



# Het Noorden

## van Aalten

### Hier vieren we samen het leven!

Op de menukaart van Het Noorden vind je herkenbare klassiekers, verrassend gepresenteerd. Het Noorden staat bekend om haar versgebakken schnitzels en de proeverijen, zodat je lekker van alles kunt proeven. We werken zoveel mogelijk met duurzame en lokaal geproduceerde producten.

Voor de kinderen hebben we pasta, patatjes en poffertjes met onze Noordelingenstroop.

**Kortom:** We zijn diepgeworteld in de Achterhoek en werken met herkenbare, goede producten. Drink, eet en vier het leven! In de gelukkigste huiskamer van de Achterhoek bij Het Noorden van Aalten.

## Eten, Drinken & Vieren

met lokale leveranciers

### **Grolsch**

Grolsch staat bekend om haar 400 jaar Vakmanschap en Meesterschap. Bier brouwen met de beste ingrediënten. Met toewijding, volgens eigen overtuiging en met karakter. Dit betekent keuzes durven maken en doen wat goed voelt. Ook al past dat niet direct bij de norm. Daarom past Grolsch ook zo goed bij Het Noorden van Aalten!

### **Stadsbrouwerij de Borghman**

Bier uit Bredevoort van Stadsbrouwerij de Borghman. Wij mogen een aantal lekkere biertjes van hen schenken!




### **Slagerij Gosselink**

Ons vlees komt van Slagerij Gosselink uit Lichtenvoorde. Hun vlees is afkomstig uit Zieuwent. Gewoon uit de buurt en heeft een eerlijke afkomst.

### **Ijsboerderij 't Dommerholt**

Echt ambachtelijk boeren ijs van 't Dommerholt in Borculo. Ook weer een multifunctioneel samenwerkend familiebedrijf.

### **Allergenen**

-  vegetarisch of op verzoek vegetarisch
-  op verzoek lactosevrij
-  op verzoek glutenvrij

### **Geitenkaas Boerderij DE BRÖMMELS**

Onze geitenkaas komt van De Brömmels in Winterswijk Woold. Hier kun je het hele proces ervaren, van grasprietje tot melk en kaas, maar natuurlijk ook kijken naar de geiten en het geiten melken. Als kinderen het leuk vinden is het mogelijk dat ze hierbij mogen helpen!

### **Appelstroop van De Noordelingen**

Onze eigen stroop van appels gemaakt door De Noordelingen. Heerlijk bij poffertjes, maar ook door een salade of yoghurt.

### **SmitVis**

Ook in de toekomst willen we van lekkere vis blijven genieten. Ze werken met een hele korte aanvoerketen en de hoogste kwaliteitseisen.

### **Bakkerij Vaags**

Echt Aaltens en ze zorgen voor heerlijk brood en gebak. Samen hebben we onze Appeltaart gemaakt. Ons hamburger brood komt natuurlijk van Vaags. Daarom is het zo lekker!

### **Smits Groentekwekerij en Landwinkel**

In De Heurne vind je hen, met een hart voor de Achterhoekse natuur en pionier met pompoen. Ga vooral eens naar de Landwinkel!

**Let op:** Doordat we dagelijks met verse producten werken is het mogelijk dat onze gerechten minimale sporen bevatten van allergenen. Ben jij allergisch? Laat het ons weten, dan houden we er extra rekening mee tijdens de bereiding van jouw gerecht!

lekker bubbelen  
om iets te vieren

### Cava

Wijnhuis: Masia, Penedes, Spanje  
Biologische mousserende wijn  
die puur en levendig is met goede  
smaak. Groene appel, lichte toast,  
fruitig en speels.  
Flesje: 7.75 Fles: 24.5

## Om mee te beginnen

### Brood plankje 7.5

breekbrood | kruidenboter |  
knoflooksaus  
2 - 3 personen

Liever glutenvrij? Bestel de Nacho's vooraf!

Onze Tip!

