

CAFÉ / BRASSERIE / ZAAL

AD'VUNDUM

— SINCE 2003 —



CAFÉ AD'VUNDUM

— SINCE 2003 —

DINER KAART

Café Ad'vundum is geopend op 4 april 2003 door Dunja de Bruin. Ja ja, ik weet het, de officiële schrijfwijze is 'Ad fundum', wat 'tot op de bodem' betekent. Er is voor de verbastering gekozen, omdat ik met de erfenis van mijn vader Ad, deze droom heb kunnen verwezenlijken.

In 2021 begon Covid-19 roet in het eten te gooien. Vanuit daar is de beslissing gemaakt om te 'overwinteren' op de nieuwe locatie. Het overwinteren beviel zo goed dat de zaak volledig overging. Na twee jaar verbouwen, is het een veelzijdig bedrijf geworden. In oktober 2022 is de brasserie geopend en in maart 2023 de zaal!

VOORGERECHTEN

TATAKI VAN RUND

dun gesneden rund met zoetzure groenten, een oosterse dressing en sriracha mayonaise

15,00

GEMARINEERDE ZALM

zalm met een crème van bieten, gepofte quinoa en limoenmayonaise

14,00

TARTAAR VAN ZEEBAARS

tartaar van zeebaars met komkommer, limoenmayonaise en een dressing van bieslook

14,00

CARPACCIO

rundercarpaccio met rucola, zongedroogde tomaat, bread beans en truffelmayonaise

13,00

CEVICHE

ceviche van verschillende seizoensgroenten, koud gegaard in tijgermelk met een kaviaar van mango

14,00

SOEP VAN HET MOMENT

Wisselende seizoensoep

8,00

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE

mals rundvlees met pastinaakcrème, gratin dauphinois, seizoensgroenten en dragon jus

26,00

EENDENBORST

eendenborst met zoete aardappel en gekarameliseerde witlof in een jus van sinaasappel

24,00

SUKADE

langzaam gegaarde rundvlees met gratin dauphinois, bospaddenstoelen en kalfsjus

24,00

GEBAKKEN ZALM

zalm met een risotto van seizoensgroenten en een groene kruidensaus

24,00

KABELJAUW

kabeljauw met een korstje van groene kruiden en risotto met een beurre blanc van prosecco

25,00

SPARERIBS

langzaam gegaarde varkensvlees en afgelakt met onze eigen geheime marinade

20,00

DE AD'VUNDUM BURGER

een runderburger met cheddarkaas, tomatensalsa, sla en uitgebakken spek (ook vegetarisch te bestellen)

20,00

SATÉ VAN KIPPENDIJ

malse kip met atjar, zoetzure groenten en kokos saté saus

20,00

BRIEKROKETJES

kroketjes van brie met een crème van pastinaak en bospaddenstoelen pompoen met een schuim van parmezaan

21,00

BOSPADDENSTOELERISOTTO

risotto van bospaddenstoelen met een aardappelkrokant van truffel

21,00

VOOR DE KIDS

alles is ook in een kinderportie te bestellen maar wat ook altijd mag:

-Patat met frikandel of kroket

7,50

NAGERECHTEN

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

met stoofpeer gegaard in witte wijn met een sinaasappel ijs

9,00

BOSVRUCHTENPARFAIT

met een crème van bramen en een frambozen meringue

9,00

STROOPWAFEL CHEESECAKE

huisgemaakte stroopwafel cheesecake met pecannoten,
karamelsaus en vanille-ijs

9,00

KAASPLATEAU

met vijgenbrood en rode port stroop

11,00

CHOCOLADEFESTIVAL

koffie met een variatie aan bonbons van
't Suikerhoekje

9,00

ESPRESSO MARTINI

cocktail van koffielikeur, vodka en espresso

9,00

HASSELTHER KOFFIE

koffie met een Hasselter Babbelaar (likeur)

9,00

HANZE KOFFIE

koffie met een Hasselter Grachtenwater

9,00

IRISH COFFEE

koffie met Irish whiskey

9,00

SPANISH COFFEE

koffie met een Likeur 43

9,00

ITALIAN COFFEE

koffie met een Disaronno Amaretto

9,00