
Het Noorden van Aalten



Alles für die Familie, hier feiern wir gemeinsam das Leben!

Auf der Speisekarte von 't Noorden stehen bekannte Klassiker, die überraschend präsentiert und besser umgesetzt werden, als man vermuten würde.

't Noorden ist bekannt für seine frisch gebackenen Schnitzel und seine Verkostungen, bei denen man nach Herzenslust alles durchprobieren kann. Wir arbeiten so weit wie möglich mit nachhaltigen und lokal produzierten Produkten.

Lange Rede, kurzer Sinn: Wir sind tief in der Achterhoek verwurzelt und arbeiten mit erkennbaren, guten Produkten, die sich bewährt haben. Trinken, essen und das Leben feiern! Im gemütlichsten Wohnzimmer der Achterhoek.

Regionale elemente

Grolsch

Grolsch ist bekannt für seine 400-jährige Handwerkskunst und Meisterschaft. Bierbrauen mit den besten Zutaten. Mit Hingabe, nach unserer eigenen Überzeugung und mit Charakter. Das bedeutet, dass man sich traut, Entscheidungen zu treffen und das zu tun, was sich richtig anfühlt. Auch wenn es nicht der Norm entspricht. Deshalb passt Grolsch so gut zu Het Noorden van Aalten!

Stadtbrauerei de Borghman

Mitten im historischen Zentrum Bredevoorts, an der Stelle, an der früher das Schloss Bredevoort stand, liegt die Stadsbrouwerij de Borghman. Wir dürfen einige ihrer köstlichen Biere servieren!

Metzgerei Gosselink

Unser Fleisch kommt von der Metzgerei Gosselink in Lichtenvoorde. Ihr Fleisch kommt aus Zieuwent. Es kommt aus der Region und die Tiere genießen faire Haltungsbedingungen.

Ziegenkäserei DE BRÖMMELS

Unser Ziegenkäse kommt von De Brommels in Winterswijk Woold. Hier kann man den gesamten Prozess vom Grashalm bis zur Milch und zum Käse erleben. Natürlich kann man auch die Ziegen beobachten und melken. Wenn es den Kindern gefällt, dürfen sie vielleicht sogar mithelfen!

Apfelsirup von De Noorderlingen

Unser hausgemachter Apfelsirup von De Noorderlingen. Köstlich in einem Salat oder Joghurt.

Eisdiele 't Dommerholt

Echtes handwerklich hergestelltes Bauernhofeis aus 't Dommerholt in Borculo. Ein weiteres multifunktionales, kooperatives Familienunternehmen.

Mittagsmenü 12:00 bis 15:00 Uhr

Mittagsverkostung | 15 p.P.

Kombination von köstlichen Mittagsgerichten zum Teilen

Mostard-Süppchen | Bitterbal mit Senfmayo

Geräucherter Lachs und Avocado-Törtchen | Caprese |
Caesar-Salat

Carpaccio | Trüffel-Mayo | Edelnüsse | alter Käse | Rucola

Auf einer Platte, für 2 Personen

Wir können die Lunch Proeverij auch glutenfrei oder vegetarisch machen,
wenn Sie einen Tag im Voraus buchen.

Unser Tipp!



Portion Pommes 4.75

Frische Pommes mit
Mayonnaise

WARMES OFFENES SANDWICH

Broodje Warm Vlees 13.5

Schweinsfricandeau | Pilze | Atjar |
Erdnusssoße | Sesam | Essiggurke

Broodje Bal 9.75

Hackfleischbällchen von Metzger Gosselink |
Mayo | Erdnusssauce | knusprige Zwiebeln |
süß-saurer Salat

Pulled Pork Brötchen 13.5

Bäcker Vaags Brötchen | zart gegartes
Schweinefleisch | BBQ-Sauce | knusprige
Zwiebeln | 'Noorden' gemüse

Bourgondische Kroketteen oder Gemüsekoketteen 11.5

Bäcker Vaags Brötchen | süß-saurer Salat |
'Noorden' gemüse | Senfmayo

KALTES OFFENES SANDWICH

Tonfischsalatbrötchen 10.5

Tonfischmayonnaise | knusprige Kapern |
Rucola

Carpaccio-Brötchen 13.5

mariniertes Rinderfilet | Trüffel mayonnaise |
geröstete Kerne | alter Käse | Rucola

Geräucherter Lachs Avocado-Brötchen 12.5

geräucherter Lachs | Kartoffel | Avocado |
Tomate | Zitronenmayonnaise

Caprese-Brötchen 10.5

Büffelmozzarella | Rucola | Tomate |
Basilikumöl

Ziegenkäse-Brötchen 12

Brömmels Ziegenkäse | Salat | Honig |
geröstete Kerne

Das Team von 't Noorden steht für Farbe und Lebensfreude. Wir freuen
uns über unser eigenes eingelegtes Gemüse mit Süße und Säure. Wir
entführen Sie in die holländische Küche mit kulinarischen Aromen aus
aller Welt.

