

*Geachte gast, wij zijn 7 dagen per week voor u geopend*

*Onze keuken is **geopend** op maandag t/m donderdag  
vanaf 10.30 uur, vrijdag en zaterdag om 10.00 uur en  
zondag's om 12.00 uur*

*De keuken **sluit** van maandag t/m donderdag om 19.00 uur  
vrijdag's om 21.00 uur en zaterdag en zondag om 19.30 uur*



## Middeleeuwse tafelmanieren

Ook in de middeleeuwen bestonden er al allerlei regels, waaraan je je moest houden als je je hoofs wilde gedragen tijdens een diner.

In *Het boekje van goede zeden* staat een hele lijst tafelmanieren vermeld. De slechte manieren die hierin worden afgeraden, kwamen blijkbaar in de praktijk regelmatig voor, zoals:

*'Neem genoeg met je eigen voedsel op je eigen tafel, waarmee je je op behoorlijke wijze kan voeden. Wees niet als die veelvraten, die kwijlend in het rond lopen te kijken'.*

Ook over het drinken worden raadgevingen gegeven:

*'Is iemand zo goed om je de beker te geven, neem de beker dan met een vriendelijk gezicht in ontvangst, drink op hoofse wijze en geef de beker -als je verstandig bent- weer terug'.*

Hieraan wordt toegevoegd:

*'Maar als je arm bent, maak de beker dan helemaal leeg, ga deze omspoelen en geef hem dan zonder omhaal terug'.*

Niet alleen de beker, ook het bord waar men van at werd gedeeld met een ander. Dit leidde tot de volgende hoofse regels:

*'Blaas niet in voedsel of drank; alleen dwazen doen dat' en 'Steek je handen niet in het voedsel, als een prijzenswaardige superieur met je wil eten en drinken' en denk erom: 'Steek het stuk niet eerst in je mond, dat je op de schotel wilt leggen'.*

Op het kasteel mocht je met je handen eten, dus moest je je handen wassen voor het eten. Dit werd gedaan door een knecht, hij goot water over je handen, maar of je handen er echt schoon van werden? Ridders hadden geen nette manieren, iedereen gooide de restjes vlees met bot op de grond, die door honden afgekloven werden.

De honden dienden ook als servet voor vieze handen....

*Zeer geachte gast, m.i.v. 13 december 2014 is  
de Allergenen Wet in werking getreden.*

## *Heeft u een allergie, meld het ons !*

### *Koffie en Thee*

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <i>Koffie , thee (diverse smaken) of Espresso</i> | € 1,80 |
| <i>verse Muntthee met honing</i>                  | € 2,65 |
| <i>Koffie 'verkeerd'</i>                          | € 1,90 |
| <i>Cappuccino</i>                                 | € 2,10 |
| <i>Latte Macchiato</i>                            | € 2,75 |
| <i>Dockummer Koffie (mei Beerenburg)</i>          | € 4,95 |
| <i>Irish Coffee ( with Jameson's whiskey )</i>    | € 4,95 |
| <i>Spanish Coffee ( con Cuarenta Y Tres )</i>     | € 4,95 |
| <i>French Coffee ( avec Cointreau )</i>           | € 4,95 |
| <i>Melk, Karnemelk</i>                            | € 1,70 |
| <i>Warme chocomelk</i>                            | € 2,00 |
| <i>Warme chocomelk met slagroom</i>               | € 2,50 |
| <i>Schaaltje slagroom</i>                         | € 0,50 |

Koffie kent een lange geschiedenis. De geschiedenis van koffie begint ergens tussen 575 en 850. Men vermoedt dat Ethiopische en Keniaanse stammen koffiezaden meegenomen hebben op hun reis naar Arabië. Andere koffiëgeschiedenis kenners menen dat de Arabische soefi's, een mystieke islamitische groepering, de koffiezaden mee terugnamen van hun invallen uit Ethiopië. Literatuur bevestigt dat de soefi grootmeester Ali ben Omar al Shadili hiervoor verantwoordelijk was. De Arabier Al Shadili vestigde een klooster in de Jemenitische havenstad Mokka (Al Mokha), waarna hij bekend raakte met koffie en dit later meenam naar Arabië. Al snel kreeg men in de gaten dat koffie niet alleen vermoeidheid en slaperigheid verdreef, maar ook nog eens heerlijk smaakte....

