



VLEES - HOOFDGERECHTEN - MEAT - MAIN DISHES

Runderzijlende (graan gevoerd) van Black Angus, dikke frieten en bearnaisesaus
Beef silky (grain fed) Black Angus, thick fries and bearnaise sauce

€ 24,50

Kalfsprocureur met morillesaus en krokante zwezerik
Veal attorney morels sauce and crispy sweetbreads

€ 26,50

Hertenbiefstuk, bakleverworst, rodekool-atjar, spruiten en schorseneren
Deer steak piece, deer bake liver sausage, red cabbage atjar, sprouts and salsify

€ 26,50

Wildzwijnvlees, pompoencrème, aardappelkaantjes, nootjes, citroenzeste, lavasolie en zwarte knoflook
Wild boar threads of meat, pumpkin cream, potato crackers nuts and lemonzest, lovage oil and black garlic

€ 24,50

Runderburger op briochebol, provolonekaas, dwarsliggers en rode-uienchutney, suikersla
Beef burger brioche bun, provolone cheese, sleepers and red onion chutney, sugar lettuce

€ 19,50

Saté van kippendij met gele rijst, hete boontjes, sambal-ei, kroepoek en pindasaus
Chicken thigh satay skewer with yellow rice, hot beans, sambal egg, prawn crackers and peanut sauce

€ 19,50



Heeft u wensen i.v.m. een allergie of dieet, laat het onze bediening weten.
If you have any allergy or diet, please let us know so that we can inform you about the possibilities.

VEGETARISCH HOOFDGERECHT - VEGATARIAN MAIN DISH

Linzencurry met papadum, naanbrood en citroen-korianderrijst
Lentilcurry with papadum, naanbread and lemon-coriander rice

€ 18,50

Vegan oesterzwammenburger bierborstelbrood
Vegan oystermushroomsburger beerbrushbread

€ 18,50

BIJ TE BESTELLEN - TO BE ORDERED WITH

Dikke oerfrietten
Thick primal fries

€ 5,00

Warme groente
Warm vegetables

€ 4,50

Frisse salade
Fresh salad

€ 4,00



DESSERTS - DESSERTS

Plant based panna cotta met passievrucht en frambozensorbet
Plant based panna cotta with passion fruit and raspberrysorbet

€ 12,75

Tiramisu van bitterkoekjes, mascarpone-crème en amandelijs
Tiramisu of bitter cookies, mascarpone-cream and almond ice cream

€ 10,50

Omgekeerde stoofpeertaart met kaneelijs
Inverted stewpear pie with cinnamon ice cream

€ 12,75

Crème brûlée met Grand Marnier en sinaasappelzestes
Crème brûlée with Grand Marnier and orange zest

€ 9,00

Taartje van pure en melkchocolade met gekarameliseerde macadamianootjes
Dark and milk chocolate cake with caramelized macadamia nuts

€ 12,50

Plateau van Gelderse kaas
Gelders cheese platter

€ 14,50

GOLDEN TULIP



AMPT VAN NIJKERK



Berencamperweg 4, 3861 MC Nijkerk
Telefoon 033-2471616
info@goldentulipamptvannijkerk.nl

www.amptvannijkerk.nl

Menu

LUNCH | DINER

Uitgave oktober 2022

Onze keukenbrigade kookt moderne en klassieke gerechten om u heerlijk te verwennen.

Ze laat zich inspireren door met name de Franse en Italiaanse keuken.

Achterin vindt u een overzicht van onze mooie bijpassende wijnen.

Uw gastheer/-vrouw kan u helpen met het maken van de juiste wijn-spijscombinatie.

Een deel van onze wijnen komt van het welbekende wijnhuis “Salentein”.

Deze wijnen kenmerken zich door een perfecte prijs-kwaliteitsverhouding.



De Patio

LOUNGE, BAR EN BINNENTUIN

Dagelijks van 11.00 tot 23.00 uur

Daily from 11.00 till 23.00 hours



De Baron

RESTAURANT

Maandag t/m zaterdag van 17.00 tot 21.00 uur

Zondag van 17.00 tot 20.30 uur

Monday till saturday from 17.00 till 21.00 hours

Sunday from 17.00 till 20.30 hours



LUNCH

12.00 - 17.00 uur

BIJ DE KOFFIE - SERVER WITH COFFEE

Lauwwarm geserveerd appelkrumeltaartje met of zonder slagroom
Lukewarm served apple crumble pie with or without whipped cream

€ 4,50

Sticky toffee pie met stroopsaus
Sticky toffee pie with syrup sauce

€ 4,50

SOEPEN - SOUPS

Geroosterde pompoensoep met ras el hanout-yoghurt en pompoenpit
Roasted pumpkin soup with ras el hanout-yoghurt and pumpkin seed

