

Light & Easy “Vlaamsch” bread, salads & more

Tot 23.30 uur Till 11.30 p.m.

Twee-gangen Ambassador lunch <i>Two-course Ambassador lunch</i>	€ 25,00
Vlaamsche sandwich met tartaar van Hollands weiderund, gekookt scharrelei, sjalotten en tuinkers <i>“Vlaamsche” sandwich with Dutch free range beef tartare, boiled egg, shallots and garden cress</i>	€ 14,50
Boerenbol uit de oven met mozzarella, Italiaanse capicola, pesto, antiboise, basilicum en pijnboompitten <i>Whole grain bun out of the oven with mozzarella, Italian capicola, pesto, antiboise, basil and pine nuts</i>	€ 14,50
Tosti van gamba's, perenchutney en notensla <i>Toasted sandwich with king prawns, pear chutney and rocket</i>	€ 14,75
Beefburger van Hollands weiderund, met belegen kaas, gebakken scharrelei en tomatensalade <i>Dutch free range beef burger topped with mature cheese, fried egg and tomato salad</i>	€ 15,50
Clubsandwich met gerookte zalm, roomkaas, zoetzure komkommer en rucola <i>Club sandwich with smoked salmon, cream cheese, sweet and sour cucumber and rocket</i>	€ 14,50
Twee van Dobben kroketten met brood en mosterdmayonaise <i>Two “van Dobben” croquettes with bread and mustard mayonnaise</i>	€ 10,50
Uitsmijter “Henricus” met jonge boerenkaas, huisgebraden rosbief en ham <i>Fried eggs “Henricus style” with farm cheese, roast beef and ham</i>	€ 10,50
“ All day breakfast tray”	€ 15,00

I'm in the mood for something...



Delightful *Henricus signature dishes*

Tot 21.00 uur Till 09.00 p.m.

Chef's proeverij van vier verschillende voorgerechten <i>The Chef's tasting menu of four different starters</i>	€ 15,50
Lichtgerookte makreel met kruidensalade, wortelcrème met sinaasappel en gemarineerde inktvis waarbij warme mayonaise <i>Lightly smoked mackerel with herb salad, cream of carrot with orange and marinated squid with warm mayonnaise</i>	€ 16,50
Crème van geitenkaas met een zomerse salade van gebakken kwarteleitjes, radijs, gepofte tomaatjes en groene asperges (vegetarisch) <i>Goat's cheese cream with a salad of baked quail eggs, radish, oven baked tomatoes and green asparagus (vegetarian)</i>	€ 13,50
Soep van wilde spinazie met Hollandse garnalen en gepocheerde kwarteleitjes <i>Spinach soup with Dutch shrimp and poached quail eggs</i>	€ 11,50
• • •	
Gebakken zeebaars met tuinbonen à la crème, gedroogde Serranoham en port jus <i>Sautéed sea bass with broad beans, dried Serrano ham with port jus</i>	€ 25,50
Gebraden lamsbout en gestoofde lamsschenkel, couscous met olijven en lauwwarme aspergesalade met lamstong waarbij stoofjus <i>Lamb Medley: Dry roasted leg of lamb, stewed lamb shank and lambs tongue, served with couscous with olives, and a warm asparagus salad</i>	€ 25,50
Gebakken tarbot met geitenkaas crème, gedroogde ham, hazelnoten, gecarameliseerde nectarine en beurre noisette <i>Sautéed turbot with goat's cheese cream, dried ham, hazelnuts, caramelized nectarine with beurre noisette</i>	€ 28,50
Tortellini gevuld met bloemkool en truffel met een gepocheerd ei en Parmezaanse kaassaus (vegetarisch) <i>Tortellini filled with cauliflower and truffle with a poached egg and Parmesan cheese sauce (vegetarian)</i>	€ 19,50
• • •	
Krokante kletskop van amandelen met crème Suisse, frambozen en mascarpone-ijs <i>"Kletskop" of almonds with crème Suisse, raspberries and mascarpone ice-cream</i>	€ 11,50
Soep van bosvruchten met meringue en vanille-ijs overgoten met halfgeslagen room <i>Forest fruits coulis with meringue and vanilla ice-cream served with whipped cream</i>	€ 10,50
Aardbeien Romanoff met hangop en vanille-ijs <i>Strawberries Romanoff with strained yoghurt and vanilla ice-cream</i>	€ 10,50
Diverse kaassoorten met vijgenjam en kletzenbrood <i>Selection of cheeses with fig marmalade and "kletzenbrood"</i>	€ 14,50



Outrageously good *Rubens specialities*

Tot 23.30 uur Till 11.30 p.m.