### *Gebak*

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| <i>Gevulde koek</i>                        | € 1,70 |
| <i>Kwarkpunt of Appelpunt</i>              | € 2,50 |
| <i>Kwarkpunt of Appelpunt met slagroom</i> | € 2,95 |
| <i>Saucijzenbroodje</i>                    | € 1,90 |
| <i>Kaasbroodje Royale</i>                  | € 2,40 |

## Flesjes Frisdranken

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Coca Cola                        | € 2,00 |
| Pepsi light                      | € 2,00 |
| Fanta sinas – 7-up               | € 2,00 |
| Crystal clear (<2cal.)           | € 2,00 |
| Tonic met citroen – Bitter Lemon | € 2,00 |
| Sourcy rood – blauw              | € 2,00 |
| Rivella– Cassis                  | € 2,00 |
| Appelsap – Jus d'Orange          | € 2,00 |
| Chocomel – Fristi– Dubbel-friss  | € 2,00 |
| Verse jus in longdrink glas      | € 3,25 |
| Red Bull                         | € 2,50 |
| Ice-Tea glas                     | € 2,50 |

## Alcoholische en nonAlcoholische dranken

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Bier 'Fluitje' (22cl) <u>is ons standaard glas</u>         | € 2,20 |
| Bier 'Ellipse' (25cl)                                      | € 2,40 |
| Heineken Ice-Cold 0 graden                                 | € 2,60 |
| Heineken Ice-Cold 'Liquid Pint' (min.0,473176 ltr.)        | € 5,00 |
| Amstel 0% (fles)                                           | € 3,00 |
| Amstel Radler (fles) - Amstel Radler 0% (fles)             | € 3,00 |
| Wieckse Witte (fles) - Wieckse Witte 0% (fles)             | € 3,25 |
| Wieckse Rosé (fles) - Wieckse Rosé 0% (fles)               | € 3,25 |
| Erdinger Weißbier (fles 0,5ltr)                            | € 5,25 |
| (voor meerdere bieren op fles, zie onze <b>bierkaart</b> ) |        |

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Jenever, Beerenburg, Vieux, Bessen           | € 2,00 |
| Maracuja (zoete wijn) Port, Sherry, Vermouth | € 3,00 |
| Wijn en Rosé per glas v.a.                   | € 3,25 |
| Jägermeister, Underberg, Apfelfcorn          | € 3,00 |
| Passoa, Malibu, Safari, 43, Cointreau        | € 3,25 |
| Whiskey, Vodka, Gin, Bacardi, Sambuca        | € 3,75 |
| Cognac, Calvados, Grand Marnier              | € 4,00 |

Wist u dat.... Mensen in de middeleeuwen ongeveer 300 liter bier per persoon per jaar dronken? Ook kinderen begonnen al jong met het drinken van bier. Zo raar was dat niet, want bier werd gefilterd en was dus veel schoner dan het vervuilde drinkwater. Wel moet erbij gezegd worden dat het bier een laag alcoholpercentage had, omdat men het thuis brouwde. Vandaag de dag drinkt de gemiddelde Nederlander 74 liter per jaar, een Tjech 132 liter!.....

"Een goed mens eet en drinkt om te leven, een slecht mens leeft om te eten en drinken."

**Socrates** Grieks filosoof (469 v.C. - 399 v.C.)

"Mensen die graag water drinken, bezitten daardoor het recht nog niet aan anderen alcohol te verbieden."

**Georges van Acker** Vlaams dichter (1919 -)

"Je moet eerder bedenken met wie je wilt eten of drinken dan wat je wilt eten en drinken. Want zonder een vriend is ons leven het voederen van een leeuw of een wolf."

**Epikuros** Grieks filosoof (341vC-270vC)

"Geen vrouwen, niet drinken, niet gokken, niet roken en niet eten verlengt het leven niet. Het lijkt dan alleen langer."

**R. V. Larson** Amerikaans schrijver

"Vroeger zocht een man een vrouw die koken kon als zijn moeder. Tegenwoordig krijgt hij er één die drinken kan als zijn vader."