€ 8,00

Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère-croûtons
French onion soup au gratin with Gruyère-croûtons

€ 7,75

MAALTIJDSALADES - MEAL SALADS

Caesarsalade met krokante kippenhaasjes, parmezaanse kaas, ei, tomaat en bacon
Ceasar salad with crispy chicken, parmesan, egg, tomato and bacon

€ 16,50

Spinaziesalade met quinoa, avocado en oude kaas
Spinach salad with quinoa, avocado and old cheese

€ 16,50

Salade van biet met geitenkaas en amandel
Beet salad with goat cheese and almond

€ 16,50

UITSMIJTER MET BIOLOGISCH WAALLANDER BROOD FRIED EGGS WITH BIOLOGICAL WAALLANDER BREAD

Uitsmijter jong belegen kaas
Fried eggs with young cheese

€ 9,00

Uitsmijter boerenham
Fried eggs with farmer's ham

€ 8,00

Uitsmijter jong belegen kaas/boerenham
Fried eggs with young cheese, farmer's ham

€ 10,00

Uitsmijter rosbief
Fried eggs with roast beef

€ 11,00

OMELET - OMELETTE

Omelet naturel
Omelette natural

€ 8,50

Omelet champignons
Omelette with mushrooms

€ 9,50



Klassiekers

CLASSICS

Runderburger, briochebol, provolone-kaas, dwarsliggers, rode-uienchutney en suikersla
Beef burger with brioche bun, provolone cheese, pickles, red onion chutney and sugar lettuce

€ 19,50

Saté van kippendij met gele rijst, hete boontjes, sambal-ei, kroepoek en pindasaus
Chicken thigh satay skewer with yellow rice, hot beans, sambal egg, prawn crackers and peanut sauce

€ 19,50

Gebakken gamba's met aioli-pasta, gepofte trostomaat en gewokte spinazie
Fried prawns with aioli-pasta, roasted vine tomato and stir-fried spinach

€ 19,50



DINER

17.00 - 21.00 uur
(zondag tot 20.30 uur)

VOORGERECHTEN - STARTERS

Brood, bol de luxe (kruidenboter, tapenade, aioli en humus)
Bread ball 'de luxe' (herb butter, tapenade, aioli and humus)

€ 11,00

Ceviche van zeebaars, zoetzure komkommer en hangop van Turkse yoghurt
Ceviche sea bass, sweet sour cucumber and curd of Turkish yoghurt

€ 14,50

Steak tartaar, zacht eitje, kruidensalade, truffelmayonaise en focaccia-crostini
Steak tartare, soft egg, herb salad, truffle mayonnaise and focaccia-crostini

€ 13,50

Rundercarpaccio-bol met morillesdressing, parmezaan en krokante aardappel
Beefcarpaccio ball with morelsdressing, parmesan and crispy potato

€ 14,50

Gedroogde en gezouten zwaardvisbuik met gebakken coquille, limoenmayonaise en parelcouscous
Dried and salted swordfishbelly with fried scallop lime, mayonnaise and pearlcouscous

€ 16,50

Walnoot-pompoenpaté met paddenstoelen-salsa en bierborstel-krokant
Walnut-pumpkinpaté with mushroom-salsa and beer brisket crispy

€ 12,50

SOEPEN - SOUPS

Geroosterde pompoensoep met ras el hanout-yoghurt en pompoenpit
Roasted pumpkin soup with ras el hanout-yoghurt and pumpkin seed

€ 8,00

Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère-croûtons
French onion soup au gratin with Gruyère-croûtons

€ 7,75

MAALTIJDSALADES - MEAL SALADS

Caesarsalade met krokante kip, parmezaan, ei, tomaat en bacon
Caesar salad crispy chicken, parmesan, egg, tomato and bacon

€ 16,50

Spinaziesalade met quinoa, avocado en oude kaas
Spinach salad with quinoa, avocado and old cheese

€ 16,50

Salade van biet met geitenkaas en amandel
Beet salad with goat cheese and almond

€ 16,50

Ook te bestellen als voorgerecht
Also available as an appetizer

VIS - HOOFDGERECHTEN - FISH - MAIN DISHES

Gebrande zalmfilet met crème van knolselderie, edamame boontjes en groene asperges
Burnt salmon fillet with celeriac cream, edamame beans and green asparagus

€ 22,50

Heekfilet met zwarte rijst, zoetzuur van paarse bloemkool en vadouvansaus
Hake fillet with black rice, sweetsour from purple cauliflower and vadouvansauce

€ 21,00

Gebakken gamba met aioli-pasta, gepofte trostomaat en gewokte spinazie
Fried prawns with aioli-pasta, roasted vine tomato and stir-fried spinach

€ 19,50

