



### **Van Harte Welkom**

Het huidige pand van Hotel Kinderdijk heeft al een horecafunctie sinds sociëteit 'Ons Genoegen' er eind negentiende eeuw de deuren opende. Het woonhuis met café bleef lang bestaan, tot het in de Tweede Wereldoorlog op last van de Duitsers werd afgebroken. De gemeente besloot later over te gaan tot herbouw. Het pand kwam in bruikleen bij de familie Van der Valk, die in 1957 eigenaar werd. Nadat de verkoop in 2006 ging het bergafwaarts en het eens zo roemruchte hotel-restaurant sloot zelfs de deuren. Dit was een plaatselijke ondernemer en eigenaar van een scheepswerf langs de dijk een doorn in het oog. Twee jaar geleden besloot hij Hotel Kinderdijk te kopen en na een grondige opknapbeurt te heropenen. Na heropening van het restaurant in 2016 is in 2017 ook de hotelfunctie weer in ere hersteld. Alle hotelkamers zijn voorzien van eigen badkamer, televisie en natuurlijk heeft het hele bedrijf "free wifi".

### **Lokale producten**

Regelmatig wordt de menukaart van Hotel Kinderdijk vernieuwd. De koks verrassen u echter ook graag met leuke gerechten buiten de kaart om en staan in overleg altijd klaar om speciale wensen in te willigen. Bij de bereiding wordt voornamelijk met ambachtelijke producten van lokale leveranciers gewerkt, Vlees en kaas van boerderijen uit de buurt, brood van de plaatselijke bakkerij en gebak van Patisserie Marijn.

### **Iets te vieren**

De linkerzijde van het restaurant met zicht op de Noord kan, afhankelijk van de invulling van uw bijeenkomst worden gereserveerd voor gezelschappen tot vijftig personen. De rechterzijde van het restaurant is beschikbaar voor gezelschappen van vijftig tot honderd personen met zicht op de molens van Kinderdijk en op de rivier de Noord. Onder in Hotel-Kinderdijk is onze molenbar met eigen entree. U bent hier van harte welkom voor een receptie of borrel tot vijftig personen. Wij helpen u graag met het maken van uw keuze.

## **ONZE MENU'S**

*Voor de snelle maaltijd of kleine trek...*

**Twee gangen menu voor lunch of diner**

*Wat meer tijd...*

**Drie gangen menu voor lunch of diner**

*Uitgebreide lunch of diner...*

**Vier gangen menu**

**Bovenstaande menu's worden door onze koks samengesteld uit het dagelijkse aanbod van onze leveranciers. Het kan zijn dat een menu gedurende de dag wisselt.**

**Heeft u een dieet of allergie laat ons dit dan weten. Wij zullen hier graag rekening mee houden.**

**Om uw avond prettig te laten verlopen overleggen wij graag met u om bij gezelschappen groter dan twaalf personen een keuzemenu voor het gehele gezelschap samen te stellen.**

**Voor wifi logt u in bij Kinderdijk gasten met als wachtwoord: kinderdijk361**

**De keuken is geopend van 12.00 tot 21.00 uur. Het restaurant van 11.00 tot 22.00 uur.**

**Hotel Kinderdijk  
West-Kinderdijk 361  
2953 XV Alblasterdam  
[www.hotel-kinderdijk.nl](http://www.hotel-kinderdijk.nl)  
[info@hotel-kinderdijk.nl](mailto:info@hotel-kinderdijk.nl)  
[facebook.com/HotelRestaurantKinderdijk](https://facebook.com/HotelRestaurantKinderdijk)  
078-6451497**