**Frank Sinatra** (1915-1998)

"De enige methode om gezond te blijven is te eten wat je niet wil, te drinken wat je niet lekker vindt en te doen waar je geen zin in hebt."

**Mark Twain** Amerikaans schrijver (1835-1910)

"Men kan water drinken in plaats van bier, maar dan is het jammer dorst te hebben."

**Fritz Francken** Vlaams schrijver (1893-1969)

"Niet het drinken is af te keuren, maar de onmatigheid."

**John Selden** Brits Jurist en staatsman (1584-1654)

"Het is het beste om oud hout te verbranden, oude wijn te drinken, oude vrienden te vertrouwen, en oude auteurs te lezen."

**Francis Bacon** Engels filosoof en staatsman (1561-1626)

"Het voorrecht van een brouwer is dat hij de vrienden van zijn bier gastvrij kan onthalen op een goed glas bier"

**A.H. Heineken** (1923-2002)

"Er is geen oprechter liefde dan de liefde voor lekker eten."

**George Bernard Shaw** Iers-Engels schrijver (1856-1950)

"Geef een man een vis en hij heeft een dag te eten. Leer hem vissen en je bent in de weekeinden van hem af."

**G. Apple**

"Vrouw tegen Churchill: 'Als ik met U getrouwd was, zou ik gif in uw eten doen.' Churchill: 'En als ik met U getrouwd was, zou ik het opeten.'"

**Winston Churchill** Engels staatsman (1874-1965)

"Als je bedenkt dat er mensen zijn die geen hap door hun keel krijgen als ze niet in een door een marketingbureau uitgedacht restaurantconcept eten, dan moet je wel tot de almaar terugkerende droevige conclusie komen dat de mens een kinderachtig wezen is, dat bedondert en bedonderd wil worden"

**Ronald Giphart** Nederlands schrijver (1965)

"Een opgelost mysterie is even triest als een verteerde maaltijd."

**Elsa Triolet** Frans schrijfster (1896-1970)

"Hoe kan men zeggen dat mijn leven geen succes is? Heb ik niet meer dan zeventig jaar lang, genoeg te eten gehad en weten te voorkomen dat ik zelf werd opgegeten."

**Logan Pearsall Smith** Engels schrijver (1865-1946)

"Seks is ongeveer even belangrijk als een broodje kaas. Maar een broodje kaas is ongelooflijk belangrijk als je niets te eten hebt."

**Ian Dury** Brits zanger (1942-2000)

"Als er geen vrouwen geweest waren, zaten we nu nog in grotten rauw vlees te eten. De hele beschaving is er gekomen om indruk te maken op de vrouwen."

**Orson Welles** Amerikaans filmmaker (1915-1985)

"Vlees dat gegeten wordt zonder vrolijkheid of muziek wordt slecht verteerd."

**Sir Walter Scott** Brits schrijver en dichter (1771-1832)

## Belegde Broodjes

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Broodje ham of kaas                      | € 2,00 |
| Broodje oude kaas                        | € 2,75 |
| Broodje frikandel of kroket              | € 3,50 |
| Broodje gebakken ei met ham              | € 3,95 |
| Broodje rosbief                          | € 3,75 |
| Broodje filet americain of ossenworst    | € 3,75 |
| Broodje hamburger speciaal               | € 4,50 |
| Broodje gezond                           | € 4,75 |
| Broodje warm vlees met satesaus          | € 4,95 |
| Broodje shoarma (paprika, ui, sla, saus) | € 8,25 |
| Broodje shoarma met Turks brood          | € 9,25 |

## Tosti's

|       |                                      |        |
|-------|--------------------------------------|--------|
| Tosti | Ham en Kaas                          | € 2.60 |
| Tosti | 'Hawaiï' (ham, kaas, ananas)         | € 3,00 |
| Tosti | 'Milano' (salami, kaas, tomaat)      | € 3,25 |
| Tosti | 'Madrid' (chorizo, kaas, paprika)    | € 3,25 |
| Tosti | 'Amsterdam' (kaas, ossenworst, kaas) | € 3,50 |

