



**FAIRTRADE
RESTAURANT**

Welkom bij Restaurant Heinde & Ver!

Zoals de naam van ons restaurant al doet vermoeden, serveren wij gerechten van heinde en van verre. Wij bereiden onze gerechten met streekproducten uit het Groene Hart en daarnaast bieden wij, per seizoen wisselende, authentieke gerechten uit andere landen aan.

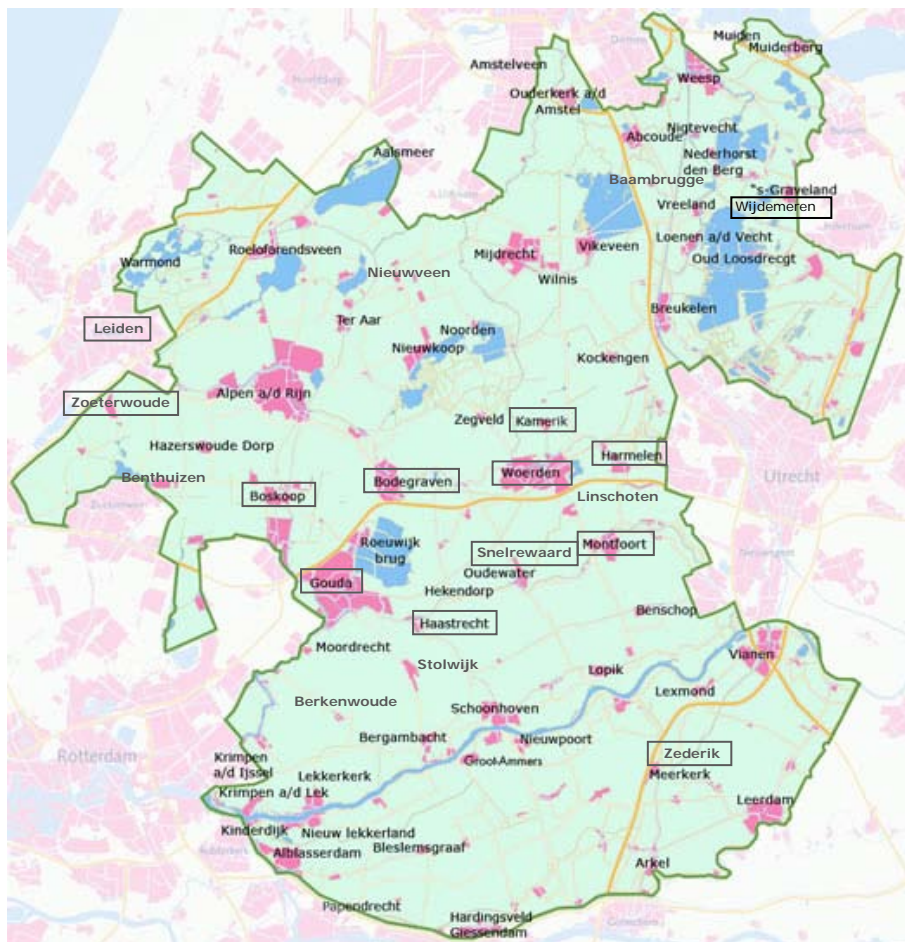
Hieronder kunt u zien waar de streekproducten uit het Groene Hart vandaan komen.

Wij zullen er alles aan doen om u een gezellige avond te bezorgen en u te laten genieten van de overheerlijke producten die het Groene Hart en verder te bieden hebben.

Wij wensen u een gezellige avond!

De medewerkers van
Restaurant Heinde & Ver

Het Groene Hart



Om mee te starten...

Prijzen in Euro's

Brood uit Harmelen ✓

4,75

Vers afgebakken biologisch brood uit Harmelen met kruidenboter en gezouten boter van zuivelboerderij Veldhoeve in Zoeterwoude.