## 3 GANGEN MENU | 37.5 euro p.p.

Alle a la carte gerechten zijn in het 3 gangen menu te verkrijgen



## Voorgerechten

vanaf 16:00 uur

### Ribvingers in gestoomd broodje 14



Zachte bao bun gevuld met gemarineerde Iberico ribvingers, een frisse koolsalade, en een rijke, smokey BBQ-saus.  
Afgewerkt met sesam, bosui en een krokant kroepoekje.

biersuggestie: *Grimbergen Blond*

### Gambas Pil Pil 13



Sappige gamba's in een pittige knoflookolie met Spaanse peper en een vleugje citroen, geserveerd met een vers  
breekbroodje om elke druppel op te vangen.

biersuggestie: *IJWIT van Brouwerij 't IJ*

### Zalm Avocado taartje 13.5



Een verfijnd taartje van gerookte zalm, romige avocado en aardappel, gearneerd met zongedroogde tomaatjes,  
krokante uitjes en delicate zalmparels.

biersuggestie: *Duvel*

### Carpaccio 14



Dun gesneden, gemarineerde runderfilet, verrijkt met truffelmayo, een geroosterde pittenmix, oude kaas, verse  
rucola en geroosterde pompoenpitten van Smits.

biersuggestie: *Grimbergen Dubbel*

### Bieten tartaar 12



Een kleurrijk gerecht van rode biet met een zijdezachte erwtenmousse, rucola, honing-chili pompoenpitten van  
Smits, krokante groentechips en een drupje basilicumolie.

biersuggestie: *Grolsch Weizen of 0.0%*

### Tomatensoep 7



Een hartverwarmend recept van opa, gemaakt met sappige, Hollandse tomaten. Authentiek en puur van smaak.

### Pompoensoep 8



Fluweelzachte pompoensoep met een verrassende cantuccini crumble en een frisse hint van basilicumolie. Een  
heerlijke keuze voor elk moment.

## BIER & SPIJS

Een goede bierspijscombinatie is niet zo eenvoudig als bij wijn. De brouwer kan naast een grote variatie aan mout-  
en hopsoorten, gebruikmaken van kruiden en veel verschillende soorten gist. Samen met de hardheid van het water  
zorgt dit voor de uiteindelijke smaak van bier. Bij Het Noorden geven we je bij elk gerecht een biersuggestie.

### Niets met bier?

We hebben heerlijke wijnen, maar ook variaties op de bieren met 0.0% alcohol.

Eten, Drinken & Vieren

# Hoofdgerechten

vanaf 16:00 uur

## Noorden Biefstuk 26.5

Onze sappige rumpsteak, geserveerd met een klassieke pepersaus en vers afgetopt met peterselie. Een ware smaakbeleving!

**biersuggestie: Aaltense Lindebock**

## Zalmfilet 25

Perfect gebakken zalmfilet, begeleid door een romige hollandaise saus en knapperige kappertjes voor een verrassende bite.

**biersuggestie: Grolsch Weizen of 0.0%**

## Oerhammetje 23

Een malse varkensschenkel, langzaam gegaard aan het bot en rijkelijk gelakt met een zoete pruimencompote.

**biersuggestie: Aaltense Lindebock**

## Kipsaté 21

Sappige, gemarineerde kippendijen, geserveerd met krokante uitjes, cassave kroepoek, fris zoetzuur en onze eigen pindasaus.

Een klassieker met een twist!

**biersuggestie: Hangende Harry IPA**

## Noorden Classic Burger 19

100% rundvlees op een zacht burgerbrood van Bakkerij Vaags, rijkelijk belegd met sla, augurk, cheddar en onze eigen burgersaus.

**biersuggestie: IJWIT van Brouwerij 't IJ**

## Beyond Meat Burger 19

De plantaardige variant van onze burger: geserveerd op een luchtig broodje van Vaags, met verse sla, augurk en onze huisgemaakte burgersaus.

**biersuggestie: Grolsch Weizen of 0.0%**

## Risotto 20

Een romige spinazierisotto met een knapperige pappadum en kleurrijke groentechips als finishing touch.

**biersuggestie: Grimbergen Dubbel**

## Klassieke Wiener Schnitzel 20

Onze licht gepaneerde varkensschnitzels van Gosselink's bovenbil, krokant gebakken met Panko. Een echte favoriet!

+ **boerengarnituur**: champignons | ui | spekjes +3

+ **champignonroomsaus** +3

**biersuggestie: Grolsch Weizen of 0.0%**

## Achterhoekse Bierstoof 21.5

Boeuf Bourignon op z'n Achterhoekse: een rijke stoofpot van mals rundvlees, spek en groenten, gestoofd in Aaltense Lindebock

**biersuggestie: Grimbergen Tripel**

## Gamba's Pil Pil XXL 23

Gamba's in een pittige knoflookolie met Spaanse peper en een frisse hint van citroen, geserveerd met een vers breekbroodje.

