

't Nonnetje

DRINKEN, ETEN en MEER...



't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

De meeste gerechten die 't Nonnetje serveert, vinden hun oorsprong in de Vlaams Franse keuken.

Onze kaart is zo samengesteld, dat u er alle kanten mee op kan.
Om te delen met elkaar en/of om uitgebreider te tafelen.
Lekkere hapjes bij het borrelen. Voor elk wat wils.
Vanaf € 1,00 tot € 21,75.

Voor Wisselende Gerechten, kijk op de site www.nonnetje.nl bij Eten en Updates of op onze krijtborden in de zaak of vraag de bediening.

In ieder geval altijd een mooie maaltijd voor € 10,00.

Op de kaarten staan achter de gerechten de ingrediënten en allergenen.
Hieronder de legenda.

We leggen u graag nog een en ander uit als u twijfelt
en/of vragen heeft.

De keuken is open van 17.00 tot 21:30.

**Op zaterdag en zondag serveren wij de Kleine Gerechten vanaf 14:00 uur.
Na 21:30 alleen Olijven, Portie Kaas, Bakje Nootjes en Borrel Schotel.**

Voedsel allergenen

- | | |
|---|---|
|  ei |  schaaldieren |
|  gluten |  selderij |
|  lupine |  sesamzaad |
|  melk |  soja |
|  mosterd |  vis |
|  noten |  weekdieren |
|  pinda's |  zwaveldioxide |





't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

- Kleine Gerechten -

Van € 1,00 tot € 17,50 die u als hapje of voorgerecht kunt bestellen.
Ze zijn uiteraard een smakelijke toevoeging bij een mooi glas bier of wijn.
En met wat frites en/of gemenge salade (los te bestellen) soms alweer bijna een hele hap.
U kunt de meeste gerechten ook makkelijk met elkaar delen. Wat u wilt.

Brood, Kaas en Olijven

Bakje Nootjes	1,00	 
Portie Olijven	3,00	
Brood met Boter	3,50	 
Portie 1000 Dagen Kaas <i>oude kaas met mosterd</i>	4,00	 
Tosti de Non <i>beenham, kaas, cocktailsaus</i>	4,50	   
Tosti Tomaat <i>tomaat, kaas en pesto</i>	4,50	  
Kaasplankje <i>diverse kazen met toast</i>	9,50	   

Soepen

Altijd Verse Soep <i>wisselend. zie krijtborden of vraag de bediening</i>	5,50	<i>allergenen afhankelijk van de keuze</i>
--	------	--

Soorten Salade

Gemengde Salade	3,50	
Forel van het Veld <i>veldsla, gerookte forel, komkommer met mierikswortelsaus</i>	8,50	   
Salade Charcuterie Passendale <i>mesclunsla met jonge olijfolie, ardeense ham, pain d'ardenne, stukje passendale kaas en croutons</i>	9,50	 
Salade Vol Van Vis <i>mesclunsla met jonge olijfolie, forel, makreel, zalm, haricots verts, paprika, venkel, Citroensap en croutons</i>	9,50	  
Kloostersalade <i>op basis van spinazie, veldsla met jonge olijfolie, basilicum, munt, koriander, bieslook, kervel en bloemen</i>	9,50	
Carpaccio <i>rucolasla, flinterdun fijn rundervlees met pesto, pijnboompitten met flinters 1000 dagen oude kaas</i>	9,50	 



't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

Uit de frituur

Frites met Mayonaise	3,50	   
Zacht Puntje Meesterkok Krokot <i>met de hand gedraaide extra zware 110 grams krokot voor 50% gevuld met rundvlees. met pittige mosterd. van kroketterie valuas. recept van meesterkok swaghoven*</i>	4,50	  
Bitterballen <i>8 stuks met mosterd</i>	6,50	       
Kaasstengels <i>8 stuks met chilisaus</i>	6,50	  
Vlammetjes <i>8 stuks met chilisaus</i>	6,50	 
Frituur Door Elkaar <i>8 stuks met chilisaus en mayonaise</i>	6,50	        
Tempura van Groenten <i>verse groenten zoals sugarsnaps, selderij, mais, paprika, venkel, biet door beslag en in de frituur. met soja- en wasabisaus</i>	7,50	  
Haute Friture <i>met de hand gedraaid zalm-, kreeft- en garnalenkrokotje met lepeltje tonijnsalade, beetje brood en mayonaise. van kroketterie valuas. recept van meesterkok swaghoven*</i>	10,50	   

