

♦ 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

De bisschops keuze

Spek, kaas, champignons, ui..... 17,00

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 Vredeland

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

Pannenkoek Zomerzothed

Verse aardbeien, vanille-roomijs, slagroom.....17,50

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

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..... 11,50

Twee garnalenkroketten van Holtkamp

Brood, boter, citroenmayonaise..... 14,75

Boerenomelet

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

Uitsmijter kaas

Drie gebakken eitjes, brood, beleg kaas..... 12,25

Uitsmijter ham & kaas

Drie gebakken eitjes, brood, beleg kaas, ham 12,75

Belgisch "Frietje Stoof"

Huisgemaakt stoofvlees met Franse frites en mayonaise 23,25

HENDRIK'S FLINKE TOST'S

Focaccia tosti

Beleg kaas of beleg kaas/ham met ketchup 6,50/7,75

Focaccia pulled chicken

Cheddar, spicy mayo, lente- ui en Hendrik's BBQ saus 11,50

Focaccia tosti brie

Franse brie en tapenade van zongedroogde tomaatjes..... 9,75

BROOD

Wit of bruin biologisch desembrood van Menno

Tonijnsalade

Huisgemaakt, de lekkerste met een fris zuurtje 11,25

Gehaktbal van Tante Leen

Huisgemaakte bal van kip met mosterd, augurk en brood..... 12,50

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 kippendij, parmezaan, eitje, croutons 18,25

SOEP

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,25

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soep vanaf 8,50

VOOR ERBIJ

Rustieke witte desembol VanMenno met kruidenboter 5,75

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

Citroen meringuetaart van Holtkamp

Amandelspijs bodem met frisse citroen bavaroise..... 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!



♦ HENDRIK ♦

AVOND vanaf 17:00 uur

VOORGERECHTEN

Franse uiensoep

Gegratineerd met Gruyère en brood 9,25

Soep van het seizoen

Huisgemaakte wisselende soepvanaf 8,50

Garnalen Piri Piri (uit de oven)

In een olie van knoflook, tomaat, rode peper. Met brood12,25

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 23,75

Black Angus biefstuk

Franse frites. Keuze uit pepersaus of kruidenboter 28,75

Belgisch "Frietje Stoof"

Huisgemaakt stoofvlees met Franse fritese 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 kippendij, parmezaan, eitje, croutons..... 18,25

VOOR ERBIJ

Rustieke witte desembol VanMenno met kruidenboter 5,75

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

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, cantuccikoekjes en mokkaontjes 7,25

Double chocolate brownie

(Met slagroom + 0,75)6,50

Citroen meringuetaart van Holtkamp

Amandelspijs bodem met frisse citroen bavaroise..... 6,75

Warme appeltaart

Slagroom en een bolletje vanille roomijs 8,25

Kinder verrassingsijsje

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

Slagroomtruffels van Holtkamp

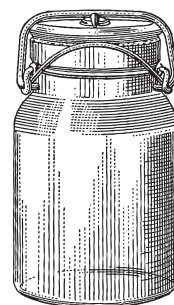
Drie stuks 4,85

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. Gijsbregt 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 desembol 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 7,25

Garnalen Piri Piri (uit de oven)

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

Bitterballen van Van Dobben

Zes stuks, mosterd 8,75

Garnalenkroketjes van Holtkamp

Drie stuks, citroenmayonaise 12,50

Kaasstengels

Zes stuks, chilisaus 8,00

Paddenstoel-truffelbitterballen van Holtkamp

Zes stuks, mosterd 10,50

Arancini – risottoballetjes met mozzarella en tomaat

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

