



VAN 11:30
TOT 15:30

LUNCH

Brood met Topping (huisgemaakt)

JE KUNT KIEZEN UIT: 1. WIT OF BRUIN
2. WEL OF NIET LICHT GEGRILD

Geroekte kipfilet & bacon met gegrilde paprika en dragonmayonaise	9,5
Tonijnsalade met kappertjes en rode ui	8
Old classic bitterballen 6 stuks op brood met truffelmayonaise	9
Carpaccio met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	10
Hummus met rozemarijn en gepofte knoflook	8
Geroekte makreel met cornichons, appelkappertjes en piccalillymayonaise	9
Naanbrood met bloemkoolcrème, halloumi, cashewnoot, rozijnen en crumble	9

Liever iets anders...

SOEP Van geroosterde bospaddenstoelen met brood	7,5
POKEBOWL Salade met sushi rijst, komkommer, tempeh, sojabonen, avocado, wakamé en ponzu (supplement vis € 3)	10,5
SALADE HALLOUMI Met halloumi, biet, pompoen, gebrande noten, gembermayonaise en brood	10,5
LINGUINE PASTA Met bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas en rucola	11
ALBERTS STEAK (150 GRAM) Rib-eye van de grill met gegrilde groenten en salsa verde	14,5

Toetje na de lunch?

ALBERTS CHEESECAKE Van Oreó met witte chocolade en cassis-ijs	7,5
HAZELNootMERINGUE Koffieroom, suikerpinda's en koekjesroomijs	7,5



DE FAMILIE ALBERTS

De familie Alberts heeft ruim 50 jaar(!) gewoond op de Hof. Iedere generatie Amersfoorters kent Jan Alberts op zijn eigen manier: als leraar, optredend met zijn draaiorgel, van de Levende Historie, z'n foto's maar bovenal van zijn eigen terrastafel op dit fantastische plein!

WELKOM BIJ ALBERTS ETEN & DRINKEN

Alberts is een café restaurant met een eigen karakter. We zitten in een van de mooiste monumentale panden van de binnenstad. Het oude woonhuis van de familie Alberts, die hier 50 jaar gewoond heeft.

Je bent welkom van 10 uur 's ochtends tot 's avonds laat. Op onze kaart vind je no-nonsense gerechten met een pure smaak. De beste producten voor een gewone prijs.

Kom bij ons eten en drinken, je mag de hele dag blijven!

Team Alberts

DE HISTORIE VAN HET PAND



Dit prachtige pand dat in 2014 onder architectuur (TenBrasWestinga) is gerenoveerd en ingericht (vanstaalduinen3D), gaat verder terug dan de familie Alberts. Het voorhuis is ruim 450 jaar oud en heeft samen met het achterhuis dienst gedaan als Stadsherberg. Vandaar dat je in ieder vertrek nog schouwen ziet waarmee de gehele herberg verwarmd werd. De gewelven kelder is waarschijnlijk nog ouder en een van de mooiste van de stad. Neem gerust een kijkje en let dan vooral op de mysterieuze vloer...

VAN 17:00
TOT 22:00

DINER

VOORGERECHT

SASHIMI Van zwaardvis & zalm met wakamé en wasabi	10,5
CARPACCIO Met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	10,5
VITELLO TONATO Kalfsmuis, tonijn, gefrituurde kappertjes en rucola	10,5
SALADE HALLOUMI Halloumi, biet, pompoen, gebrande noten en gembermayonaise	9,5
HOTDOG ALBERTS STYLE Van wildzwijn met briochebrood, augurk, zuurkool en piccalillymayonaise	9,5
SOEP Van geroosterde bospaddenstoelen	7,5

HOOFDGERECHT

ALBERTS STEAK (250 GRAM) Rib-eye van de grill, met gegrilde groenten en salsa verde	21,5
PARELHOEN Met parmaham, salie, linguine pasta, Parmezaanse kaas en bospaddenstoelen (kan ook vegetarisch € 17,5)	19
ALBERTS CATCH Wisselende vis met bloemkoolcrème, spruiten, mosterd vinaigrette en crumble	19
SURF & TURF Rib-eye (150 gram) & halve kreeft met bearnaisesaus en salsa verde	27,5
ZEEBAARS Hele zeebaars met groente spaghetti en Asian pesto	19
POKEBOWL Salade met sushi rijst, komkommer, tempeh, sojabonen, avocado, wakamé en ponzu (supplement vis € 3)	14



De chefs spreken

De herfst maakt zijn intrede, dus de chefs hebben weer een mooi menu samengesteld. Probeer bijvoorbeeld eens onze Hotdog Alberts Style, een hotdog die net even anders is dan normaal en goed past in het seizoen.

WIJ HOUDEN REKENING MET DIEETWENSEN EN ALLERGIEËN EN VOOR DE KLEINE ETER PASSEN WIJ GRAAG DE HOEVEELHEID AAN

BIJGERECHT

VERSE FRIET MET ZAAANSE MAYONAISE	4
GEGRILDE GROENTEN MET SOJASAUZ	4
GEMENGDE SALADE	4

NAGERECHT

DESSERTWIJNSUGGESTIE	
Domaine de Barroubio Muscat: fris, fruitig	5,5
Alceño Dulce Monastrell: Rozijnen, vijgen, vol van smaak	6,5
CARROT CAKE Homemade met ananas en vanille-ijs	7,5
HAZELNootMERINGUE Koffieroom, suikerpinda's en koekjesroomijs	7,5
ALBERTS CHEESECAKE Van Oreó, met witte chocolade en cassis-ijs	7,5
KAASPLANK 4 soorten kaas met vijgenbrood en bijpassende chutney	9

Eten met een groep

- OPTIE 1** Je zit op de eerste verdieping en afhankelijk van het aantal personen deel je deze ruimte met andere gasten. Vanaf 10 personen werken we met een keuzemenu.
- OPTIE 2** Je zit in de kelderkamer en voor deze ruimte geldt een speciaal arrangement. Je pakt zelf je drankjes en dekt de tafel, wij regelen het eten. Voor max. 16 personen.

VRAAG ONS NAAR MEER INFO

*Wil je bij ons borrelen?
Dat kan ook!*