## LUNCHKAART VAN 12.00 TOT 17.00 UUR

### 12-uurtje van de molenaar

Kopje soep, brood met gebakken ei, kroket, beleg en kopje koffie 12,75

### SOEP

**Pompoensoep**, vegetarisch 4,95

**Dagsoep** 4,95

### WARME EN KOUDE LUNCHGERECHTEN

**Brood** met kruidenboter 4,75

**Gezond**, wit of bruin brood met sla, ham, kaas, eiersalade, komkommer en tomaat 6,75

**Bacon, sla, tomaat**, wit of bruin brood met piccalilly mayonaise 6,75

**Wrap carpaccio**, met roomkaas, pestomayonaise en Parmezaanse kaas 7,75

**Wrap gerookte zalm**, met roomkaas en limoen dille saus 8,75

**Tosti**, van boerenbrood, boerenham en biologische kaas 3,95

**Caesar salade**, met ei, croutons, kaas en krokante kip 8,75

**Salade carpaccio**, met aceto balsamico, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 8,95

**Salade Thai beef**, met paksoi en cashewnoten 13,50

**Uitsmijter** van drie eieren met boerenham en kaas op wit of bruin brood 7,50 (spek € 1,-)

**Twee ambachtelijke kroketten**, rundvlees of garnalen met brood 7,25/8,75

**Kipsaté** met satésaus, kroepoek, atjar, salade en frites 15,50

**Black Angus beefburger**(200 gr) met relish, cheddar, koolsla en frites 16,50

**Vegetarische pasta** met paddenstoelen truffelsaus en salade 13,75

**Kogelbiefstuk** van boerderij "Bongers Wens" met groenten, kruidenboter en frites 17,70

**Noorse zalmfilet**, op de huid gebakken met groenten, frites en dragon boter 17,75

**Twee slibtongetjes** met groenten, frites en kruidenboter 18,75

### NAGERECHTEN

**Appeltaartje**, warm met kaneelijs en slagroom 7,75

**Stoofperenijs en bloedsinaasappelijs** met compote van stoofpeer 6,80

**Trio van ijs**, pistache, hazelnoot en vanille met chocoladesaus 6,80

**Kaasplankje** van Hollandse biologische kazen 8,50

### VOOR DE KINDEREN

Frites met kroket, frikandel of kipvingers,  
appelmoes 7,50

Kinderbeker, hazelnotenijs of vanille-ijs met slagroom 3,60

### BIJ DE BORREL

Belegen kaas 5,00

Oma Bob's bitterballen (6 stuks) 5,50

Bittergarnituur (9 stuks) 5,50

## DINERKAART VAN 17.00 TOT 21.00 UUR

### VOORGERECHTEN

**Brood** met kruidenboter 4,75

**Carpaccio** met aceto balsamico, gerookte amandelen en Parmezaanse kaas 11,75

**Gerookte zalm** en rivierkreeftenstaartjes met een krabkoekje en mango mayonaise 12,75

**Hertenham** met julienne van groenten en appel, witlof mosterd crème en walnoten 9,75

**Gerookte eendenborst** met een bitterbal van eend, pompoen, sinaasappel  
en bosbessengel 9,50

**Gebakken gamba's** met calamari en saus van gegrilde paprika 11,85

**Bospaddenstoelen** in kruiden roomsaus met een kroketje van paddenstoelen 9,75

### SOEP

**Hertenbouillon** met wortel, knolselderij, cantharellen, spek en tijm 5,25

**Bospaddenstoelensoep** 4,95

**Dagsoep** 4,95

### HOOFDGERECHTEN

**Kabeljauwrug**, op de huid gebakken filet met saffraan saus 21,50

**Rode poon, zalm en gamba's**, gebakken, met garnalen saus 18,50

**Kogelbiefstuk** van "Belgisch blauw" rundvlees met cantharellen saus 18,75

**Varkenshaas**, medaillons omwikkeld met Parma ham en gegrilde paprika saus 16,75

**Herten stoofschotel** met aardappelpuree en rode kool 17,75

**Hertenbiefstuk** met bospaddenstoelen saus 21,75

**Tamme eendenborst** filet met bosbessensaus 19,50

**Falafelburger** met portobello op briochebrood, tomaten relish  
en frites van zoete aardappel 15,50

**Black Angus beefburger**(200 gr) met relish, cheddar, koolsla en frites 16,50

### NAGERECHTEN

**Luikse wafel** met koffie ijs en chocoladesaus 7,25

**Trio van ijs** van amarene kersen, appeltaart en vanille 6,25

**Warm appeltaartje** met kaneel ijs en vanille saus 7,75

**Crème brulee** met ijs van bloedsinaasappel 6,75

**Kaasplankje** van Hollandse biologische kazen 8,50

## WIJN

### MOUSSEREND

	glas	fles
<b>Vincente Gandia, Utiel sequena, Cava,</b> Hoya de Cadenas, Macabeo Droge cava met tonen van citrus en druiven	5,10	29,50

### WIT

<b>La Chasse, Chardonnay,</b> Vin de Pays d'Oc, Frankrijk Fruitsmaak van citrus en meloen, iets bloemige geur	3,85	19,25
<b>Vincente Gandia Nebla Verdejo,</b> Rueda Spanje Droge wijn met boeket van venkel en gras. Smaak van wit fruit als abrikoos en perzik	4,90	24,50
<b>Passimento Romeo&amp;Juliet Garganega,</b> Verona Italië Diep geel met aroma van perzik en amandelen. Zachte, licht bittere afdronk	5,90	29,50
<b>Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc,</b> Marlborough Nieuw Zeeland Geur van limoen en passievruchten. Frisse smaak van perzik, granny smith en citrus.	5,90	29,50
<b>Weingut Allram, Gruner Veltliner, Kamptal Strassertaler</b> Frisse wijn met veel fruit en iets peper in de geur. In de smaak iets kruiden en citrus	6,30	31,50

### ROSÉ

<b>Tulipe world series Tempranillo,</b> La Mancha Spanje Diep roze kleur en intense geur. Volle, smaak van fruit	3,85	19,25
<b>Clos du Bosquet grenache noir,</b> cinsault, syrah, Languedoc/Roussillon Frankrijk Zomerse rose met arom's van bessen en frambozen. Droog met ronde smaak en kruiden	3,75	18,75
<b>Chateau Gassier Syrah, Grenache noir,</b> Provence Frankrijk Lichte kleur en frisse droge smaak. In de geur rood fruit en lychee	5,50	27,50

