

APERITIVOS

A PARTIR DE LAS 12:00

TABLAS PARA PICAR

TABLA DE PAN 8,75

Pan caliente con mantequilla de hierbas y alioli.

TABLA VADER KLEINJAN 26,5

Albóndigas del carnicero Kay de Jong, pechuga de pollo cocida lentamente, calamares, kara-age y gambas al ajillo. Con varias salsas.

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ORIGINAL 14,5

Crème fraîche, bacon, cebolla roja, queso y rúcula.

FLAMMKUCHEN ATÚN 15

Crème fraîche, atún, cebolla roja, queso y rúcula.

FLAMMKUCHEN VEGANO 14

Tomate seco, cebolla roja, alcachofa, aceitunas, rúcula y queso vegano.

FRITURAS

BITTERBALLEN 6 UD. 8,5

Bourgondiër bitterballen de carne de res con mostaza.

BITTERBALLEN VEGANAS 'CAS & KAS' 6 UD. 8,5

Bitterballen veganas con mostaza.

CROQUETAS DE CHORIZO 6 UD. 8,75

Croquetas de chorizo picante con mayonesa de chile.

CROQUETAS DE QUESO CURADO 6 UD. 8,75

Croquetas de queso curado con mayonesa de trufa.

ALBÓNDIGAS ARTESANALES 5 UD. 8,5

Albóndigas del carnicero Kay de Jong con mayonesa especial.

POLLO CRUJIENTE 6 UD. 8,25

Muslo de pollo marinado en tempura con salsa barbacoa.

MINI-FRIKANDEL 8 UD. 7,5

Mini-frikandel con mayonesa.

CALAMARES 11,5

Aros de calamar fritos con alioli, hierbas y limón.

COMBINACIÓN DE FRITURAS 4 X 3 UD. 17

Bitterballen, croquetas de chorizo, croquetas de queso curado, pollo crujiente. Con varias salsas.



Revisión de las traducciones del menú:



Spaansepoort 73 3011 MN Rotterdam Oude Haven
+31 (10) 800 1535 info@vaderkleinjan.nl

VADERKLEINJAN.NL

MENU

Vader
Kleinjan

CAFÉ

ALMUERZO

DE 12:00 A 16:00

PAN Servido en pan de campo blanco o integral

CARPACCIO Solomillo de buey, rúcula, parmesano, piñones y mayonesa de trufa.	14,75
SALMÓN Salmón ahumado noruego, cebolla roja en escabeche, alcaparras, pepinillos, nueces con wasabi y mayonesa de wasabi.	16,5
SMASHED AVOCADO (VEGA) Aguacate, huevo pochado y pimiento asado. Suplemento: salmón ahumado	13,75 +4
ALBÓNDIGA Albóndiga del carnicero Kay de Jong. Con salsa casera y mayonesa especial.	12,5
'BOURGONDIËR' CROQUETAS (OPCIÓN VEGA) Croquetas de carne de res al estilo borgoñón, con ensalada y mostaza gruesa.	14,75
CROQUETAS DE GAMBAS Croquetas de gambas con ensalada y mayonesa de lima.	16,5
TOSTADA CLÁSICA Tostada de pan de campo blanco con jamón, queso, ensalada y salsa barbacoa.	10,75
TOSTADA DE MUSLO DE POLLO Tostada de pan de campo blanco con muslo de pollo marinado, queso, ensalada y mayonesa con chile.	12

ENSALADAS PRINCIPALES Servidas con pan de campo

ENSALADA CÉSAR Ensalada fresca variada, aderezo César, parmesano, crutones, pepino encurtido, tomate y pechuga de pollo cocida al vacío.	17
ENSALADA DE AGUACATE (VEGA) Ensalada fresca variada, dados de aguacate, pimiento asado, crutones, huevo pochado, pepino encurtido y tomate. Complemento: gambas o salmón ahumado	14 +4

PLATOS PRINCIPALES

SATÉ DE POLLO Saté de muslo de pollo tierno con salsa de cacahuete, atjar y krupuk. Servido con ensalada y patatas fritas.	20,5
ESTOFADO DE RES Estofado de Black Angus con ensalada y patatas fritas.	20,25
HAMBURGUESA (OPCIÓN VEGA) Hamburguesa de carne de res, cebolla caramelizada, bacon, cheddar, ensalada variada y salsa de hamburguesa. Servida con ensalada y patatas fritas.	20,5

POSTRES / PASTELERÍA

CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée de lima.	8,5
DAME BLANCHE Helado de vainilla, salsa de chocolate caliente, almendras caramelizadas y nata montada.	11,75
PASTEL Cheesecake de frambuesa.	7,75
HELADO INFANTIL Helado de vainilla, nata montada, golosinas y topping crujiente.	7

CENA

A PARTIR DE LAS 17:00

ENTRANTES

CARPACCIO Solomillo de buey, rúcula, parmesano, piñones, cebollino y mayonesa de trufa.	14,75
SALMÓN Salmón ahumado noruego, cebolla roja en escabeche, alcaparras, pepinillos, nueces con wasabi y mayonesa de wasabi. Servido sobre tostada de brioche.	14,75
BEEF TATAKI Diamanthaas (filete de res), wakame, ajo frito, aderezo ponzu y cebolla de verdeo.	13,75

ENSALADAS PRINCIPALES Servidas con pan de campo

ENSALADA CÉSAR Ensalada fresca variada, aderezo César, parmesano, crutones, pepino encurtido, tomate y pechuga de pollo cocida al vacío.	17
ENSALADA DE AGUACATE (VEGA) Ensalada fresca variada, dados de aguacate, pimiento asado, crutones, huevo pochado, pepino encurtido y tomate. Complemento: gambas o salmón ahumado	14 +4

PLATOS PRINCIPALES

SATÉ DE POLLO Saté de muslo de pollo tierno con salsa de cacahuete, atjar y krupuk. Servido con ensalada y patatas fritas.	20,5
ESTOFADO DE RES Estofado de Black Angus con ensalada y patatas fritas.	20,25
HAMBURGUESA (OPCIÓN VEGA) Hamburguesa de carne de res, cebolla caramelizada, bacon, cheddar, ensalada variada y salsa de hamburguesa. Servida con ensalada y patatas fritas.	20,5
SOLOMILLO DE CERDO Solomillo de cerdo rosado, con verduras de verano al horno y patatas fritas. Elección de: mantequilla de hierbas, salsa de champiñones o salsa de pimienta.	24,5
VK SPEAK URUGUAY GRAIN-FED Rumpsteak con verduras de verano al horno y patatas fritas. Elección de: mantequilla de hierbas, salsa de champiñones o salsa de pimienta.	27
FILETE DE SALMÓN Filete de salmón a la parrilla con salsa de mantequilla. Con verduras de verano al horno y patatas fritas.	25
CANNELONI (VEGA) Rollitos de pasta rellenos de ricotta y espinacas en salsa de tomate y albahaca.	20,5
MENÚ INFANTIL Bitterballen veganos, pollo crujiente, mini-frikandel o pechuga de pollo cocida al vacío. Servido con patatas fritas, ensalada y compota de manzana.	12

POSTRES / PASTELERÍA

CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée de lima.	8,5
DAME BLANCHE Helado de vainilla, salsa de chocolate caliente, almendras caramelizadas y nata montada.	11,75
PASTEL Cheesecake de frambuesa.	7,75
HELADO INFANTIL Helado de vainilla, nata montada, golosinas y topping crujiente.	7

¿Alergias? ¡Háganoslo saber!

¿Prefiere un menú de 3 platos? Pregunte a nuestro personal.