## Panini

|        |                                       |        |
|--------|---------------------------------------|--------|
| Panini | 'Hot' (pikant gekruid gehakt en kaas) | € 4,50 |
|--------|---------------------------------------|--------|

*Een middeleeuws 'hapje' voor thuis uit het oudste gedrukte Nederlandse kookboekje, uit 1514: Een notabel boecxken van cokeryen.*

## “Ghecloven nonnen.”

Neempt eyeren ende sietse wel hert. Dan doet hen af haer scellen ende peltse ende soe snijtse overmydts in de helicht ontwee. Dan neemt die doderen van den selven eyeren ende stoedt dye in eenen morselle al ontwee. Maer eerst so doet er luttel soferaens in, caneel ende ghimbare, savie, petercelie. Ende wylt men, men doet er oock inne pepere ende appelen. Dan stoot alle dat voerscreven staet wel ontwee tesamen ende vult daarmede dat witte vanden eyeren, daer ghi die doren uutghetrocken hebt. Dan so bact dye eyeren in raepsmout oft in botere. Ende alst ghebacken es, dan stroyt ment caneelpoedere ende btootsuicker tegader gheminghelt opt vulsele. Ende als ghi deze eyeren ter tafel dient, soe legtse in de schotelen metten openen opweerts, te wetene metten vulsele opweerts.



Vers afgebakken brood uit onze steenoven  
keuze uit :

*stokbroodje of Italiaanse bol*

*waldkorndbol of panini*

|                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Kaas of Ham</i>                                                                                                           | 4,25 |
| <i>Kaas en Ham</i>                                                                                                           | 4,25 |
| <i>Kaas-Ham-Ananas</i>                                                                                                       | 4,95 |
| <i>Salami-Kaas-Ui</i>                                                                                                        | 4,95 |
| <i>Brie en ijsbergsla</i>                                                                                                    | 4,95 |
| <i>Filet Americain met ui</i>                                                                                                | 4,95 |
| <i>Amsterdamse ossenworst met ui</i>                                                                                         | 4,95 |
| <i>Gezond</i>                                                                                                                | 5,75 |
| <i>Mozzarella met tomaat, rucola en pesto</i>                                                                                | 5,75 |
| <i>Tonijn met ravigotte saus</i>                                                                                             | 5,75 |
| <i>Old Amsterdam met rode pesto, rucola en zongedroogde<br/>tomaatjes</i>                                                    | 5,95 |
| <i>Beenham met mosterd-dillesaus en asperges</i>                                                                             | 6,95 |
| <i>Satévlees (kip of varken) met pindasaus</i>                                                                               | 6,95 |
| <i>Gerookte zalm met bieslook-roomkaas</i>                                                                                   | 6,95 |
| <i>Gebraden gehakt met tomaten-chutney, champignon,<br/>paprika en gebakken ui</i>                                           | 6,95 |
| <i>Tip : <u>Panini</u> 'it Stee' (runder) hamburger, mozzarella,<br/>pesto, verse tomaat, zongedroogde tomaat en rucola.</i> | 6,95 |





## Lunch

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Uitsmijter ham of kaas                         | € 6,50 |
| Uitsmijter ham en kaas                         | € 7,25 |
| Uitsmijter spek of rosbief                     | € 7,95 |
| Omelet "it Stee" (ham, kaas, tomaat, champ.)   | € 8,75 |
| 2 kroketten met brood                          | € 6,75 |
| Huzarensalade met geroosterd brood             | € 6,25 |
| Bal gehakt met brood                           | € 6,95 |
| Bal gehakt met brood, champ. en ui             | € 8,95 |
| Wiener schnitzel met brood                     | €10,95 |
| <b>Sandwich 'it Stee'</b> , met een beker melk |        |
| keuze uit: salmon or chicken                   | € 9,95 |

12 uurtje ( kop koffie of melk, 1 snee brood met kroket  
en 1 snee brood met huzarensalade

€ 8,50



Een lang leven

Sport & Afslankinstituut

In samenwerking met sport & afslankinstituut *Julia*, hebben we een heerlijk  
en low-calorie, *broodje Julia* voor u samengesteld:

**Waldkorn**, licht besmeerd met rode pesto, belegd met plakken  
gebraden kipfilet en afgegarneerd met mosterd-dille dressing  
en zongedroogde tomaat.

