CATCH Wisselende vis met paksoi, taartje van zoete aardappel en kerrie-beurre blanc | 19 |
| ZEEBAARS Met tomatenrisotto, venkel en walnoten (kan ook vegetarisch € 17,5) | 19 |
| BAKLAVA Alberts style, met geitenkaas, tomaten, ui en pecannoten | 18 |



De chefs spreken

Ken je jackfruit? Het is een fruitsoort die je veel ziet in India, Maleisië en Indonesië. En nog niet zo lang te verkrijgen is in Nederland. Nu komt het toffe. Het heeft de structuur van vlees. Superverrassend! En is daardoor dus heel leuk om mee te werken, vinden wij als chefs. We serveren jackfruit bij naanbrood met tomaat en mozzarella. Go for it!

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 SOJASAU | 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!*