Haben Sie schon unsere selbstgemachte Erdnusssoße probiert?

Mittagsmenü

12:00 bis 15:00 Uhr

SALATE 18.5 | Mit Brot und Butter

Caesar Knuspriges Hähnchen

Römersalat | knuspriges Hähnchen
| Caesar-Dressing | alter Käse | Ei |
Tomate | Croutons

Caesar Ziegenkäse

Römersalat Hausvinaigrette |
Brömmels Ziegenkäse | Honig | Rote
Bete | Honig und Chili Kürbiskern von
Smits | Croutons

Caesar Fisch

Römersalat | geräucherter Lachs |
Caesar-Dressing | Thunfischmayo | Ei
Tomate | Croutons



Tomatensuppe 7

Holländische Tomate

Senfsuppe 8

Knoblauchcroutons | knusprige
Speckwürfel

FÜR NEBENBEI

Brot und Butter 7.5

nach unserem Geheimrezept

Pan Catalan 8

Scheiben Knoblauchbrot mit
Tomatensalsa und Käse aus dem Ofen,
serviert mit Aioli

Portion Pommes 4.75

Frische Pommes mit Mayonnaise

Nachos aus dem Ofen 9.5

Chili tortilla Nachos | alter Käse |
tomaten sauce | creme fraiche
+ **Pulled Pork 3**

Für den großen Hunger

Schnitzel:

Unsere Gosselink's Schweineschnitzel aus der Oberschale
sind leicht paniert und knusprig gebraten.

Klassisches Wiener Schnitzel 20

Zitrone | knusprige Kapern

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Bauernschnitzel 23

Bauerngarnitur: Champignons | Zwiebeln | Speckwürfel

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Schnitzel mit Champignonrahmsauce 23

Bierempfehlung: Grimbergen Dubbel

Hähnchensaté 20

mariniertes Hähnchenschenkel | knusprige Zwiebeln |

Kassavakracker | süß-sauer | Erdnussauce

Bierempfehlung: Grolsch IPA

Noorden Classic Burger 18.5

100% Rindfleisch | Burgerbrötchen von Vaags | Salatgurke |

Burger-Sauce | Cheddar

Bierempfehlung: Grolsch Herfstbok

Beyond Meat Burger 18.5

pflanzlicher Burger | Burgerbrötchen von Vaags | Salatgurke |

Burger-Sauce

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes, Mayo und
saisonaalem Rohkostsalat serviert.

ZUM BEGINNEN

CAVA

Weingut: Masia, Penedès, Spanien
Biologischer Schaumwein, der
rein und lebendig ist mit gutem
Geschmack. Grüner Apfel, leichte
Toastnote, fruchtig und verspielt.
Fläschchen: 7,75 Flasche: 24,5

Brot und Butter 7.5

Brekbrot | Kräuterbutter |
Knoblauchsoße
2 - 3 personen

Pan Catalan 8

Scheiben Knoblauchbrot mit
Tomatensalsa und Käse aus dem
Ofen, serviert mit Aioli
2 - 3 personen

3-GÄNGE-MENÜ | 35 euro p.P.

Alle ~~ü~~ à la carte Gerichte sind auch im 3-Gänge-Menü ~~ü~~ ~~ü~~

Unser Tipp!

Vorspeisen ab 16:00 Uhr

Gambas in Knoblauch 12.5

in unserer Kräuterbutter | Zitrone
Bierempfehlung: LJWIT von Brouwerij 't IJ

Lachs-Avocado-Törtchen 13.25

Törtchen aus geräuchertem Lachs, Kartoffel und Avocado | Vinaigrette aus Tomaten-Salsa | knusprige
Zwiebeln | Lachskörner
Bierempfehlung: Grolsch Premium Pilsner

Carpaccio 13

mariniertes Rinderfilet | Trüffelmayo | Edelnüsse | Käsestange | Rucola
Bierempfehlung: Grimbergen Dubbel

Caprese 11.75

Rucola | Tomate | Büffelmozzarella | Basilikumöl
Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Vitello Tonato 11.75

Kalbfleisch | Thunfischmayonnaise | Rucola | Tomate | knusprige Kapern | frischer Pfeffer
Bierempfehlung: Grimbergen Blond

Tomatensuppe 7

Holländische Tomate

Senfsuppe 8

Knoblauchcroutons | knusprige Speckwürfel

Bier & Speise

Eine gute Bier-Speise-Kombination ist nicht so einfach wie bei Wein. Der Brauer kann neben einer Vielzahl von Malz- und Hopfensorten auch Kräuter und verschiedene Hefesorten verwenden. Zusammen mit der Wasserhärte ergibt sich so der endgültige Geschmack des Bieres. Im Het Noorden geben wir dir zu jedem Gericht eine Bierempfehlung. Haben Sie nichts mit Bier?