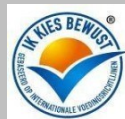
€ 5,95

### Maaltijd salade's

Tonijn of Kip Maaltijdsalade

€ 11,95

met ovenbrood, pesto en een glas melk of karnemelk



### Speciale Lunchtip van 'it Stee'



**'Bocadillo de Pollo'**

€ 9,95

(1/2 stokbrood met geb. kipfilet, paprika, ui, en tomaten-chutney)

# Heeft u een allergie, meld het ons !

## Soepen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Tomatensoep of Groentensoep | € 3,75 |
| Kippensoep of Uiensoep      | € 3,95 |



**\* Erwtensoep € 6,50**

*de wintersoep wordt geserveerd met rog-  
geblood en spek*

***\* alleen van Oktober tot Maart***

## Menu's

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gehaktbal                                                                                                 | € 15,95 |
| Varkenssaté of Kipsaté                                                                                    | € 16,95 |
| Kipfilet                                                                                                  | € 17,95 |
| Gebakken kalfslever met spek en ui                                                                        | € 17,95 |
| Wiener schnitzel                                                                                          | € 17,95 |
| Zigeuner of Champignon- <i>ui</i> schnitzel                                                               | € 19,50 |
| Schweine-Haxe met mosterd-dillesaus                                                                       | € 19,95 |
| Varkenshaas met champignon-roomsaus                                                                       | € 21,95 |
| Tournedos met champignon- <i>ui</i>                                                                       | € 23,95 |
| Mixed Grill ossenhaas, varkenshaas en kipfilet<br>met gebakken spekjes, champignons, <i>ui</i> en paprika | € 24,95 |

***Bovengenoemde gerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen of gefrituurde schijfjes of frites naar keuze inclusief een koude gemengde salade en een warme verse groente.***

Het restaurant is ontstaan in Parijs aan het eind van de 18e eeuw. Daarvoor waren er uiteraard al eetgelegenheden, die met name voeding en onderdak verschaften aan de sporadische reizigers. De huidige herberg (zoals we die in Frankrijk, Duitsland, Ierland en Engeland nu nog kennen) is hier een afstammeling van. Kenmerkend voor de herberg is, dat de passant nood heeft aan onderdak en voeding, en genoeg neemt met wat voorradig is. De naam "restaurant" zou afkomstig zijn van het Franse "restaurer", of herstellen. Een versterkend middel in de vorm van een krachtige soep bestond reeds in het 16e-eeuwse Frankrijk. In 1765 opende een Franse kok, A. Boulanger, een eethuis in Parijs waar diverse soepen werden bereid waaruit de klant een keus kon maken. Deze soepen kregen de benaming 'soup restaurant': een verkwikkende (herstellende) soep. Hieruit ontwikkelde zich na enige decennia het woord 'restaurant' in de betekenis die er nu aan wordt gegeven. Tijdens en na de Franse Revolutie kwamen dit soort etablissementen tot bloei, toen vele koks van de aan de kant geschoven adel in deze branche nieuw werk vonden.....

## Vis gerecht

**Visduo** zalmmoot en kabeljauwzijde € 24,95  
met gebakken aardappelen en een warme groente met rauwkost.

## Vegetarisch

**Italiaanse Pasta**, Penne met roergebakken groenten, € 14,95  
en frisse salade

## Oriëntal Plate

**Nasi of Bami** € 15,95  
met satevlees, gebakken ei met ham, kroepoek en atjar

## Pannenkoeken

Kinderpannenkoek € 3,95  
Pannenkoek naturel € 5,00  
Pannenkoek appel € 6,00  
Pannenkoek ananas € 6,00  
Pannenkoek spek € 6,50