* meer informatie over deze handgedraaide kroketten uit venlo zie www.valuas.nl

Uit de oven

Nacho's <i>mais nacho's met kaas uit de oven, met saus</i>	3,50	  
Tarte Flambée Original ** <i>partjes met spekjes, champignons, ui en kaas</i>	6,50	  
Tarte Flambée Lam <i>partjes met gekruide lamsboutsnippers, paprika, streepje rode uien- en knoflooksaus en kaas</i>	6,50	    
Tarte Flambée Verse Groente <i>partjes met o.a. paprika, courgette, groene asperges en kaas</i>	6,50	   
Bruschetta Tomaat <i>toast met tomaatpulp, knoflook en jonge olijfolie ingewreven, blokjes verse tomaat en stukje mozzarella</i>	6,50	 
Abdij Quiche <i>bladerdeeg, leffe bier, rode uien, grotchampignons, roseval, abdijkaas en crème fraîche</i>	7,50	  

** tarte flambée, of in duits flammkuchen, lijkt het meest op een kleine pizza die zijn oorsprong vond in de elzas



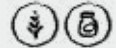
't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

Van de grill

Kippenpootjes 5 stuks

7,50



Non Burger

ongeveer 200 gram van rund, gebakken ui, sla, kaas meegesmolten, saus

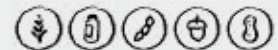
7,50



Kleine Gegrilde Saté

ongeveer 125 gram van kippendij of varkenshaas met pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek, atjar en gegrilde ananas

12,50



Schotels

Borrel Schotel

turkse en italiaanse worst, kaas, augurkjes, amsterdamse ui, olijven

8,50



Charcuterie Schotel

plakjes ardense ham en pain d'ardenne met stukje passendale kaas en brood met boter

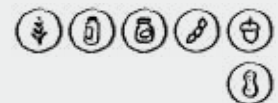
9,50



Non Schotel

gegrilde spareribjes, satestukjes, kippenpootjes en sausen

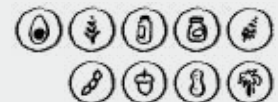
9,50



Van Alles Wat Schotel

ca. 40 warme en koude hapjes

17,50





't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

- Grote Gerechten -

Van € 10.00 tot € 21,75. Onze Klassiekers waar de gasten al jaren voor komen en de stoverij uit de Kloosterkeuken waar u thuis wellicht minder snel aan toe komt.

De Zoete Non betreft een verzameling klassieke nagerechten. Mag ook los besteld worden.

Wisselende Gerechten vanaf € 10,00. Zie krijtborden met 'Update vanuit de keuken'.

We serveren een Kindermenu. U kunt ook Kleinere Gerechten combineren naar kindervens.

Onze Klassiekers (met frites en sla)

Kindermenu

spiesje saté van kip of varken of spareribjes of frikadel. appelmoes en sla. ijsje met chocosaus en spikkels of een "schatkistje" na

8,00

allergenen afhankelijk
van de keuze

Saté van Kippendij of Varkenshaas

ongeveer 200 gram met pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek, atjar en gegrilde ananas

15,75



Spareribs 't Nonnetje

met knoflooksaus. Volgens velen de lekkerste uit de omgeving!
Onbeperkt: 21,75

18,50



De Nonnetjes

ossenhaaspuntjes in pepersaus met groene asperge, rode paprika en courgette

19,50



Onze Kloosterkeuken (met Roseval of Ratte aardappeltjes en salade)

Engelse Kaassoufflé

niet gestoofd wel vers uit de kloosteroven, met cheddar

14,50



Coq au Vin

kip aan het bot gestoofd in rode wijn met spek, knoflook, laurier

14,50



Boeuf Bourguignon

stoofvlees in rode wijn met spek en ui, bleekselderij, winterpeen, knoflook, tomaten, laurier, champignon

15,50



Stoof van Witte Vis

in hoegaarden witbier met wilde spinazie en abdijkaas

17,50


















't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

De Zoete Non

Clafoutis <i>met vers seizoenfruit en slagroom. heerlijk frans gebak</i>	5,50	  
Dame Blanche <i>vanille-ijs met chocoladesaus</i>	6,50	 
Crème brûlée <i>custard, vanille met gekarameliseerde laag suiker</i>	6,50	 
Citroentaart <i>met bolletje cassis-ijs</i>	6,50	  
Amersfoorts Keesjesijs van Vonk * <i>met frisse appel en geklopte room. weergaloos ijs uit amersfoort</i>	6,50	 
Aardbeien Romanoff <i>verse aardbeien met room en grand marnier verdund met vodka</i>	6,50	

* vonk's ijs heeft bijzondere 'specerijen' ijs aan zijn assortiment toegevoegd. het "amersfoortse keesjes ijs" waarvan het recept al ruim 250 jaar een goed bewaard en amersfoorts familiegeheim is. reinder vonk 'draait' het op verzoek speciaal voor ons. meer over de geschiedenis van keesjes en het ijs op www.vonkijs.nl

Lekkere Koffie's (met drank en room) 6,50

Koffie of Thee Compleet
klein likeurtje naar keuze, slagroom en 3 met de hand gemaakte bonbons van www.chocopassie.nl

Ierse Koffie
met ierse whiskey van jameson.

