RESTAURANT

HENDRIK

PANNENKOEKEN

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

HENDRIK'S FAVORIETEN

De bisschops keuze
Spek, kaas, champignons, ui..... 17,25

Boeren pannenkoek
Kaas, ui, paprika, tomaat, champignons..... 16,75

Pannenkoek brie
Franse brie, appelstroop, walnoten, rucola..... 17,75

Mediterraanse pannenkoek
Mozzarella, chorizo, pomodori, kaas, basilicum 17,75

Pannenkoek gerookte zalm
Gerookte zalm, crème fraîche, kappertjes, rucola, citroen 20,25

Pannenkoek geitenkaas
Geitenkaas, walnoten, tijm, rucola, honing 17,75

Pannenkoek pulled chicken
Kaas, Hendrik's BBQ saus, lente-ui, gebakken uitjes 18,75

Pannenkoek kapsalon
Shoarmavlees, kaas, sla, frites, chilisaus, knoflooksaus 19,50

Pannenkoek Vredelant
Stroopwafelcrumble, karamelsaus, rozijnen, roomijs..... 18,00

Pannenkoek Hendrik
Bruine basterdsuiker, citroen 12,75

ZOETE PANNENKOEKEN

Naturel met stroop en suiker 10,75
Appel 12,50
Rozijnen 12,50
Banaan 12,75
Appel en rozijnen 14,00
Gember 13,50
Boerenjongens 14,75
Vanille roomijs 14,50
Nutella 12,75

HARTIGE PANNENKOEKEN

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

Extra ingrediënt: 2,25
Spek kan ook worden vervangen door ham

VOOR KLEINE HENDRIKJES EN HENDRIKA'S

Naturel met stroop en suiker 8,00
Appel 9,00
Rozijnen 9,00
Nutella 9,50
Vanille roomijs 10,00
Spek 10,25
Kaas 9,75
Spek en kaas 11,00
Kinderfeest (zelf versieren met snoepjes)..... 9,75

Glutenvrij, lactosevrij of vegan beslag..... 2,00

RESTAURANT

HENDRIK

LUNCH

12:00 uur tot 15:00 uur

HENDRIK'S KLASSIEKERS

Wit of bruin biologisch desembrood vanMenno

Twee Van Dobben rundvleeskroketten
Brood, boter, mosterd..... 11,50

Twee garnalenkroketten van Holtkamp
Brood, boter, citroenmayonaise..... 15,25

Boerenomelet
Drie eitjes, ui, tomaat, kaas, champignons (met spek + 2,25) ... 12,75

Uitsmijter kaas
Drie gebakken eitjes, brood, belegen kaas..... 12,25

Uitsmijter ham & kaas
Drie gebakken eitjes, brood, belegen kaas, ham 12,75

Belgisch "Frietje Stoof"
Huisgemaakt stoofvlees met Franse frites en mayonaise 23,25

HENDRIK'S FLINKE TOSTI'S

Focaccia tosti
Belegen kaas of belegen kaas/ham met ketchup 7,00/8,00

Focaccia pulled chicken
Cheddar, spicy mayo, lente-ui en Hendrik's BBQ saus 12,50

Focaccia tosti brie
Franse brie en tapenade van zongedroogde tomaatjes..... 10,75

BROOD

Wit of bruin biologisch desembrood vanMenno

Tonijnsalade
Huisgemaakt, de lekkerste met een fris zuurtje 11,50

Gehaktbal van Tante Leen
Huisgemaakte bal van kip met mosterd, augurk en brood..... 12,75

Gerookte Noorse zalm op toast
Crème fraîche met mierikswortel, rode ui, kappertjes, citroen... 16,75

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

SALADES

Salade met warme geitenkaas
Gemengde sla, spekjes, tomaat, komkommer, walnoten, Taggiasche olijven, lente-ui, broodje..... 16,75

Caesar salad
Romaine sla, warme kipdij, parmezaan, ei, spekjes, croutons.... 18,50

SOEP

Franse uiensoep
Gegratineerd met Gruyère en brood 9,75

Soep van het seizoen
Huisgemaakte wisselende soep .....vanaf 8,50

VOOR ERBIJ

Mandje warm brood VanMenno met kruidenboter 4,90
Frites met huisgemaakte mayonaise 4,95
Kleine groene salade met Franse dressing en radijs..... 3,75
Gemengde salade met Franse dressing en croutons 6,50

ZOET

Appeltaart
De allerlekkerste, dagvers (slagroom +0,75) 5,75

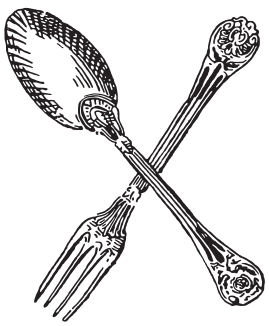
Cheesecake van Holtkamp
Boterkoek kruimelbodem en gelei van rood fruit..... 6,75

Double chocolate brownie
(Met slagroom + € 0,75).....6,50

Slagroomtruffels van Holtkamp
Drie stuks 4,85

Heeft u een allergie? Meld het ons!