Voorgerechten

Ossenhaas uit Wijdmeren

9,75

Dungesneden ossenhaas van rundvlees uit Wijdmeren, waar de Loosdrechtse Plassen overgaan in de Vecht en waar de natuur haar gang kan gaan, ingerold met pijnboompitten, groene pesto-kaas en geroosterde cherrytomaatjes.

Zalmforel uit Zederik

7,75

Tartaar van zalmforel uit de forelvisvijvers van Zederik, geserveerd met kappertjes, rode ui en gemarineerde komkommer.

Kaas uit Montfoort ✓

7,75

Warme portobello's, gevuld met een mousse van broccoli en bedekt met Petit Doruval uit Montfoort, het smeùige en zachte boerenkaasje met rood-oranje kleur.

Rondje Groene Hart

8,75

Een combinatie van enkele Groene Hart streekproducten!

Hoofdgerechten

Rondje Wijdmeren

19,75

Combinatie van entrecote, bavette en ossenhaas uit Wijdmeren, waar de Loosdrechtse Plassen overgaan in de Vecht en waar de natuur haar gang kan gaan, geserveerd met een saus van Leids bier.

Biefstuk uit Snelrewaard

19,75

Gegrilde biefstuk van het Waards Rund, die grazend in de uiterwaarden genieten van rust, ruimte en regelmaat, geserveerd met een klassieke rode wijnsaus met spek en ui.

Smient uit Boskoop

18,75

Gebakken smient (eend) uit de graslandpolders tussen Boskoop en Reeuwijk, geserveerd op een bedje van gekarameliseerde koolrabi.

Vegetarisch Groene Hart ✓

17,75

Romige spinazietaart, geserveerd met een mini-aubergine gevuld met pompoen en een groene salade met walnoten uit Kamerik.

Bijpassend 3-gangen wijnarrangement

13,00

3 heerlijke bij de gerechten geselecteerde wijnen.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met zelfgemaakte patat, een warm groentegarnituur en huisgemaakte mayonaise. Op verzoek serveren wij een frisse koude salade.



Wij doneren voor elke maaltijd € 0,20 aan Fill the Cup. Meer informatie: www.jointhecup.org.

Voorgerechten

Prijzen in Euro's

Mexico	7,75
Chimichanga, heerlijk Mexicaans gerecht van dungseden varkensreepjes en verse kruiden, gefrituurd in een tortilla en geserveerd met guacamole, de Zuid-Mexicaanse avocadomousse.	
Frankrijk	8,75
Duo van gerookte en gekonfijte eendenborst, op een salade van paddenstoelen met appel en truffelcrème.	
Zweden	8,75
Gravad Lax, rauwe zalm welke onder druk bedekt is met zeezout en verse kruiden, geserveerd met een frisse salade met kappertjes, rode ui en een limoen-dillemayonaise.	
Zwitserland ✓	7,75
Salade van gegrilde groene asperges, peer en de Zwitserse kaas Tête de Moine, besprenkeld met een kruidendressing.	

Hoofdgerechten

Thailand	22,75
Combinatie van tarbotfilet bereid op Thaise wijze met rucola en sesamzaad en een Thaise reuzengamba, geserveerd met een basilicumolie.	
Noorwegen	18,75
Gebakken Noorse schelvisfilet, geserveerd op een bedje van zeefruit en garnalen in een saus van witte wijn.	
Australië	19,75
Gegrilde kangoeroebiefstuk, geserveerd met mango marmelade.	
Italië ✓	17,75
Tagliatelle bereid met witte truffelboter en witte truffelolie, geserveerd met Parmezaanse kaas, peterselie en Italiaanse geschaafde zwarte truffel.	
Bijpassend 3-gangen wijnarrangement	13,00
<i>3 heerlijke bij de gerechten geselecteerde wijnen.</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met zelfgemaakte patat, een warm groentegarnituur en huisgemaakte mayonaise. Op verzoek serveren wij een frisse koude salade.



