

♦ HENDRIK ♦

PANNENKOEKEN

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

HENDRIK'S FAVORIETEN

<i>De bisschops keuze</i>	
Spek, kaas, champignons, ui.....	18,00
<i>Boeren pannenkoek</i>	
Kaas, ui, paprika, tomaat, champignons.....	17,75
<i>Pannenkoek gegrilde groenten</i>	
Paprika, ui, tomaat, courgette, aubergine, feta.....	18,25
<i>Pannenkoek brie</i>	
Franse brie, appelstroop, walnoten, rucola.....	19,00
<i>Mediterraanse pannenkoek</i>	
Mozzarella, chorizo, pomodori, kaas, basilicum.....	19,00
<i>Pannenkoek gerookte zalm</i>	
Gerookte zalm, crème fraîche, kappertjes, rucola, citroen.....	21,25
<i>Pannenkoek geitenkaas</i>	
Geitenkaas, walnoten, tijm, rucola, honing.....	18,75
<i>Pannenkoek kapsalon</i>	
Shoarmavlees, kaas, sla, frites, chilisaus, knoflooksaus.....	19,75
<i>Pannenkoek Vredeland</i>	
Stroopwafelcrumble, karamelsaus, rozijnen, roomijs.....	19,00
<i>Pannenkoek Hendrik</i>	
Bruine basterdsuiker, citroen.....	13,50

ZOETE PANNENKOEKEN

<i>Naturel met stroop en suiker</i>	10,75
<i>Appel</i>	12,75
<i>Rozijnen</i>	12,75
<i>Banaan</i>	13,25
<i>Appel en rozijnen</i>	14,50
<i>Gember</i>	13,75
<i>Boerenjongens</i>	15,25
<i>Vanille roomijs</i>	14,50
<i>Nutella</i>	13,50

HARTIGE PANNENKOEKEN

<i>Spek</i>	14,75
<i>Spek en ui</i>	15,25
<i>Spek en appel</i>	15,25
<i>Spek en rozijnen</i>	15,25
<i>Spek, appel en rozijnen</i>	16,25
<i>Spek en kaas</i>	15,50
<i>Spek, kaas en appel</i>	16,75
<i>Spek, kaas en ui</i>	16,75
<i>Spek, kaas en champignons</i>	16,75
<i>Spek en champignons</i>	15,25
<i>Kaas</i>	14,50
<i>Kaas en appel</i>	15,00
<i>Kaas en ui</i>	15,00
<i>Kaas en champignons</i>	15,00
<i>Kaas, champignons en ui</i>	16,00
<i>Kaas en gember</i>	15,75

Extra ingrediënt: 2,25

Spek kan ook worden vervangen door ham

VOOR KLEINE HENDRIKJES EN HENDRIKA'S

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

Gluten-, lactosevrij- of vegan beslag..... 2,00

♦ HENDRIK ♦

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..... 12,25

Twee garnalenkroketten van Holtkamp

Brood, boter, citroenmayonaise..... 15,25

Boerenomelet

Drie eitjes, ui, tomaat, kaas, champignons (met spek + 2,25) ... 13,25

Uitsmijter kaas

Drie gebakken eitjes, brood, belegen kaas..... 12,75

Uitsmijter ham & kaas

Drie gebakken eitjes, brood, belegen kaas, ham 13,25

Belgisch stoofgerecht "Frietje Stoof"

Franse frites met huisgemaakt stoofvlees en groene salade 24,75

HENDRIK'S FLINKE TOST'S

Focaccia tosti

Belegen kaas of belegen kaas/ham 6,50/7,75

Focaccia tosti brie

Franse brie en zongedroogde tomaatjes tapenade..... 8,75

Focaccia tosti Serranoham

Serranoham, mozzarella, pesto..... 9,75

BROOD

Wit of bruin biologisch desembrood van Menno

Tonijnsalade

Huisgemaakt, de lekkerste met een fris zuurtje 11,25

Geitenkaas

Walnoten, tijm, rucola, honing 10,75

Ossenworst

Mosterd, Amsterdams zuur 12,75

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, 16,75

Caesar salad

Romaine sla, warme kippendij, parmezaan, eitje, croutons 18,50

SOEP

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,50

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soep vanaf 9,00

VOOR ERBIJ

Mandje warm brood met kruidenboter 5,75

Frites met huisgemaakte mayonaise..... 4,95

Groene salade met Franse vinaigrette en boekweit 4,50

ZOET

Appeltaart

De allerlekkerste, dagvers (slagroom + 0,75) 5,50

Cheesecake van Holtkamp

Boter-kruimel bodem en gelei van rood fruit..... 6,75

Double chocolate brownie

(Met slagroom + € 0,75)..... 6,75

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!



♦ HENDRIK ♦

AVOND vanaf 17:00 uur

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,50

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soepvanaf 9,00

Spicy garnalen uit de oven

In een olie van knoflook, tomaat, rode peper. Met brood13,25

Garnalenkroketjes van Holtkamp

Drie stuks met citroenmayonaise 12,50

Black Angus rundvleeskroketjes van Holtkamp

Drie stuks met mosterd.....10,75

HOOFDGERECHTEN

Klassieke Saté

Gemarineerde kippendij, frites, kroepoek, satésaus 24,75

Black Angus biefstuk

Franse frites. Keuze uit pepersaus of kruidenboter 29,75

Belgisch stoofgerecht "Frietje Stoof"

Franse frites met huisgemaakt stoofvlees & groene salade 24,75

Salade met geitenkaas

Gemengde sla, tomaat, walnoten, spekjes, vinaigrette 16,75

Caesar salad

Romaine sla, warme kippendij, parmezaan, eitje, croutons 18,50

VOOR 'T KROOST

Knakworstjes

Met frites, appelmoes 8,75

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 4,95

Groene salade met Franse vinaigrette & boekweit 4,50

TOETJES

Vredeland ijsje

Roomijs met stroopwafel, karamelsaus, slagroom 8,75

Dame blanche

Roomijs, slagroom, warme chocoladesaus 8,75

Roomijs met boerenjongens en slagroom 8,75

Affogato

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

Double chocolate brownie

(Met slagroom + 0,75)6,50

Cheesecake van Holtkamp

Boter-kruimel bodem en gelei van rood fruit..... 6,75

Warme appeltaart

Slagroom en een bolletje roomijs 8,25

Kinder verrassingsijsje

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

Slagroomtruffels van Holtkamp

Drie stuks 4,85

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

HENDRIK'S GROTE BROER IN VREELAND

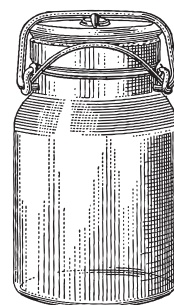
De oorsprong van Restaurant Hendrik ligt in Vreeland, een pittoresk dorp aan de Vecht, op slechts 20 minuten rijden van Amsterdam.

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 ♦

BORREL

Vanaf 15:00 uur

VAN VIANDEN

Brood

VanMenno, met kruidenboter..... 5,75

Zoutje bij de borrel

Zeezout chips met blikje olijven.....5,50

Blokjes oude Beemster kaas

Met mosterd en Amsterdams zuur.....6,75

Spicy garnalen uit de oven

In een olie van knoflook, tomaat, rode peper. Met brood13,25

Bitterballen van Van Dobben

Zes stuks..... 8,50

Garnalenkroketjes van Holtkamp

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

Kaastengels

Zes stuks 8,00

Paddenstoel-truffelbitterballen van Holtkamp

Zes stuks.....9,75