**biersuggestie: IJWIT van Brouwerij 't IJ**

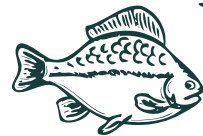
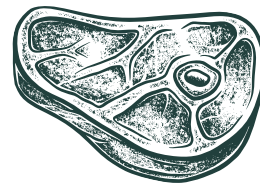
Onze Tip!



## Frietje Sjik 5.5

Zoete aardappelfriet met zeezout, oude kaas en truffelmayo

*Doe eens gek!*



Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayo & rauwkost van het seizoen.

Vraag gerust extra!



## SALADES 18.5 | Met brood en boter Caesar Krokante Kip

romeinse sla | krokante kip | caesar dressing | oude kaas | ei | tomaat | croutons

## Caesar Geitenkaas

romeinse sla huisvinaigrette | Brömmels geitenkaas | honing | honing en chili pompoenpit van Smits | croutons



# Desserts

alle desserts in driegangen menu te bestellen

## KLASSIEKERS

### Dame Blanche 8

Een tijdloze favoriet: romig boeren vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus en geserveerd met een luchtige toef slagroom.

### Tiramisu 8.5

De Italiaanse klassieker! Luchtige lagen van lange vingers en mascarpone, doordrenkt met rijke koffiesmaken.

**koffiesuggestie: Aaltense koffie**

### Trio van Sorbet ijs 9

Een verfrissende combinatie van sorbetijs in de smaken citroen, passie-mango en framboos, geserveerd met een kleurrijke rode fruitcoulis. (optie slagroom +0.95)

**wijnsuggestie: een zoete dessertwijn uit Chili voor een perfecte balans.**



## EEN KEER WAT ANDERS

Onze Tip!

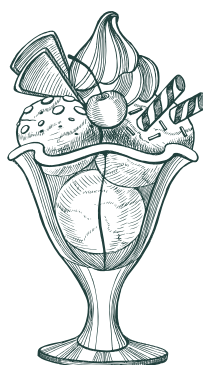
### Aaltense Triangel 8.5

Een lokaal meesterwerk, gemaakt met roomboter cake van Bakker Vaags, gevuld met stoofpeertjesijs en luchtige bavaroise. Afgewerkt met gesuikerde amandelen, een fruitige saus en een toef slagroom.

### Eton Mess 8.5

Een zoete verwennerij van pecan toffee meringue, overgoten met een zijdezachte karamelsaus en karamelblokjes. Afgerond met een luchtige toef slagroom.

**biersuggestie: Liefmans Fruitesse - een fruitig bier dat perfect aansluit bij de karameltonen.**



**Ons ijs komt van IJsboerderij 't Dommerholt uit Borculo**

# Na het Dessert

## KOFFIE SPECIALS

### Ierse koffie 8.5

The Whistler Irish Whiskey | slagroom

### Aaltense koffie 8.5

Rondje Aalten (roomboter babbelaar likeur) | slagroom

### Amelander koffie 8.5

Nobeltje (uit 't echte hoge Noorden) | slagroom

### Spaanse koffie 8.5

Licor 43 | slagroom

## COCKTAILSPECIALS

### Pornstar Martini 9.5

alcoholische cocktail op basis van vodka | passievrucht | vanille

### Espresso Martini 9.5

alcoholische cocktail met vodka | koffie | vanille | bitters

### Amaretto Sour 8.5

frisse, klassieke cocktail o.b.v. amandel | citroen | bitters

## Ga voor het geale goud!

### Achterhoekse Limoncello 4

Zeg je Achterhoekse Limoncello, dan zeg je ambachtelijke biologische limoncello. Sterk van kwaliteit, puur van smaak. Ben jij aanbieder van verfrissende likeuren? Dan zit je bij ons goed. Wij verwennen je met heerlijke, stroperig, zachte limoncello. Het geale goud uit Loerbeek!



### De rekening graag?

Graag rekenen we af bij de kassadesk aan de bar met pin of contant onder vermelding van uw tafelnummer. Apart afrekenen? Tot 4 personen. Met meer? Stuur elkaar een tikkie!  
Hartelijk dank voor uw medewerking!

Eten, Drinken & Vieren