Wij doneren voor elke maaltijd € 0,20 aan Fill the Cup. Meer informatie: www.jointhecup.org.

Arrangementen

Menu van de maand

Geitenkaas uit Stolwijk ✓

In de oven gebakken geitenkaasjes in een pakketje van bladerdeeg, op een bedje van frisse sla met honing, tijm, diverse noten en pitten.

~

Varkenshaas uit Oudewater

Gebakken varkenshaas van duurzaam varkensvlees uit Oudewater, geserveerd met een vulling van rauwe ham, salie en kernhem.

of

Snoekbaarsfilet uit Groot-Ammers

Gebakken snoekbaarsfilet uit Groot-Ammers, geserveerd met een saus van citroengras.

of

Vegetarisch Groene Hart ✓

Romige spinazietaart, geserveerd met mini-aubergines gevuld met pompoen en een groene salade met walnoten uit Kamerik.

~

Rood fruit

Trifle van rood fruit en sherry.

€ 26,50

Bent u op zoek naar een cadeau en wilt u iemand kennis laten maken met ons restaurant?

Wij hebben dinerbonnen te koop ter waarde van € 10,00, € 25,00 en € 50,00.



Volg ons via Twitter (@HeindeEnVer) en Facebook!

Voor onze kleine gasten

Hoofdgerechten

Prijzen in Euro's

Klaartje Koe

Biefstuk, patat, mayonaise en appelmoes.

9,75

Vicky Vis

Vissticks, patat, mayonaise en appelmoes.

7,75

Klaartje Kaas

Kaaskroket, patat, mayonaise en appelmoes.

7,75

Nagerechten

Kinderijsje

Vanille-ijs in een leuke kinderbeker met slagroom en een leuke verrassing.

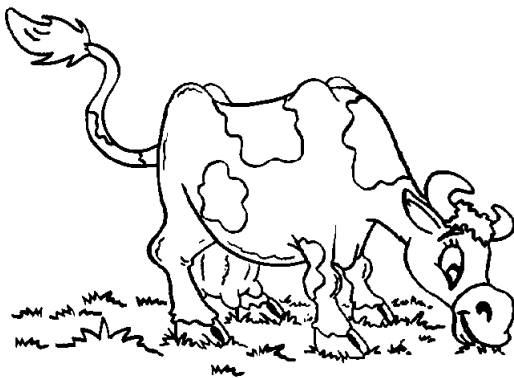
3,75

Voor de grote kids!

Drie bollen boerderij-ijs uit Haastrecht, geserveerd met slagroom.

6,75

Wil je kleuren tijdens het wachten? Vraag de bediening om één van onze kleurplaten.




HEINDE

Nagerechten

Prijzen in Euro's

Chocolade uit Haastrecht

6,75

Pure chocolade-ijs van kaasboerderij 't Klooster uit Haastrecht, geserveerd met  witte chocoladesaus.

Wijntip: Monbazillac Réserve du Château Vari 2005 € 4,50

Peer uit Woerden

7,75

Peren-gemberkwarktaart met peren van fruitteler Smorenburg uit Woerden, geserveerd met een coulis van rood fruit.

Wijntip: Meiser Huxelrebe Beerenauslese 2008 € 4,75

Kaas uit het Groene Hart

8,75

Combinatie van verschillende kazen uit het Groene Hart, geserveerd met walnoten, druiven en vijgenbrood.

Wijntip: Porto Barão de Vilar, 10 jaar oud € 4,75

VER

Nagerechten

Prijzen in Euro's

Italië

6,75

Chocolade-ricottataart, gemaakt van  chocolade en Italiaanse ricotta, geserveerd met muntroom.

Wijntip: Meiser Huxelrebe Beerenauslese 2008 € 4,75

Spanje

6,75

Typisch Spaans dessert. Abrikozen met honing en amandelschaafsel uit de oven, geserveerd met vanille-ijs.