Braziliaanse Koffie
met tia maria en grand marnier (likeur op basis van cognac en sinaasappel).

DOM Koffie
met dom bénédictine (kruidenlikeur uit normandië).

Jamaicaanse Koffie
met bruine rum en tia maria (koffielikeur uit jamaica, spaans voor tante maria).

Nonnetjes Koffie
met gembersiroop, cognac en bruine suiker.

Pastoor Koffie
met cognac, tia maria en baileys (ierse likeur van whiskey en room).

Wrijfhoutje
met drambuie (schotse whisky likeur).

Spaanse Koffie
met liquor 43.

Hazelnootje
met frangelico, of zonder alcohol: met hazelnootsiroop



't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

Bieren van de tap

Jupiler, 25 cl	2,50
Hertog Jan, fluitje, 20 cl	2,50
Hertog Jan, 25 cl	2,60
Jupiler en Hertog Jan, groot, 45 cl	4,60
Hoegaarden, fluitje, 20 cl	3,30
Hoegaarden, 25 cl	3,50
Franciskaner, 30 cl	3,90
Franciskaner, groot, 50 cl	5,90
Leffe Blond	3,90
La Chouffe	4,60
Texels Skuumkoppe	4,50

bieren van het moment en soms wisselde bieren.
zie de krijtborden of vraag de bediening.

Bieren op fles

Chimay Blauw Grande Réserve	4,60
Corona	4,60
Desperado	4,60
Duvel	4,60
Grolsch Radler	3,50
Gulden Draak	4,60
Hoegaarden Rosé	3,60
Hoegaarden Gr Cru	4,60
Hopus	4,60
Jever Fun, <i>alcoholvrij</i>	2,60
Karmeliet tripel	4,60
Leffe Dubbel	3,70
Liefmans lekker on the rock's	3,60
Maredsous blond en tripel	4,60
Mongozo, <i>glutenvrij</i>	4,10
Pauwels Kwak	4,60
San Miguel	3,60
Sloeber	4,60
Timmermans Kriek	3,60
Verboden Vrucht	4,60
Westmalle dubbel en tripel	4,60





't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

Wijn Rood


Rioja Reserva


wijnhuis: fernandez de pierola
gebied: rioja, spanje
druivensoort: 100% tempranillo

 37,50

Rioja Crianza


wijnhuis: fernandez de pierola
gebied: rioja, spanje
druivensoort: 100 % tempranillo


 30,00

 5,25

Pinot Noir Gerard Bertrand


wijnhuis: gerard bertrand
gebied: languedoc-roussillon, frankrijk
druivensoort: 100% pinot noir

 26,00

 4,50


Santa Creu de Creixa


wijnhuis: sumarroca
gebied: penedès, spanje
druivensoort: syrah, grenache, cabernet sauvignon en cabernet franc

 23,50

Merlot le Versant


wijnhuis: Le Versant
gebied: pays d'oc, frankrijk
druivensoort: 100% merlot


 21,50

 3,75

Sumarroca

rode huiswijn
land: Spanje
druivensoort: 35% syrah, 33% merlot, 32% tempranillo


 18,50


 3,50

Wijn Wit

Sauvignon Blanc


wijnhuis: bernardus estate
gebied: californie, u.s.a.
druivensoort: sauvignon blanc

 33,00

 5,75


Soave DOC


wijnhuis: dal cero
gebied: soave, italië
druivensoort: 100% garganega

 24,50

Pinot Grigio

wijnhuis: dal cero
gebied: veneto, italië
druivensoort: 100% pinot grigio


 26,00

 4,50

Chardonnay

wijnhuis: sumarroca
gebied: penedès, spanje
druivensoort: 100% chardonnay


 26,00

 4,50

Liebfraumilch


zoete witte huiswijn
land: duitsland


 22,50

 3,50

Diepe Gronde

witte huiswijn
land: zuid-afrika

 18,50

 3,50



't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...