## Kinder Menu's

**Cowboy Menu** € 6,95  
Kinderpatat met kroket of frikandel  
met appelmoes en een 'meeneem' kinder-fun-ijsbeker

**Matrozen Menu** € 6,95  
Kinderpannenkoek en een 'meeneem' kinder-fun-ijsbeker



## Winterkost - Stampotten

**Boerenkool** met gebakken spekjes in jus, rookworst, speklapje en zuren

**Zuurkool** met gebakken spekjes in jus, rookworst, speklapje en zuren

**Hutspot** met gebakken spekjes in jus, rookworst, speklapje en zuren

**Vanaf medio Oktober tot Maart** € 11,95

## Patat en Snack's

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Bord patat                                                            | € 2,95 |
| Bord Ras patat                                                        | € 3,20 |
| Bord Kinderpatat                                                      | € 2,40 |
| Bord patat Stoofvlees                                                 | € 6,25 |
| Bord Boerenpatat                                                      | € 6,25 |
| Bord patat Topa (pikant)                                              | € 8,95 |
| (een combinatie van shoarma /gyros reepjes met een bol huzarensalade) |        |
| Frikandel - Kroket                                                    | € 1,75 |
| Viandel                                                               | € 1,85 |
| Goulash -Satekroket                                                   | € 1,85 |
| Kwekkeboom kroket                                                     | € 1,85 |
| Bami of Nasischijf                                                    | € 1,75 |
| Hamburger                                                             | € 1,90 |
| Bal gehakt                                                            | € 3,95 |
| Eierbal                                                               | € 2,50 |
| Kip of Varkensate                                                     | € 6,50 |
| Loempia                                                               | € 3,00 |
| Shoarmarol                                                            | € 2,00 |
| Mexicano of Boerenbrok                                                | € 2,00 |
| Kika-stick                                                            | € 2,00 |
| Visstick                                                              | € 1,80 |
| Kaassouflee                                                           | € 1,50 |
| Kipschnitzel                                                          | € 3,00 |
| Halve kip                                                             | € 4,95 |
| Braadworst                                                            | € 2,75 |
| Berenhap                                                              | € 2,95 |
| Pikanto of Lucifer                                                    | € 2,25 |
| Sjashlick Pen                                                         | € 2,75 |
| Slaatje                                                               | € 4,50 |

## Borrelhapjes

|                                            |      |        |
|--------------------------------------------|------|--------|
| Portie bitterballen                        | 10st | € 5,00 |
| Portie kipnuggets                          | 10st | € 5,00 |
| Portie vlammetjes                          | 10st | € 5,00 |
| Portie 'Cas Spijkers' luxe bittergarnituur | 10st | € 7,00 |

## Sauzen

|                         | op bord | middelschaaltje |
|-------------------------|---------|-----------------|
| Mosterd                 | € 0,25  | € 0,50          |
| Mayonaise               | € 0,35  | € 0,80          |
| Curry of tomatenketchup | € 0,40  | € 0,85          |
| Pindasaus               | € 0,50  | € 1,00          |
| Speciaalsaus            | € 0,75  | € 1,40          |
| Wimpiesaus              | € 0,75  | € 1,40          |

## *Een feestmaal in de veertiende eeuw*

Op 30 september 1399 werd Hendrik IV van Engeland in de West-minster Abbey tot koning gekroond. De feestmaaltijd die ter gelegenheid daarvan werd bereid, bestond uit drie gangen, met in het totaal veertig gerechten.

De eerste gang bevatte onder meer de kop van een everzwijn met de slagstanden, zure soep, jonge zwanen, vetgemeste kapoen, fazant, reiger, steur en een snoek. In de tweede gang kwamen de gevulde biggetjes, een gelei, pauwen, kraanvogels, roerdomp, konijn, geroosterd wild en grote taarten op tafel. De derde gang bestond onder andere uit geconfijte kweeperen, duiven, kwartels, zoete vla, vergulde gehaktballen en ge-glaceerde eieren.....

Henry IV  
1367 -1413



De wijk in London, nu bekend als Soho, was vroeger een deel van de jacht gronden van Koning Hendrik VIII. Wanneer een jager een hert had gezien riep deze: "Tally-Ho!", maar wanneer een jager een kleinere prooi had gevonden, werd de kreet: "So-Ho!". Naarmate dit gebied verder ontwikkelde bleef deze naam bestaan.

In de middeleeuwen werden varkens in Engeland ingezet voor het opsporen en ophalen van geschoten wild, omdat het gewone volk in die tijd geen honden mocht houden...