Wijntip: Monbazillac Réserve du Château Vari 2005 € 4,50

Oostenrijk

6,75

Warme appelstrudel, het bekende Oostenrijkse gerecht met appel en rozijnen in bladerdeeg, geserveerd met een glaasje glühwein.

Wijntip: Meiser Riesling Beerenauslese 2003 € 5,50




Op zoek naar een leuk cadeau? Wij hebben dinerbonnen van €10,00, €25,00 en €50,00.

Drankkaart

Bieren van de tap

	Prijzen in Euro's
Gulpener (0,20 cl)	2,00
Gulpener (0,25 cl)	2,25

Bieren uit de fles

Goudse Kuyt blond bier	3,50
Goudse Tripel	3,50
 Mongozo bier	3,50
Gerardus Wittems kloosterbier blond	3,50
Gerardus Wittems kloosterbier dubbel	3,50
Palm bier	3,50
Korenwolf Witbier	3,00
Alcoholvrij bier	3,00

Frisdrank

Coca Cola (light), Sinas, Sprite	2,00
Bitter lemon, Tonic, Cassis	2,00
Ginger Ale, Rivella	2,50
Ice Tea (met of zonder koolzuur)	2,50
Biologische appelsap	2,50
Schulp appel-aardbeien sap	2,50
Schulp appel-vlierbessen sap	2,50
Tomatensap	3,00
Verse jus d'orange	3,00
Bronwater (met of zonder koolzuur)	2,00
Bronwater zonder koolzuur (fles)	4,50
Bronwater met koolzuur (fles)	4,50



Koffie's (ook cafeïnevrij te bestellen)


Koffie	2,00
Espresso	2,00
Dubbele espresso	3,00
Cappuccino	2,50
Koffie verkeerd	2,50
Koffie met slagroom	2,50
Latté Machiatto	3,00



Speciale koffie's (ook cafeïnevrij te bestellen)

Ierse koffie (Jameson whiskey)	6,00
Spaanse koffie (Tia Maria)	6,00
Franse koffie (Grand Marnier)	6,00
Italiaanse koffie (Amaretto)	6,00
Bailey's koffie	6,00
DOM Koffie (D.O.M. Benedictine)	6,00
Goudse koffie (stroopwafellikeur)	6,00
Koffie Heinde & Ver (met ijs en likeur)	7,00
Koffie met  witte chocolademelk	6,00

Warme dranken

Thee (diverse smaken)	1,80
Verse muntthee met honing	2,50
 Warme chocolademelk met slagroom	3,00

Bonbons en chocolade voor erbij.. 4,00

Gedistilleerd

	Prijzen in Euro's
Pernod	4,00
Campari	3,00
Kirr	4,25
Kirr royal	5,50
Jonge Jenever	3,00
Oude Jenever	3,00
Korenwijn	3,00
Amaretto di Saronno	4,00
Tia Maria	4,00
Grand Marnier Rood	4,00
Baileys	4,00
Licor 43	4,00
Kahlua	4,00
Drambuie	4,00
Cointreau	4,00
D.O.M. Benedictine	4,00
Frangelico	4,00
Sambuca	3,00
Vieux	3,00
Gin	3,00
Bacardi Blanco, Limon, Coco, Razz	3,00
Malibu	3,00
Passoa	3,00
Safari	3,00
Wodka	3,00
Rode Wodka	3,00

Whisk(e)y

Jameson	3,50
Ballentine's	4,00
The Famous Grouse	4,00
Four Roses Bourbon	4,00
Glenfiddich 12 years old	5,00
Red Label	5,00
Black Label 12 years old	6,00
Green Label 15 years old	7,00

Calvados, Cognac, Armagnac

Calvados	4,00
Martell VS	6,00
Rémy Martin VSOP	7,00
Courvoisier cognac X.O.	12,00
Armagnac Marie Duffau fine	7,00

Port, Sherry, Vermouth

Port Colheita 10 jaar oud	4,75
Kopke witte port	3,50
Sherry Dry	3,00
Sherry Medium	3,00
Martini Rood	3,00
Martini Wit	3,00
Martini Groen Dry	3,00