Caesar salade <i>Caesar salad</i>	€ 10,50
Salade caprese Serranoham gegrild boerenbrood olijfolie <i>Salad caprese / Serrano ham / grilled "Vlaamsch" bread / olive oil</i>	€ 12,50
Carpaccio weiderund Olde Remeker kaas <i>Carpaccio of free range beef / "Olde Remeker" cheese</i>	€ 13,50
Thaise kippensoep (Tom Ka Kai) <i>Thai chicken soup (Tom Ka Kai)</i>	€ 10,50

...

Schotse entrecôte <i>Scottish beef entrecote</i>	200 gr. € 22,00 300 gr. € 30,75
Schotse T-bone steak <i>Scottish T-bone steak</i>	500 gr. € 25,00
Schotse rib-eye <i>Scottish beef rib-eye steak</i>	200 gr. € 19,00 300 gr. € 26,75
Zwaardvis watermeloensalsa <i>Swordfish / watermelon salsa</i>	€ 22,50
Moussaka (vegetarisch) <i>Moussaka (vegetarian)</i>	€ 15,00

De green-egg bbq gerechten worden geserveerd met friet en salade
All green-egg bbq dishes above are served with French fries and salad

...

Flensjes seizoensfruit vanille-ijs <i>Crêpes / seasonal fruit / vanilla ice-cream</i>	€ 8,50
Crème brûlée whisky <i>Crème brûlée / whisky</i>	€ 7,50
Tarte tatin witte chocolade ijs <i>Tarte tatin / white chocolate ice-cream</i>	€ 9,50
Diverse ijssoorten <i>Selection of ice-cream</i>	€ 9,50



Appetizing *Bits, bites & small snacks*

Tot 23.30 uur Till 11.30 p.m.

Chocoladetaart <i>Chocolate pie</i>	€ 5,00
Huisgemaakte appeltaart <i>Home-made apple pie</i>	€ 5,75
Chocoladetruffels (2) <i>Chocolate truffles (2)</i>	€ 2,50
...	
Amsterdamse bitterballen (6) <i>Amsterdam style croquette balls (6)</i>	€ 4,75
Koude appetizers (4) <i>Cold appetizers (4)</i>	€ 3,50
Warme appetizers (4) <i>Warm appetizers (4)</i>	€ 3,50
Gemengde appetizers (6) <i>Mixed appetizers (6)</i>	€ 4,95
Sandwiches met gerookte zalm en dillecrème (4) <i>Sandwiches with smoked salmon and dill cream (4)</i>	€ 8,50
Notenbrood met Serrano ham en olijven (2 pers.) <i>Nutbread with Serrano ham and olives (2 pers.)</i>	€ 9,75
Olde Remeker met kletzenbrood en vijgenjam (2 pers.) <i>"Olde Remeker" cheese with "kletzenbrood" and fig marmalade (2 pers.)</i>	€ 9,50

I'm in the mood for something...



By the Glass *Our selection of wines*

CHAMPAGNES

	Per glas / <i>Per glass</i>	Per fles / <i>Per bottle</i>
Brut S.A. Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier <i>Nicolas Feuillatte, Champagne, France</i>	€ 9,95	€ 59,50
Blanc de Blancs Millésime, 2000 Chardonnay <i>Nicolas Feuillatte, Champagne, France</i>		€ 67,50
Rosé Pinot Noir & Chardonnay <i>Janisson & Fils, Champagne, France</i>		€ 59,50

MOUSSERENDE WIJNEN / SPARKLING WINES

Cosecha Especial Extra Brut Chardonnay <i>Bodega Norton, Mendoza, Argentina</i>	€ 4,50	€ 25,00
Cosecha Especial Brut Rosé Pinot Noir & Chardonnay <i>Bodega Norton, Mendoza, Argentina</i>	€ 7,25	€ 42,50



By the Glass *Our selection of wines*

HUISWIJN / HOUSE WINES

Per glas / *Per glass*

Per fles / *Per bottle*

Wit / *White*

Vista Flores, 2010
Sauvignon Blanc & Chenin Blanc
Bodega Norton, Mendoza, Argentina

€ 4,00

€ 23,50

Stimson, 2007
Chardonnay
*Château Ste. Michelle, Columbia Valley,
Washington State, United States*

€ 4,50

€ 26,50

Rood / *Red*

Vista Flores, 2009
Malbec & Sangiovese
Bodega Norton, Mendoza, Argentina

€ 4,00

€ 23,50

Stimson, 2007
Merlot
*Château Ste. Michelle, Columbia Valley,
Washington State, United States*

€ 4,50

€ 26,50

I'm in the mood for something...