Rosé

Pinot Grigio Blush

wijnhuis: dal cero

gebied: veneto, italië

druivensoort: 100% pinot grigio

 26,50
 4,75

St. Kilian rosé

huiswijn

land: duitsland

 18,50
 3,50


Dessertwijn

L' Etoile Banyuls Grand Cru (rood)

wijnhuis: banyuls sur mer cooperation

gebied: languedoc-roussillon, frankrijk

druivensoort: vooral grenache noir


 8,25

Chateau Petit Vedrines Sauternes (wit)

wijnhuis: chateau petit vedrines

gebied: bordeaux, frankrijk

druivensoort: sémillon, sauvignon blanc, muscadelle


 7,25

Muscat de Beames de Venise Tradition (wit)

wijnhuis: vigneron de balma vénitia


gebied: rhone, frankrijk

druivensoort: muscat, petit grains

 5,75

Pocas LBV (rosé port)

land: portugal


 5,75

Mousserende wijn

Champagne Brut Cuvee de Reserve



wijnhuis: jean pierre marniquet

gebied: champagne, frankrijk

 53,00

Ca'Sisa Prosecco

land: italië

 26,00
 4,25

soms ook wisselende wijnen. zie de krijtborden of vraag de bediening.





't Nonnetje

DRINKEN, ETEN, en MEER...

Over Ons

't Nonnetje Drinken, Eten en Meer... is gevestigd in drie panden in de historische binnenstad. Beschut in de schaduw van de machtige Sint Joriskerk, gelegen aan het meest intieme plein van Amersfoort, de Groenmarkt.

In 2004 zijn het restaurant, bij het publiek destijds bekend als Meneer Pastoor, en café 't Nonnetje samengevoegd onder de naam 't Nonnetje Drinken & Eten.

Goed te bereiken, midden in de historische stad, centraal in het land.

Al meer dan 30 jaar komen onze gasten hier voor elkaar, een goed glas bier of wijn al dan niet gecombineerd met een lekker gerecht.

Jong en oud en van allerlei gezindten vindt bij ons onderdak.

De barokke inrichting, met de heiligenbeelden, de kleurig beschilderde tafels binnen en buiten, de vele kroonluchters en schemerlampen met 'Gentse behangetjes', ademt een warme sfeer uit.

En we doen veel Meer...

Het hele jaar door programmeren wij binnen en buiten culinaire en culturele activiteiten. In samenwerking met onze collega's van het plein programmeren we buiten onder de naam Groenmarkt Festiviteiten de muziektent met oa. het Smartlappen Festival in april, de Groenmarkt Blues in september en in de zomer elke zondag een kinder- en muziekprogramma.

In het café binnen wekelijks live muziek en dan weer eens per maand onze eigen Non-huisband bestaande uit topmuzikanten die grote namen begeleiden op de (inter)nationale podia, de jaarlijkse Nonnetjesritten op de motor voor een goed doel, Jeu de Boule in de zomer, teamsgewijs strijden tijdens de pubquiz en proeverijen.

We maken bij alles wat we doen graag gebruik van professie, expertise en enthousiasme van onze vele gasten en als u een goed idee heeft, deel het met ons.

We denken graag met u mee.

Groepen, bedrijven...

De verschillende sfeervolle ruimten, het drink- en eetgedeelte op twee verdiepingen, de rookkamer, die 't Nonnetje kenmerken bieden juist voor groepen veel mogelijkheden.

Geschikt voor bijvoorbeeld presentaties, lezingen, reünies, start voor rondleidingen, zakelijke borrels en afscheid van collega's. In alle ruimten hangen monitoren en/of beamers.

Wilt u live muziek? Maak dan gebruik van ons uitgebreide netwerk.

Voor de rokers hebben we trouwens een aparte kamer vrijgemaakt. Moet u wel zelf even u drankje aan de bar halen. Zo is dat bij wet geregeld.

Lekker Drinken, Eten en Meer... Kijk op www.nonnetje.nl.

Namens de Non, eet smakelijk en/of tot ziens.





OPENINGSTIJDEN:

Maandag	gesloten
Dinsdag	17:00 - 01:00
Woensdag	17:00 - 01:00
Donderdag	17:00 - 02:00
Vrijdag	16:00 - 02:00
Zaterdag	14:00 - 02:00
Zondag	14:00 - 01:00

Keuken open 17:00 - 21:30

**Groenmarkt 3-5, 3811 CP, Amersfoort
TELEFOON: 033 461 3218
E-MAIL: info@nonnetje.nl
www.nonnetje.nl**