### ROOD

<b>La Chasse, Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre,</b> Côtes du Rhône, Frankrijk Zachte rode wijn met tonen van rood fruit en vanille.	3,85	19,25
<b>Clos du Bosquet Grenache Cinsault Syrah,</b> Languedoc Frankrijk Soepele wijn met de smaak van bosbessen en pruim. Licht kruidig	3,85	19,25
<b>Luigi Bosca Finca La Linda Malbec,</b> Mendoza Argentinië In de geur het aroma van kersen, kruiden en fruit. Rijpe smaak maar niet te zwaar	4,90	24,50
<b>Place in the sun Shiraz,</b> Stellenbosch Zuid Afrika Rokerige aroma's en kruiden in de geur met de volle smaak van rood fruit	5,00	25,00
<b>Pasqua Passimento Romeo&amp;Juliet Rosso,</b> Verona Italië Dezelfde vinificatie als Amarone wijn. Houtgerijpt met rood fruit en zachte tannine	6,50	32,50
<b>Wild Rock Cupids Arrow Pinot Noir,</b> Central Otago Nieuw Zeeland Soepele wijn met geur van kersen en rozen. Volle smaak met fruit, tijm en houttonen	7,90	39,50

### ZOET

<b>Klosterhof Winzerkrone,</b> Duitsland Licht zoete heldere witte wijn met fruitige aroma's	3,60	18,00
<b>Domaine de Barroubio Muscat,</b> Minervois Frankrijk Zoete dessertwijn met in geur en smaak veel druiven en citrus	5,25	19,75

## DRANKEN

### KOFFIE EN THEE

Koffie, espresso, thee 2,30  
Cappuccino, Koffie verkeerd 2,50  
Latte Macchiato 3,20  
Verse Muntthee 3,20  
Warme Chocolademelk met slagroom 2,60  
Irish, Spanish, Italian coffee 5,50

### BIJ DE KOFFIE

Appelgebak 3,60  
met slagroom 4,00  
Dagtaart 3,75

### FRISDRANKEN

Coca cola / light / zero 2,30  
Fanta orange / cassis 2,30  
Sprite, Rivella 2,30  
Chaudfontaine klein 2,30  
Chaudfontaine groot 4,55  
Schweppes ginger ale, tonic,  
bitter lemon 2,30  
Nestea ice tea sparkling, ice tea green 2,40  
Appelsap, tomatensap 2,40  
Verse jus d'orange 3,30  
Fristi / Chocolademelk 2,30

### BIER

Heineken pilsener fluitje of vaas 2,45/3,60  
Amstel 0.0% 3,25  
Amstel Radler of Radler 0.0% 3,25  
Ciney Blond of Bruin 4,75  
Affligem Blond, Dubbel of Trippel 4,30  
Brand IPA 4,80  
Judas 5,50  
Brand Weizen 4,50  
Desperados 4,70  
Mort Subit Geuze Lambic 2,50

**"Ijsbeer Blues' blond bier van Stadsbrouwerij  
de Blauwe Ijsbeer uit Nieuwpoort 4,50**

### PORT, SHERRY, VERMOUTH

Port, wit of rood 4,50  
Pocas late bottled vintage port 2010 4,50  
Pedro Ximenez El Candado Sherry 4,50  
Sherry, fino of medium 5,00  
Campari, Crodino 4,50  
Martini bianco of rosso 3,00

### BINNENLANDS GEDESTILLEERD

Jenever, jong of oud 2,60  
Corenwijn 2,70  
Beerenburger 2,50  
Jagermeister 2,70  
Vieux 2,50  
Advokaat met slagroom 2,90

### BUITENLANDS GEDESTILLEERD

Rum, witte of bruine 3,60  
Gordon's gin 3,60  
Smirnoff vodka 3,60  
Malibu 3,50  
Tequilla Souza 3,60

### LIKEUREN

Isolabella Sambuca 3,50  
Drambuie, Cointreau, Amaretto 4,10  
Bailey's Irish cream, Grand Marnier 4,10  
Tia Maria, Licor 43 4,10  
Safari 3,50  
Fiorito Limoncello 3,90

### WHISKEY

Jameson's Irish whiskey 4,30  
Glen Talloch Scotch whisky 4,80  
Chivas Regal 5,10  
William Lawson 13 years Scotch 5,10  
Dalwhinnie 15 years single malt 5,50  
Frysk Hynder single malt 5,50  
Aberfeldy 12 years  
Highland single malt 5,80

### COGNAC EN CALVADOS

Martell V.S.O.P. 4,75  
Remy Martin V.S.O.P. 5,30  
Busnel Calvados V.S.O.P. 4,50