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



RESTAURANT

HENDRIK

AVOND *vanaf 17:00 uur*

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep
Gegratineerd met Gruyère en brood 9,75

Soep van het seizoen
Huisgemaakte wisselende soep .....vanaf 8,50

Garnalen Piri Piri (uit de oven)
In een olie van knoflook, tomaat, rode peper, met brood 12,25

Arancini - risottoballetjes mozzarella-tomaat
Zes stuks, met Parmezaanse kaas en peperoncino mayonaise... 9,75

Garnalenkroketjes van Holtkamp
Drie stuks met citroenmayonaise 12,50

HOOFDGERECHTEN

Klassieke Saté
Gemarineerde kippendij, frites, kroepoek, satésaus 24,75

Black Angus biefstuk
Franse frites. Keuze uit pepersaus of kruidenboter 28,75

Belgisch "Frietje Stoof"
Huisgemaakt stoofvlees met Franse frites en mayonaise 23,25

Salade met warme geitenkaas
Gemengde sla, spekjes, tomaat, komkommer, walnoten, Taggiasche olijven, lente-ui, broodje..... 16,75

Caesar salad
Romaine sla, warme kipdij, parmezaan, ei, spekjes, croutons... 18,50

VOOR ERBIJ

Mandje warm brood VanMenno met kruidenboter 4,90
Frites met huisgemaakte mayonaise 4,95
Kleine groene salade met Franse dressing en radijs..... 3,75
Gemengde salade met Franse dressing en croutons 6,50

VOOR 'T KROOST

Knakworstjes
Met frites, appelmoes 9,25

Kroket van Van Dobben
Rundvleeskroket met frites, appelmoes 9,75

Gezond bordje
Rauwkost: komkommer, paprika, tomaatjes 7,75

TOETJES

Vredelant ijsje
Roomijs met stroopwafel, karamelsaus, slagroom 8,75

Dame blanche
Roomijs, slagroom, warme chocoladesaus 8,75

Roomijs met boerenjongens en slagroom 8,75

Affogato
Bolletje vanille roomijs met espresso, cantucci & mokkaboontjes..7,25

***Double chocolate brownie** (Met slagroom + 0,75).....6,50*

Cheesecake van Holtkamp
Boterkoek kruimelbodem en gelei van rood fruit..... 6,75

Warme appeltaart
Slagroom en een bolletje vanille roomijs 8,25

Slagroomtruffels van Holtkamp
Drie stuks 4,85

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

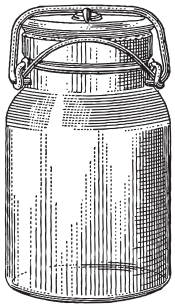
***Schatkist ijsje** (Ola)*
Uit de oude doos! Chocolade- en vanille-ijs met een verrassing ... 4,75

Op ons krijtbord staan onze wisselende seizoensspecialiteiten. Deze lichten we graag toe!

VREELAND AAN DE VECHT SINDS 1250

Hendrik van Vianden heeft een belangrijke rol gespeeld in de historie van Vreeland. Hendrik was domproost van Keulen en bisschop van Utrecht. Hendrik verleende stadsrechten aan Vreeland in 1265. Hier bouwde hij het kasteel Vredelant als grensvesting tussen Utrecht en Holland. Slot Vredelant was een strategisch slot dat diverse keren werd belegerd door o.a. Gijsbrecht van Amstel in de strijd tegen Floris V. Tegenwoordig ligt het archeologische monument van kasteel Vredelant onder het gras van het "Sperwerveld" in Vreeland. De nalatenschap van Hendrik van Vianden leeft voort in ons restaurant.

Heeft u een allergie? Meld het ons!



RESTAURANT

HENDRIK

BORREL

Vanaf 15:00 uur

VAN VIANDEN

Warm brood

Rustieke witte desembolletjes VanMenno met kruidenboter 4,90

Zoutje bij de borrel

Zeezout chips met blikje olijven.....5,75

Blokjes oude Beemster kaas

Met mosterd en Amsterdams zuur.....7,50

Garnalen Piri Piri (uit de oven)

In een olie van knoflook, tomaat, rode peper, met brood..... 12,25

Bitterballen van Van Dobben

Zes stuks, met mosterd.....8,75

Garnalenkroketjes van Holtkamp

Drie stuks, met citroenmayonaise.....12,50

Kaasstengels

Zes stuks, met chilisaus.....8,00

Paddenstoel-truffelbitterballen van Holtkamp

Zes stuks, met mosterd.....10,50

Arancini – risottoballetjes met mozzarella en tomaat

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

VREELAND