Wir haben köstliche Weine, aber auch Variationen von Bieren ohne Alkohol.

Essen, Trinken & Feiern

Hauptgerichte

ab 16:00 Uhr

Schnitzel

Rumpsteak 24.5

Hüftsteak | Pfeffersauce | Petersilie

Bierempfehlung: Grimbergen Dubbel

Gemüse-Lasagne 18.5

Lasagne | gegrilltes Gemüse | Tomatensauce | Salat | Olivenöl

Bierempfehlung: IJWIT von Brouwerij 't IJ

Lachsfilet 24

Hollandaise-Sauce | knusprige Kapern | Frühlingszwiebel

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Spareribs 24

BBQ-gewürzte Schweinerippchen | Noorden-Rohkost | Frühlingszwiebel

Bierempfehlung: Grimbergen Tripel

Hähnchensaté 20

mariniertes Hähnchenschenkel | knusprige Zwiebeln | Kassavakracker | süß-sauer | Erdnussauce

Bierempfehlung: Hangende Harry IPA

Noorden Classic Burger 18.5

100% Rindfleisch | Burgerbrötchen von Vaags | Salatgurke | Burger-Sauce | Cheddar

Bierempfehlung: IJwit

Beyond Meat Burger 18.5

pflanzlicher Burger | Burgerbrötchen von Vaags | Salatgurke | Burger-Sauce

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Schnitzel:

Unsere Gosselink's Schweineschnitzel aus der Oberschale sind leicht paniert und knusprig gebraten.

Klassisches Wiener Schnitzel 20

Zitrone | knusprige Kapern

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Bauernschnitzel 23

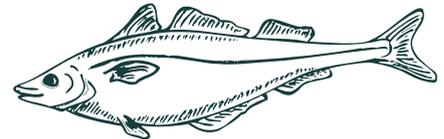
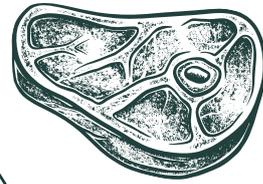
Bauerngarnitur: Champignons | Zwiebeln | Speckwürfel

Bierempfehlung: Grolsch Weizen oder 0.0%

Schnitzel mit Champignonrahmsauce 23

Bierempfehlung: Grimbergen Dubbel

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes, Mayo und saisonalem Rohkostsalat serviert.



SALATE 18.5 | Mit Brot und Butter

Caesar Knuspriges Hähnchen

Römersalat | knuspriges Hähnchen

| Caesar-Dressing | alter Käse | Ei |

Tomate | Croutons

Caesar Ziegenkäse

Römersalat Hausvinaigrette |

Brömmels Ziegenkäse | Honig | Rote

Bete | Honig und Chili Kürbiskern von

Smits | Croutons

Caesar Fisch

Römersalat | geräucherter Lachs |

Caesar-Dressing | Thunfischmayo | Ei |

Tomate | Croutons

Dessert

KLASSIKER

Einmachglas Kirsch-Monchou 7

Monchou | weiße Schokoladenlocken
Bastogne | Kirschen

Bierempfehlung: Liefmans Fruitesse

Klassische Dame Blanche 7,5

Vanilleeis | Schlagsahne | warme Schokoladensauce

Kaffeempfehlung: Achterhoekse Kaffee

Bananensplit 9

Banane | Vanilleeis | gezuckerte Mandeln | Schlagsahne |
warme Schokoladensauce

Kaffeempfehlung: Achterhoekse Kaffee

Kinderdessert 6

Eisbecher für zu Hause | Vanilleeis | Erdbeersauce |
Schlagsahne | Disco-Dip

MAL ETWAS ANDERES

Aaltense Triangel 8

Hergestellt mit Bakker Vaags | Butterkuchen | Erdbeer- und
Mangobavaroiseeis | gezuckerte Mandeln | Fruchtsauce |
Schlagsahne

Eton Mess 8

Himbeerbaiser | Pistazienstreusel

Bierempfehlung: Liefmans Fruitesse

Trio von Sorbeteis 8

Frisches Sorbeteis aus Zitrone, Passionsfrucht-Mango und
Himbeere | Rote Fruchtcoulis | (optional Schlagsahne
+0,95)

