

HENDRIK

AMSTERDAM

PANNENKOEKEN

Onze pannenkoeken worden ambachtelijk gebakken en bereid met oermeel van de korenmolen de Ruiter in Vreeland. Het meel bestaat uit: tarwe, boekweit, mais, gerst en rogge.

HENDRIK'S FAVORIETEN

<i>De bisschops keuze</i>	
Spek, kaas, champignons, ui	18,50
<i>Boeren pannenkoek</i>	
Kaas, ui, paprika, tomaat, champignons	18,00
<i>Pannenkoek gegrilde groenten</i>	
Paprika, ui, tomaat, courgette, aubergine, feta, tijm	18,50
<i>Pannenkoek brie</i>	
Franse brie, appelstroop, walnoten, rucola	19,25
<i>Mediterraanse pannenkoek</i>	
Mozzarella, chorizo, pomodori, kaas, basilicum	19,50
<i>Pannenkoek gerookte zalm</i>	
Gerookte zalm, crème fraîche, kappertjes, rucola, citroen	21,50
<i>Pannenkoek geitenkaas</i>	
Geitenkaas, walnoten, tijm, rucola, honing	19,00
<i>Pannenkoek kapsalon</i>	
Shoarmavlees, kaas, sla, frites, chilisaus, knoflooksaus	20,25
<i>Pannenkoek Vredeland</i>	
Stroopwafelcrumble, karamelsaus, rozijnen, roomijs	19,25
<i>Pannenkoek Pulled Chicken</i>	
Kaas, bbq-saus, lente-ui, ingelegde ui, citroen	19,50
<i>Pannenkoek Hendrik</i>	
Bruine basterdsuiker, citroen	14,00

ZOETE PANNENKOEKEN

Naturel met stroop en suiker	10,75
Appel	13,00
Rozijnen	13,00
Banaan	13,50
Appel en rozijnen	14,75
Gember	14,00
Boerenjongens	15,50
Vanille roomijs	14,75
Nutella	13,75

HARTIGE PANNENKOEKEN

Spek	15,00
Spek en ui	15,50
Spek en appel	15,50
Spek en rozijnen	15,50
Spek, appel en rozijnen	16,50
Spek en kaas	15,75
Spek, kaas en appel	17,00
Spek, kaas en ui	17,00
Spek, kaas en champignons	17,00
Spek en champignons	15,50
Kaas	14,75
Kaas en appel	15,25
Kaas en ui	15,25
Kaas en champignons	15,25
Kaas, champignons en ui	16,25
Kaas en gember	16,00

Extra ingrediënt 2,25

Spek kan ook worden vervangen door ham

VOOR KLEINE HENDRIKJES EN HENDRIKA'S

t/m 6 jaar

Naturel met stroop en suiker	8,50
Appel	9,50
Rozijnen	9,50
Nutella	10,25
Vanille roomijs	10,75
Spek	10,75
Kaas	10,25
Spek en kaas	11,50
Kinderfeest (zelf versieren met snoepjes)	10,75
Gluten-, lactosevrij- of vegan beslag	2,00

RESTAURANT

♦ HENDRIK ♦

AMSTERDAM

LUNCH

12:00 uur tot 15:00 uur

HENDRIK'S KLASSIEKERS

Wit of bruin biologisch desembrood van Menno

Twee Van Dobben rundvleeskroketten

Brood, boter, mosterd 12,50

Twee garnalenkroketten van Holtkamp

Brood, boter, citroenmayonaise 15,50

Boerenomelet

Drie eitjes, lente-ui, tomaat, kaas, champignons (spek + 2,25) 13,50

Uitsmijter kaas of ham & kaas

Drie gebakken eitjes, brood, beleg kaas 13,00 / 13,50

Belgisch stoofgerecht "Frietje Stoof"

Franse frites met huisgemaakt stoofvlees en groene salade 24,75

HENDRIK'S FLINKE TOSTI'S

Focaccia tosti

Belegen kaas of beleg kaas/ham 7,00/7,75

Focaccia tosti pulled chicken

BBQ-saus, sriracha mayo, lente-ui, ingelegde ui 12,75

BROOD

Wit of bruin biologisch desembrood van Menno

Geitenkaas

Walnoten, tijm, rucola, honing 10,75

Gerookte Noorse zalm op toast

Crème fraîche met mierikswortel, rode ui, kappertjes, citroen 16,75

SALADES

Salade met warme geitenkaas

Gemengde sla, spekjes, tomaat, komkommer, walnoten,

Taggiasche olijven, lente-ui 17,00

Caesar salad

Romaine, warme kippendij, parmezaan, eitje, croutons 18,75

SOEP

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,75

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soep vanaf 9,00

VOOR ERBIJ

Mandje warm brood met kruidenboter 5,75

Frites met huisgemaakte mayonaise 5,25

Groene salade met Franse vinaigrette en boekweit 4,75

ZOET

Appeltaart

De allerlekkerste, dagvers (slagroom +0,75) 6,00

Cheesecake van Holtkamp

Boter-kruimel bodem en gelei van rood fruit 7,00

Double chocolate brownie

(Met slagroom + € 0,75) 6,75

Slagroomtruffels van Holtkamp

Drie stuks 5,25

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Ons restaurant is af te huren voor besloten feesten en partijen!



