

Restaurant Aubergine

Wij heten u van harte welkom in restaurant Aubergine. Aubergine heeft de traditionele Franse keuken in een modern jasje gestoken met een sterk gevoel voor gastheerschap. Wij streven er continue naar uw verwachtingen te overtreffen en blijven onszelf prikkelen, op zoek naar allerlei mogelijkheden om u te blijven verrassen. Onze menukaart kent hele en halve portioneringen, voor ieder wat wils.
Eet smakelijk !

Speciaal voor u: “ Water bij de wijn arrangement .“

Bij elke fles wijn 1 liter Chaudfontaine rood of blauw gratis. Vraag naar de wijnkaart.



Kunst met smaak : bestel het 3 gangen verrassingsmenu met keuze uit voor, hoofd - en nagerecht en krijg een kop en schotel van Josien Broeren. Informeer bij onze medewerkers naar dit menu voor 27,50 per persoon.

Om mee te beginnen

Mandje met diverse afbakbroden met kruidenboter	3
Mandje brood met 3 smeersels: aioli, boter en tapenade	3.5
“Tip van de chef ” : Plateau Aubergine Prosciutto di Parma, olijven, pepers gevuld met roomkaas, gehaktballetjes in zoetzure saus en luxe broodsoorten met tapenade, aioli en kruidenboter.	9.5

Voorgerechten

	Half	Heel
Proeverij van vis Cocktail van Hollandse garnaltjes, salade van gerookte zalm, tartar, loempia van krab en kreeft en tataki van tonijn. Afgemaakt met een gemengde salade met pesto en zongedroogde tomaatjes.		11
Carpaccio van ossenhaas waarover truffelcrème, grano padano, rozijntjes en pijnboompitjes, afgemaakt met een salade van rucola en zongedroogde tomaat.	6	10

Voorgerechten

	Half	Heel
Proeverij van vlees Carpaccio met truffelcrème, prosciutto met kruidenkaas en gegrilde paprika, gebakken kipfilet met ketjap, chutney van mango en Griekse yoghurt, en een tomatensoepje met gehaktballetjes en kruidenflensjes.		11
Quiche Aubergine (vegetarisch) gevuld met gegrilde aubergine en kastanje champignons gegratineerd met Beemster kaas.		8
Carpaccio van de koe waarover cashewnootjes, rode ui, spekjes en old Amsterdam afgemaakt met mosterddressing en gemengde salade.	5	9
Gerookte rib-eye op een bedje van gegrilde en geblancheerde korenaar en groene asperges, afgemaakt met rucola salade en kwartelei.	6	11
Tataki van tonijn gegarneerd met kousenband, wakame en sesam, afgemaakt met een marinade van ketjap en wasabi nootjes.	6	11

Voorgerechten

	Half	Heel
Mosseltjes uit de oven op een bedje van knapperige brunoise gesneden groentjes en een tikkie knoflookolie, gegratineerd met grano padano en knoflookbrood.		10
Salade van Schotse gerookte zalm en gerookte sprotfilet met diverse soorten sla, pesto, aubergine chips en gedroogde serrano ham en kwartelei.		9

Soepjes

Italiaanse tomatensoep met gehaktballetjes, kruidenflensjes en verse kruiden	3.5	6
Kerriesoep met gebakken gamba's en verse kruiden	3.5	6
Romige bospaddestoelensoep met shii-take, portobello, oesterzwam en truffelroom met bieslook	4	7
Gevogeltebouillon met een saté van kipfilet, taugé, lente ui, kwartelei en kruidenflensjes.	4	7

Uit het water

Proeverij van diverse soorten vis	20
met beurre blanc (gegrilde tonijnfilet steak, zalmfilet met kruidkorst en gebakken kabeljauwfilet)	
Gegrilde tonijnfilet steak	21
met een groentesalsa afgemaakt met een tomaten-rozemarijn saus. Geserveerd met gepofte aardappel en zure room.	
Gebakken kabeljauwfilet omwikkeld met Zeeuwse spek	20
op een bedje van asperges met een saus van grove mosterd. Geserveerd met pommes duchesses.	
Gebakken black tiger garnalen aan een spies van rozemarijn	20
met groente julienne en een risotto van tomaat, met een saus van pesto.	
Gebakken zalmfilet met een kruidkorst	19
met een tagliatelle gevuld met bospaddenstoeltjes, rucola en basilicumsaus.	
Gebakken paddenstoeltjes met een tikkie knoflook (vegetarisch)	18
lente ui, sjalotjes en penne pasta. Afgemaakt met kaassaus, rucola, grano padano en pijnboompitjes	

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dikke frieten en echte mayonaise

Van het land

Lady steak Gesauteerde kogelbiefstuk (150 gram)	19
Men steak Gesauteerde kogelbiefstuk (250 gram)	23
Gegrilde kalfsentrecote met kruidenboter. Geserveerd met gepofte aardappel en zure room	22
Duo “Aubergine” Gegrilde entrecote (150 gram) en gegrilde tournedos (150 gram)	26
Bij bovenstaande vleesgerechten kunt u kiezen uit de volgende sauzen: Rode wijnsaus met balsamico uitjes, pepersaus of champignonroomsaus	
Mixed grill Gegrilde varkensoester, kipfilet, Hollandse biefstuk en een hamburger van kalfsgehakt. Geserveerd met koude sausjes.	21
Gegrilde Schotse Miller hamburger op een biologisch foccacia broodje belegd met sla, cheddar, tomaat, komkommer en gebakken ui.	18

Van het land

Gesauteerde kipfilet 18
gevuld met spinazie gratineerd met geitenkaas, honing en een saus van pesto.