Weinempfehlung: Muscat de Rivesalt exotische Früchte



Nach dem Dessert

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Irischer Kaffee 8

Jameson Whisky und Schlagsahne

Achterhoekse Kaffee 8

Rondje Aalten (Butter-Babbelaar-Likör) und Schlagsahne

Amelander Kaffee 8

Nobeltje und Schlagsahne

Cocktail-Spezialitäten

Pornostar Martini 9.5

Alkoholischer Cocktail auf Basis von Wodka, Passionsfrucht und Vanille

Espresso Martinis 9.5

Alkoholischer Cocktail mit Wodka, Kaffee, Vanille und Bitter

Achterhoekse Limoncello 4

Stark in Qualität, rein im Geschmack. Wir verwöhnen dich mit köstlichem, sirupartigem, weichem
Limoncello. Das gelbe Gold aus Loerbeek!

Noordelingen Kinderkarte

MITTAGESGERICHTE | Bis 15:00 Uhr

Brötchen 4

Käse oder Schinken oder Nutella oder Marmelade

Kids Toast 6

Schinken und Käse | Ketchup

ALL DAY menu für kinder

Tasse Tomatensuppe 4

Holländische Poffertjes 8

Poffertjes | Puderzucker | Sirup

Nachos aus dem Ofen 9.5

Chili Tortilla Nachos | Käse | Tomatensalsa | Crème Fraîche
+ Pulled Pork 3

Snacks am Spieß 8.5

Pommes | 2 Chicken Nuggets | 2 Mini Frikandellen

Kleines Schnitzel 10.5

Pommes | 1/2 Schweineschnitzel | Gemüsesticks

Fischstäbchen 9

Pommes | 4 Fischstäbchen | Gemüsesticks

Hähnchensaté 10.5

Pommes | Hähnchensaté mit Erdnussauce | Gemüsesticks

Nachspeisen

Kinderdessert 6

Eisbecher mit Vanilleeis | Erdbeersauce | Zuckerstreusel | Schlagsahne

Den Eisbecher waschen wir gerne für dich ab, denn danach darfst du ihn mit nach Hause nehmen!

Snackkarte

Borrelplank Deluxe

12.5 euro

Brotbrett | Aioli | Kräuterbutter

Getrockneter Schinken

Oliven

Für 2 bis 3 Personen

Unser Tipp!

Bitterballen 8.8

Bourgondische Bitterballen mit Senf | 8 Stück

Borrelmaatjes 8.8

Gemischtes Snackpaket mit Chilisaucе | 8 Stück

Broodplankje 7.5

Kräuterbutter | Aioli

Pan Catalan 8

Scheiben Knoblauchbrot mit Tomatensalsa und Käse aus dem Ofen, serviert mit Aioli

2 - 3 personen

Risottini-Bällchen 8,5

Mozzarella-Tomaten-Bällchen mit Trüffelmayonnaise

6 Stück

Nacho's aus dem Ofen 9,5

Chili-Tortilla-Nachos | Käse | Tomaten-Salsa | Crème

Fraîche

Nacho's Pulled Pork 12,5

Chili-Tortilla-Nachos | Pulled Pork | Käse | Tomaten-Salsa |

Crème Fraîche



Crispy Fried Chicken 8,5

Knuspriges Hähnchen | Chilisaucе | Frühlingszwiebeln

Portion Pommes 4,75

Frische Pommes | Mayonnaise

Gambas in Knoblauch 12,5

in unserer Kräuterbutter | Zitrone | Brotknödel

Essen, Trinken & Feiern

Getränk Karte

KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Kaffee Espresso	3
Cappuccino Milchkaffee	3.4
Latte Macchiato mit Sirup	4.75
Frischer Pfefferminztee mit Zitrone und Honig	4
Frischer Ingwertee mit Orange und Honig	4
Verschiedene Teesorten von Tea Treasure	3
Heiße Schokolade	3.5

GEBÄCK

Der leckerste Apfelkuchen	4
Weckglas Kirsche Monchou	4
Gebäck der Saison	4
Schlagsahne	+0.95

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Irischer Kaffee Jameson Whisky und Schlagsahne	8
Achterhoekse Kaffee Rondje Aalten (Butter-Babbelaar-Likör) und Schlagsahne	8
Amelander Kaffee Nobeltje (aus dem ganz hohen Norden) und Schlagsahne	8

SÄFTE & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Erfrischungsgetränke	3.35
Ice Tea Green oder Ice Tea Sparkling	3.35
Apfelsaft / Fristi / Chocomel / Orangensaft	3.5
Ranja	2.5
Milch	3
Frischer Orangensaft	4.25

ZUM MITEINANDER TEILEN

Flasche Sourcy Wasser 0,75 – mit oder ohne Kohlensäure	6.95
--	------

Het Noorden van Aalten



Wir feiern das Leben!