



DINER

TIJD

16.00 uur tot 21.30 uur

ALLERGIE?

Vraag de bediening naar de allergenenkaart

ANNO 1999

De Hebberd

AMERSFOORT

LIFLAFMENU

Het liflafmenu is een 3-gangen menu, bestaande uit meerdere kleine gerechtjes per gang. Zo hoef je geen keuze te maken en proef je van alles wat!

De gangen zijn ook los te bestellen.

Menu | 38.5

Voorgerecht | 11
Hoofdgerecht | 19
Nagerecht | 11

SOEPEN

TOMATENSOEP

Italiaanse tomatensoep | verse basilicum | bieslook crème | brood | kruidenboter | 6

WISSELEND SOEPJE

Een wisselende soep ontstaan in het creatieve brein van onze koks | brood | kruidenboter | 7

EEN GOED BEGIN

BROOD MET SMEERSELS

Aioli | kruidenboter | hummus | normaal 4 | groot 6

EEN GOED BEGIN

NACHO'S

Pulled pork | cheddar | mozzarella | paprika | lente-ui | guacamole | crème fraîche | tomaten salsa | normaal 6 | groot 9
Tip: ook te bestellen met vegetarisch gehakt

YIN & YANG

Oosters gebakken kippendijreepjes | sjalot | paprika | ananas | komkommer | cashewnoten | cherrytomaatjes | sesamzaad | krokantje van tortilla wrap | 11

ZALM NORI

Zalmfilet met krokante laag | wakame salade | norivellen | limoen | gel van soja | wasabi mayonaise | 12.5

PADDENSTOELEN DORDOGNE

Gefrituurde kastanjechampignons | bierbeslag | toast | gemengde salade | knoflook-remouladesaus | 11

CARPACCIO DE HEBBERD

Carpaccio | geroosterde tuinbonen | croutons | kappertjes | sjalot | rucola | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaatjes | truffelmayonaise | 11

CARPACCIO CAPRESE

Coeur de Boeuf tomaat | buffelmozzarella | rucola | bieslook | gemengde salade | pruimtomaatjes | basilicum pesto | citrus vinaigrette | 11

BIJPASSENDE DRANK

Check onze borrelkaart voor het perfecte glas bier of wijn

ZONDAG BRUNCH

Zondag brunch van 11:00 tot 14:00 uur.
11.95 p.p. exclusief drankjes.

Reserveren wordt aangeraden!

ANNO 1999

De Hebbert

AMERSFOORT

MAALTIJDSALADES

SALADE KIP

Ooster gemarineerde kippendijreepjes | cherrytomaatjes | komkommer | croutons | sjalot | ananas | cashewnoten | normaal 12.5 | groot 15
Tip: 100 gram extra kip | 3.5

SALADE OSSENHAASPUNTJES

Oosters gemarineerde ossenhaaspuntjes | croutons | zongedroogde tomaatjes | lente-ui | komkommer | sjalot | paprika | geroosterde tuinbonen | sesamzaad | normaal 14 | groot 16.5

SALADE CARPACCIO

Carpaccio | Parmezaanse kaas | geroosterde tuinbonen | kappertjes | sjalot | komkommer | cherrytomaatjes | croutons | truffelmayonaise | normaal 12.5 | groot 15

SALADE GEITENKAAS

Lauwwarme geitenkaas | honing | paprika | cherrytomaatjes | komkommer | croutons | blauwe druiven | cashewnoten | serranoham | cranberrysaus | normaal 12.5 | groot 15

SALADE VIS

Gebakken gamba's | huisgemaakte tonijnsalade | citroen | zongedroogde tomaatjes | sjalot | kappertjes | croutons | olijven | rucola | sriracha mayonaise | normaal 14 | groot 16.5

VISGERECHTEN

DORADEFILET

Op de huid gebakken doradefilet | wok groentes | parelcouscous | antiboise | witte wijnschuim | 21

ZALMFILET

Zalmfilet in kruidenkorst | wok groentes | tagliatelle | milde curry-botersaus | 21

VLEESGERECHTEN

HALVE KIP

Gebraden halve kip (600 gram) | huisgemaakte appelcompote | krieltjes uit de oven | coleslaw | mayonaise | 15.5

SPARERIBS

De lekkerste spareribs van Amersfoort! (600 gram) | classic of spicy marinade | knoflooksaus | cocktailsaus | 18.5

VARKENSHAASSATÉ

Gemarineerde varkenshaas (220 gram) | kroepoek | mini loempia's | ananas | atjar | seroendeng | satésaus | 19