RESTAURANT

♦ HENDRIK ♦

AMSTERDAM

AVOND

vanaf 17:00 uur

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,75

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soep vanaf 9,00

Spicy garnalen uit de oven

Olie van knoflook, tomaat, rode peper, brood 13,75

Garnalenkroketjes van Holtkamp

Drie stuks met citroenmayonaise 12,75

HOOFDGERECHTEN

Klassieke Saté

Gemarineerde kippendij, frites, kroepoek, satésaus 25,75

Black Angus biefstuk

Franse frites. Keuze uit pepersaus of kruidenboter 29,95

Belgisch stoofgerecht "Frietje Stoof"

Franse frites met huisgemaakt stoofvlees & groene salade 24,75

Salade met geitenkaas

Gemengde sla, tomaat, walnoten, spekjes, vinaigrette 17,00

Caesar salad

Romaine, warme kippendij, parmezaan, eitje, croutons 18,75

VOOR 'TKROOST

Knakworstjes

Met frites, appelmoes 9,00

Kroket van Van Dobben

Rundvleeskroket met frites, appelmoes 9,75

Gezond bordje

Rauwkost: komkommer, paprika, tomaatjes, bleekselderij 7,75

VOOR ERBIJ

Mandje warm brood met kruidenboter 5,75

Frites met huisgemaakte mayonaise 5,25

Groene salade met Franse vinaigrette & boekweit 4,75

TOETJES

Vredeland ijsje

Roomijs met stroopwafel, karamelsaus, slagroom 9,25

Dame blanche

Roomijs, slagroom, warme chocoladesaus 9,25

Boerenjongens

Roomijs, boerenjongens, slagroom 9,25

Affogato

"Verdronken" in het Italiaans. Bolletje vanille roomijs met espresso, cantuccioekjes en mokkaboontjes 7,25

Double chocolate brownie

(Met slagroom + 0,75) 6,75

Cheesecake van Holtkamp

Boter-kruimel bodem en gelei van rood fruit 7,00

Warme appeltaart

Slagroom en een bolletje roomijs 8,75

Kinder verrassingsijsje

Vanille-ijs, slagroom, discospikkels en een verrassing 6,75

Slagroomtruffels van Holtkamp

Drie stuks 5,25

Bij Hendrik worden alle sauzen, dressings, soepen & taarten in eigen keuken bereid!

HENDRIK'S GROTE BROER IN VREELAND

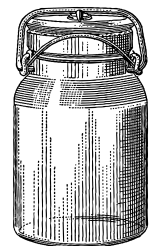
De oorsprong van Restaurant Hendrik ligt in Vreeland, een pittoresk dorp aan de Vecht, op slechts 20 minuten rijden van Amsterdam. Restaurant Hendrik is voortgekomen uit een pannenkoekenhuis in Vreeland dat dateert uit 1967.

Hendrik van Vianden speelde een belangrijke rol in de geschiedenis van Vreeland. Hij was bisschop van Utrecht en verleende stadsrechten aan Vreeland in 1265. Hier liet hij het kasteel Vredelant bouwen als grensvesting tussen Utrecht en Holland.

Slot Vredelant was een strategisch kasteel dat meerdere keren werd belegerd, onder andere door Gijsbrecht van Amstel, in de strijd tegen Floris V. De nalatenschap van Hendrik van Vianden leeft voort in onze restaurants in Vreeland en Amsterdam.



Scan QR code voor onze allergenen lijst.



RESTAURANT

♦ HENDRIK ♦

AMSTERDAM

SNACKS

Brood

Van Menno, met kruidenboter 5,75

Zoutje bij de borrel

Zeezout chips met blikje olijven 5,50

Arancini, risottoballetjes met mozzarella en tomaat

Zes stuks, met Parmezaanse kaas en peperoncino mayonaise 9,75

Spicy garnalen uit de oven

Olie van knoflook, tomaat, rode peper, brood 13,75

Bitterballen van Van Dobben

Zes stuks 8,50

Garnalenkroketjes van Holtkamp

Drie stuks, citroenmayonaise 12,75

Kaastengels Old Amsterdam

Zes stuks 8,50

Paddenstoel-truffelbitterballen van Holtkamp

Zes stuks 9,75

