



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

Banh mi Alberts langzaam gegaard buikspek, roomkaas, zoetzure Oosterse groenten	10
Gerookte kipfilet & bacon met gegrilde paprika en dragonmayonaise	9,5
Tonijnsalade met kappertjes en rode ui	8
Old classic bitterballen 6 stuks op brood met truffelmayonaise	9
Carpaccio met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	10
Hummus van zoete aardappel met geroosterde zonnebloempitten	8
Kabeljauw rilette met zoetzure groenten en kerriemayonaise	9
Naanbrood uit de oven met jackfruit, sesam en mangochutney	9

Liever iets anders...

ZOETE AARDAPPEL-KOKOS SOEP Met bosui en geroosterde zonnebloempitten	7,5
POKEBOWL Salade met sushi rijst, komkommer, tempéh, sojabonen, avocado, wakamé en ponzu	10,5
CARPACCIO SALADE Met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	12,5
ALBERTS STEAK (150 GRAM) Rib-eye van de grill, met verse friet, gepofte cherrytomaat en dragonsalsa	14,5
GNOCCHI Met venkel, zeekraal en groentespaghetti	12

Toetje na de lunch?

ALBERTS CHEESECAKE Nutella met mango en passievrucht ijs	7,5
ETON MESS Met aardbeien, meringue en basilicum sorbet 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

CARPACCIO Met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	10,5
NAANBROOD Uit de oven met jackfruit, sesam en mangochutney	9
HOLLANDSE GARNALEN Garnalen, garnalenkroketje, Brioche en granaatappel vinaigrette	10,5
PULLED CHICKEN Met parelcouscous, avocadocremé en gepofte cherrytomaat	9,5
POKEBOWL Salade met sushi rijst, komkommer, tempéh, sojabonen, avocado, wakamé en ponzu (supplement buikspek € 3)	10,5
KABELJAUW Langzaam gegaard met kerrie aardappeltaart en gemarineerde boontjes	8,5



De chefs spreken

Alberts is weer terug van zijn wereldreis, zo hebben we Banh mi uit Vietnam, Kabeljauw met een Surinaamse twist en uit Nieuw- Zeeland onze vertrouwde Rib-eye. Uiteraard hebben we ook Nederlands trots, heerlijke aardbeien met een Alberts touch. Dat alles vers bereid in één van de kleinste keukens van Amersfoort.

HOOFDGERECHT

ALBERTS STEAK (250 GRAM) Rib-eye van de grill, met gepofte cherrytomaat en dragonsalsa	21,5
VARKEN Spare rib, buikspek en rilette van varken met een maïskolf en bbq saus	20,5
PARELHOEN Gekonfijt met truffelaardappel, bospeen en perzikchutney	19
ALBERTS CATCH Wisselende vis met Gnocchi, venkel, zeekraal en schaaldierensaus	19
ZEEBAARS Hele zeebaars met groentespaghetti en Asian pesto (kan ook vegetarisch € 17,5)	19
BAKLAVA Alberts style, met geitenkaas, tomaten, ui en balsamico	18

WIJ HOUDEN REKENING MET DIEETWENSEN EN ALLERGIEËN EN 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!*

NAGERECHT

ALBERTS CHEESECAKE Nutella met mango en passievrucht ijs	7,5
ETON MESS Met aardbeien, meringue en basilicum sorbet ijs	7,5
PANNACOTTA Van kokos en groene thee met bananenchips en bananenroomijs	7,5
KAASPLANK 4 soorten kaas met vijgenbrood en bijpassende chutney	9

DESSERTWIJNEN

MUSCAT DE BEAUME DE VENISE ← wit Rhône, smaak van honing en fruit	5,5
EL CANDADO, PEDRO XIMENEZ ← sherry De grote liefde van kaas én chocolade, zacht en fluwelig	6
PRESIDENTIAL PORTO ← port 10 jaar oud, met een hint van noten	6,5



Alberts eten&drinken • Hof 5 • 3811 CJ Amersfoort • 033 7200810



albertsetenendrinken.nl



facebook.com/albertsetenendrinken



albertsetenendrinken