KIPPENDIJENSATÉ

Gemarineerde kippendijen (220 gram) | kroepoek | mini loempia's | ananas | atjar | seroendeng | satésaus | 19

STANDAARD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frites

KRIJTBORDEN

Nieuwsgierig naar onze specials? Kijk op de krijtborden voor de seizoensgerechten

ANNO 1999

De Hebbberd

AMERSFOORT

VLEESGERECHTEN

HAMBURGER DE HEBBERD

Bruine desembol | Black Angus hamburger (200 gram) | Emmentaler kaas | bacon | augurk | tomaat | sla | rode uienchutney | barbecuesaus | frites | mayonaise | 18.5

Tip: gebakken spiegelei erbij | 1

SCHNITZEL XL

Schnitzel (300 gram) | pepersaus of gebakken champignons, ui en spek | 19.5

Tip: gebakken spiegelei erbij | 1

OSSENHAAS CHIMICHURRI MET GAMBA

Ossenhaaspuntjes | gambaspies | chimichurri | groentemix | noodles | sugarsnaps | taugé | 22

OSSENHAASMEDALLIONS

2 ossenhaasmedallions omwikkeld met spek | groentemix | stroganoffsous | 24

TOURNEDOS

Gebakken tournedos | groentemix | rode port-knoflookjus | 24

VLEESGERECHTEN

FLAT IRON STEAK

Getrancheerde steak (250 gram) | groentemix | halve maiskolf | krieltjes uit de oven | kruidenboter | pepersaus | 28

MIXED GRILL

Spareribs | spiesje gemarineerde kippendijen | Oosterse ossenhaaspuntjes | groentemix | barbecuesaus | knoflooksaus | 23.5

VEGETARISCH

TRUFFELRISOTTO

Truffelrisotto | diverse gebakken paddenstoelen | groentemix | gegratineerde champignonkoppen | Parmezaanse kaas | 18.5

PORTOBELLO BURGER

Bruine desembol | gebakken portobello | Emmentaler kaas | augurk | tomaat | gegrilde puntpaprika | sla | rode uienchutney | guacamole | 18.5

GEVULDE GROENTEWRAP

Bietenwrap | vegetarisch gehakt | Emmentaler kaas | groentemix | cashewnoten | sugar snaps | crème fraîche | guacamole | halve maiskolf | nacho's | 18.5

STANDAARD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frites

ZAAL DANAAST

Feest- of vergaderruimte nodig? Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden

ANNO 1999

De Hebberd

AMERSFOORT

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

KOUDE SAUZEN

Mayonaise | ketchup | knoflooksaus |
curry | chilisaus | barbecuesaus | 0.5

WARME SAUZEN

Satésaus | pepersaus | stroganoffsaus | 2

Frites met mayonaise | 3

Roseval krieltjes met mayonaise | 3.5

Wok groentes | 3.5

DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanille-roomijs | huisgemaakte brownie |
crumble | warme chocoladesaus |
slagroom | 8

CHEESECAKE

Huisgemaakte cheesecake | wisselend
van smaak | bol roomijs | slagroom | 8

LUIKSE SUIKERWAFEL

Suikerwafel uit de oven | vanille-roomijs |
warme kersen | slagroom | 8

SORBET VAN HET SEIZOEN

3 smaken sorbetijs | vers fruit |
vruchtensap | slagroom | 8

DESSERTS

TRIFLE DE HEBBERD

Cookie crumble | mascarpone | cake
besprenkeld met likeur | seizoensfruit |
slagroom | 8.5

LIFLAF NAGERECHT

6 huisgemaakte items | bijpassende
garneringen | 11

CAFÉ TUTTI!

Koffie, espresso, cappuccino,
latte macchiato, koffie verkeerd of
thee in diverse smaken | diverse
huisgemaakte lekkernijen | 8

GOEDE AFSLUITER

Lekker afsluiten met een glas bubbels of
dessertwijn | 5

SPECIALE KOFFIE

Geen zin in een dessert? Kijk dan eens op
de borrelkaart voor één van onze
speciale koffies!



BALLONVAART & DINER

ZILVER

2-gangendiner | Exclusief drankjes |
Ballonvaart

Kijk op dehebbberd.nl/ballonvaart
voor de actuele prijs.

GOUD

3-gangendiner | Inclusief drankjes |
Ballonvaart

Kijk op dehebbberd.nl/ballonvaart
voor de actuele prijs.