By the Glass *Our selection of wines*

WITTE WIJNEN / WHITE WINES

Per glas / *Per glass* Per fles / *Per bottle*

Frise, fruitige wijnen / *Crisp, refreshing, fruity wines*

Grüner Veltliner, 2008 <i>Hillinger, Burgenland, Austria</i>	€ 5,00	€ 29,50
Chenin Blanc, 2009 <i>Boschendal, Franschhoek, South-Africa</i>	€ 5,95	€ 35,00
Masianco, 2008 Pinot Grigio & Verduzzo <i>Masi, Veneto, Italy</i>	€ 6,95	€ 42,50
Peter Lehmann Eden Valley Riesling, 2008 Riesling <i>Peter Lehman, Barossa Valley, Australia</i>	€ 8,00	€ 47,50

Ronde fruitige, soms wat kruidige wijnen / *Round, fruity, somewhat spicy wines*

Chardonnay, 2008 <i>Tormaresca, Puglia, Italy</i>	€ 5,50	€ 32,50
Eradus, 2009 Sauvignon Blanc <i>Eradus, Awaterere Valley, New Zealand</i>	€ 6,95	€ 42,50
Chablis, 2007 Chardonnay <i>Olivier Leflaive, Bourgogne, France</i>	€ 8,50	€ 49,50

Volle, krachtige wijnen / *Full-bodied, robust wines*

Colomé, 2007 Torrontés <i>Bodega Colomé, Calchaquí Valley, Argentina</i>	€ 5,95	€ 35,00
Grand Selection Chardonnay, 2007 <i>Lapostolle, Casablanca Valley, Chile</i>	€ 6,75	€ 39,75
Pouilly Fumé, 2008 Sauvignon Blanc <i>Domaine André et Edmond Figeat, Pouilly sur Loire, France</i>	€ 9,25	€ 55,00



By the Glass *Our selection of wines*

RODE WIJNEN / RED WINES

Per glas / *Per glass* Per fles / *Per bottle*

Lichte, soepele, fruitige wijnen / *Light, supple, fruity wines*

Altozano Finca Constantia, 2008 € 5,00 € 29,50
 Tempranillo & Syrah
Finca Constantia, Toledo, Spain

Fleurie, 2007 € 8,50 € 49,50
 Gamay Noir à Jus Blanc
J.J. Vincent et Fils, Bourgogne, France

Volle, ronde, vaak wat kruidige wijnen / *Full, round, spicier wines*

Boschendal Lanoy, 2008 € 5,50 € 32,50
 Cabernet Sauvignon & Merlot
Franschhoek, Boschendal, South-Africa

Grand Selection Carménère, 2008 € 6,25 € 37,50
Lapostolle, Casablanca Valley, Chile

Bonacosta, 2008 € 7,25 € 42,50
 Corvina, Rondinella & Molinara
Masi, Veneto, Italia

Pèppoli Chianti Classico, 2007 € 9,50 € 55,00
 Sangiovese, Merlot & Syrah
Antinori, Tuscany, Italy

Stevige, rijke, krachtige wijnen / *Full-bodied, robust wines*

Amalaya de Colomé, 2008 € 6,00 € 35,00
 Malbec, Cabernet Sauvignon & Syrah
Bodega Colomé, Calchaquí Valley, Argentina

Rioja Crianza, 2006 € 6,75 € 39,50
 Tempranillo
Bodegas Amézola de la Mora, Rioja, Spain

Peter Lehmann Layers Red, 2008 € 7,25 € 42,50
 Shiraz, Grenache, Mourvedre, Tempranillo & Carignan
Peter Lehman, Barossa Valley, Australia

Saint Emilion Grand Cru, 2001 € 69,50
 Merlot & Cabernet Sauvignon
Château le Jurat, Bordeaux, France

I'm in the mood for something...



By the Glass *Our selection of wines*

ROSÉ WIJNEN / ROSÉ WINES

	Per glas / <i>Per glass</i>	Per fles / <i>Per bottle</i>
Vista Flores, 2009 Malbec & Merlot <i>Bodega Norton, Mendoza, Argentina</i>	€ 4,00	€ 23,50
Blanc de Noir, 2009 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot <i>Buitenverwachting, Constantia, South-Africa</i>	€ 5,50	€ 32,50
Reuilly, 2009 Pinot Gris <i>Domaine Alain Mabillot, Reuilly, Loire, France</i>	€ 6,75	€ 39,50

DESSERT WIJNEN / DESSERT WINES

Per glas / *Per glass*

Fruitige, zoete witte dessertwijnen / *Fruity, sweet white dessert wines*

Moscato d'Asti, 2008 <i>Prunotto, Piemonte, Italy</i>	€ 4,50
Cosecha Tardia Dulce Natural, 2008 Chardonnay <i>Bodega Norton, Mendoza, Argentina</i>	€ 4,75

Rijke, zoete rode dessertwijn / *Rich, red dessert wines*

Starboard, Batch 88 Tinta Roriz, Tinta Cao & Tinta Amerela <i>Quady Winery, California, United States</i>	€ 4,00
Aleatico, 2007 <i>Antinori, Tenuta Fattoria Aldobrandesca, Tuscany, Italy</i>	€ 6,50