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dikke frieten en echte mayonaise
- Alle hoofdgerechten worden medium bereid, tenzij anders aangegeven.

Bijgerechten

Rauwkostsalade 2

Groene salade 2

Gebakken paddestoeltjes 3

Gebakken krieltjes met spek en ui 3

Extra portie dikke frieten met mayonaise 3

Gepofte aardappel met zure room 2

Onze afsluiters

Hangop

waarin vanille met gemarineerd rood fruit en aceto balsamico met een bolletje bramenijs

Zomer Tiramisu

bereid met aardbeien afgemaakt met een bolletje ijs van chocolade, mint en witte chocoladesaus

7

Galetten van witte chocolade en kaneelgrijntjes

waartussen mousse van pure chocolade afgemaakt met framboosjes en een bolletje bloedsinasappel ijs

7

Verse aardbeien

met sabayon en boeren vanilleijs

7

Diverse soorten ijs op een tuille

met geslagen room en een saus van framboos en witte chocolade.
“ Straciatella, hazelnoot-praline, boeren vanille en butterscotch ijs”

6

“Dame blanche”

3 bollen vanille ijs met slagroom en warme chocoladesaus.

5

Dessert van het verrassingsmenu

6

Kaas & kaas

Warme brie van de mat	6
op stokbrood gegratineerd met bloesem honing. Afgemaakt met een rucola salade en pijnboompitjes.	
Stukjes roggebrood waarop romige brie van de mat	6
en serrano ham met rucola salade	
Kaasplateau	7
waarop Old Amsterdam, belegen Beemster kaas, Roquefort, Port salut en romige brie van de mat.	
<u>Tip:</u> glas rode port bij de kaas	2.75
Drie gangen verrassingsmenu	24
Laat u verrassen door onze keukenbrigade ! U vertelt onze medewerkers of u soep, vlees of vis wilt bij het voorgerecht en hoofdgerecht en bij het nagerecht kunt u kiezen uit kaas of ijs.	

Koffie met iets erbij...

Koffie	1.95	Irish coffee	5.5
		Jameson whisky	
Decafé	1.95	Spanish coffee	5.5
		Tia maria	
Cappuccino	2.1	Italian coffee	5.5
		Amaretto di Saronno	
Espresso	2.1	St. Maarten coffee	5.5
		Frangelico	
Koffie verkeerd	2.5	Dokkumer coffee	5
		Beerenburger	
Latte Macchiato	2.5	Russian coffee	5.5
		Wodka	

Proef nu het losse thee concept van Fleur de café.

Of u nu van zwarte, groene, rooibos, kruiden of speciale thee houdt, restaurant Aubergine heeft de lekkerste smaken voor u! En wat dacht u van Oma's appeltaart thee? een unieke beleving voor de echte thee liefhebbers.

Kop thee 1.95

Kan thee van Josien Broeren voor 2 personen 4.5
U mag hierbij elk uw eigen thee soort uitkiezen.

Drankenkaart

Frisdranken

Coca cola (light)	2	Chaudfontaine rood/blauw	2
Fanta orange / cassis	2	Seven up	2
Lipton ice tea	2.5	Tonic / bitter lemon	2
Appelsap / tomatensap	2.5	Chocomel/fristi	2.25
Rivella	2	Crystal clear	2
Jus d'orange (flesje)	2.5	Verse jus d'orange	3
Crodino	2.5		

Gedistilleerd

Advocaat	2.8	Advocaat slagroom	3
Beerenburger	2.5	Bessenjenever	2.5
Jägermeister	2.75	Ketel 1 jenever/ vieux	2.25
Corenwijn/ oude jenever	2.75	Martini rood/wit/dry	2.75
Sherry medium/dry	2.75	Port rood/wit	2.75
Fernet branca	2.8	Pernod/ricard	3.5
Bacardi/gin/wodka	4.4		

Likeuren

Amaretto di Saronno	4.4	Bailey's	4.4
Cointreau	4.4	Tia Maria	4.4
Grand marnier	4.4	Drambuie	4.4
Liquor 43	4.4	Grappa chardonnay	4.4
DOM Benedictine	4.4	Campari	3
Cognac Remy martin VSOP	5.5	Sambuca	4.4

Whisky en speciale bieren

Whisky

Ballantines	4.75	Famous Grouse	3.75
Johnny Walker red label	3.75	Johnny Walker black label	5.5
Four Roses	3.75	Glennfiddich	4.75
Jameson	3.75	Jack Daniels	4.75

Bier van de tap

Heineken 0.25 cl	2.2	Brand 0.25 cl	2.35
Heineken 0.35 cl	2.95	Brand 0.35 cl	3.1
Heineken 0.5 cl	4.15	Brand 0.5 cl	4.3

Bier uit de fles

Wieckse Witte	3	Hapkin 8.5 % alcohol	3.5
Wieckse rose	3	Jillz	3
Affligem blond	3.25	Strongbow gold	3.5
Affligem Dubbel	3.25	Sol	4
Affligem triple	3.75	Desperados	4
Mort subite original kriek	3		

Bier van het moment

Informeer bij de bediening welk

Bier dit momenteel is.