Wijnkaart

Mousserende wijnen

Prijzen in Euro's

Prosecco Frizzante di Conegliano Valdobbiadene "Furlan"	per fles	22,50
<i>Heerlijk frisse prosecco met een zuivere appeltjes smaak.</i>	per glas	4,00
"Champagne" Berlucchi Cuvée Imperiale, pas dosé	per fles	42,50
<i>Zachte, volle wijn van het eerste "Champagne"-huis uit Franciacorta, Italië. De warme smaken van brioche, tarwe en appels zorgen voor een krachtige afdronk.</i>		

Rode wijnen

Protocolo Tempranillo 2008 (Tierra de Castilla, Spanje)	per fles	18,50
<i>Zonnige Spaanse wijn met tonen van rijp rood fruit, rozijnen, toffee en een zachte kruidigheid.</i>	per glas	3,25
Domaine Antugnac "Turitelles" 2009 (Languedoc, Frankrijk)	per fles	21,50
<i>Jonge, fruitige wijn met een fijne smaak van bosaardbeien, rode kersen, een fris mondgevoel en een zachte afdronk.</i>	per glas	4,00
Plavac Skaramuca 1997 (Skaramuca, Kroatie)	per fles	21,50
<i>Dit is een typisch Kroatische variëteit. Plavac van Skaramuca is mooi donker van kleur, een beetje kruidig in het bouquet en heeft een forse afdronk.</i>	per glas	4,00
Giribaldi Barbera d'Alba Vigna Caj 2007 (Piemonte, Italië)	per fles	25,50
<i>Robuuste Italiaanse rode wijn met een diepe smaak van bosbessen, donkere zure kersen en een warme gloed van de opvoeding op Franse en Sloveense barriques.</i>	per glas	4,75
Achterhoekse Oorsprong Rondo 2008 (Achterhoek, Nederland)	per fles	25,50
<i>Een sappige rode wijn met een klein bittertje. Kers en zwarte bes in combinatie met kruiden zorgen voor een perfecte balans. De fonkelend paarse kleur doet de rest.</i>		

Witte wijnen

Cuvée Paredaux Tradition Blanc 2009 (Languedoc, Frankrijk)	per fles	18,50
<i>Gebalanceerde Zuid-Franse witte wijn met een smaak van limoen en een frisse kruidigheid.</i>	per glas	3,25
Juan Carrau Chardonnay 2009 (Uruguay)	per fles	21,50
<i>Frisse chardonnay met een smaak van verse appels, bloesem, perzik en een vleugje honing.</i>	per glas	4,00
Domaine Gibault Touraine Sauvignon Blanc 2009 (Loire, Frankrijk)	per fles	21,50
<i>Prachtige mineralige Loire-wijn met smaken van kruisbes, cassisbloesem, munt en een geur als uit een naaldbos.</i>	per glas	4,00
Nabygelegen Chenin Blanc (Wellington, Zuid-Afrika)	per fles	25,50
<i>Mooie gebalanceerde Zuid-Afrikaanse witte wijn met smaken van appel en ananas en een zachte afdronk met een vanille-achtige eikensmaak.</i>		
Schouwen-D@uiveland Rivaner 2009 (Dreischor, Nederland)	per fles	23,50
<i>Een bijzonder frisse wijn met volle fruit tonen als lychee, perzik en peer. Een licht sprankeltje maakt deze wijn compleet.</i>		

Rosé wijn

Domaine de Gournier Rosé (Languedoc, Frankrijk)	per fles	20,00
<i>Zuid-Franse rosé met een zachte smaak van kersen en frambozen en een verfrissende afdronk.</i>	per glas	3,50

*Naast bovenstaande heerlijke wijnen, hebben we nog een luxe wijnkaart.
Vraagt u onze medewerkers naar de wijnkaart.*