

MEAT • GRILL • FISH

De Boterlap

HARDERWIJK | ERMELO

— EST. 1958 —

**DIE DEUTSCHE
SPEISEKARTE**

MITTAGESSEN

11:00 - 17:00 Uhr

SANDWICHTOASTER CLUB

PARIS! | 12

Getoastetes Landbrot,, Ziegenkäse, Speck, Honig

NEW YORK! | 11

Getoastetes Brioche, Thunfischsalat, Cheddar, rote Zwiebeln, Strauchtomaten, Tomatenketchup

AMSTERDAM! | 9

Getoastetes Landbrot, Schinken, Gouda-Käse, Tomatenketchup

MITTAGESSEN

CLASSICS

Serviert auf Landbrot von 'VanMenno'

Entdecken Sie den authentischen Geschmack und die handwerkliche Qualität des berühmten 'VanMenno'-Brot. Bei den Rezepten und Rohstoffen werden keine Zugeständnisse gemacht. Das Landbrot wird mit Leidenschaft und Handwerkskunst zubereitet und auf dem Steinboden des Ofens gebacken.

TOP CARPACCIO-SANDWICH VOM RIND | 15

Trüffelmayonnaise, alter Enkhuizer Käse, Cashewnuss, Rucola

TOP SANDWICH THUNFISCHSALAT | 14

Hausgemacht, Trüffel, Freilandeier, Gewürzgurke, rote Zwiebel, holländischer Salat

TOP SANDWICH STRAMMER MAX | 10

Zwei gebratene Freilandeier, 'natürlich'

+ Junger Käse | 1

+ Schinken | 2

+ Gebackener Speck | 2

TOP SANDWICH RINDERKROKETTE

Rindfleisch In Faden, Senf

1 Stück | 8

2 Stück | 12

Ihr Sandwich um eine Suppe erweitern? | 5

Bouillabaisse | +2

BOTERLAP SPECIALS

MAKRELE UND LACHS | 17

Rustikale Glühbirne, Geräucherter Fisch von 'Dries van den Berg', Currymayonnaise, holländischer Salat, Gurke, Rettich, Schnittlauch

„DE BOTERLAP“ 12 UURTJE | 16

Landbrot, Schinken, Käse, Spiegelei aus Freilandhaltung, Rinderkrokette, Tomatensuppe

CLUB SANDWICH | 16

Landbrot, Huhn vom Bauernhof, Ei aus Freilandhaltung, Speck, Tomate, Käse, Gurke, Mayonnaise

PULLED CHICKEN | 16

Rustikale Glühbirne, Zartes gegartes Hähnchen vom Bauernhof, orientalisches Dressing, holländischer Salat, eingelegte rote Zwiebel, süß-saure Gurke, Röstzwiebel

BRUSCHETTA BURRATA | 14

Geröstetes Landbrot, marinierte Tomaten, Burrata, Sardellen, schwarze Olivenkrume, Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Sirup

BOTERLAP BRIOCHE

Serviert auf Brioche-Brot aus der Bäckerei 'Wegerif'.

Erleben Sie die französische Backkunst mit unseren köstlichen Brioches. Sie werden mit Sorgfalt von der lokalen Bäckerei 'Wegerif' gebacken. Das Brot hat eine weiche Konsistenz und ist reich an Geschmack. Kombiniert mit unseren Belägen sind die Brioches ein wahrer Genuss!

BEEF BRISKET | 17

Langsam gegartes Rindfleisch, Cheddar, Paprika-Mayonnaise, Jalapena, Pimientos de Padron, Krausalat

SMASHED AVOCADO | 14

Frische Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Krautsal, pochiertes Ei

EGGS BENEDICT | 12

Zwei pochierte Eier, Spinat, Sauce Hollandaise, Schnittlauch

+ Raucherlachs | 5

+ Schinken a la Planche a | 3

SUPPEN

HAUSGEMACHT

BOUILLABAISSE | 13

Frische Fischsuppe, Safran, frischer Fisch, Meeresfrüchte, Roseval, Fenchel, Lauch, 'Vanmenno'-Brot

CHEF'S SPECIAL SUPPE | 10

Frische Suppe, saisonal, ,VanMenno' Brechbrot

TOMATO SOUP 'MEDITERRANA' | 9

Strauchtomaten, Basilikum, Croutons, ,VanMenno' Brechbrot

SALATE

MITTAGESSEN

FISCHSALAT VON DRIES | 24

Black Tiger Schrimps, geräucherte Makrele, warm geräucherter Lachs, pochiertes Ei, Spargel, Zitrusvinaigrette, rote Zwiebel, Tomate, gebratene Kapern, VanMenno-Brot, Bauernbutter

SALAT NICOISE | 23

Gebratener Thunfisch, Haricot Verts, rote Zwiebel, schwarze Olive, Ei aus Freilandhaltung, Kopfsalat, Balsamico-Dressing, Kirschtomate, Feldsalat, VanMenno-Brot, Bauernbutte

SALAT CARPACCIO | 22

Dünn geschnittenes Rindfleisch, Tomate, Oliven, Cashewnuss, alter Enkhuizer Käse, Trüffelmayonnaise, Gurke, Kräuterdressing, gemischter Salat, VanMenno-Brot, Bauernbutter

SALAT MIT ZIEGENKÄSE | 19

Ziegenkäse, gebackener Speck, Walnuss, Honigmelone, Tomate,, rote Zwiebel, Croutons, , VanMenno' Brot, Bauernbutter

FÜR DIE KINDER!

*Die folgenden Gerichte werden mit serviert:
Frische Pommes frites, Salat, Gurke, Tomate, Apfelmus*

KROKETTE AUS RINDFLEISCH 9

FRIKANDEL 9

HANCHEN-NUGGETS, 9

MINI-KASESOUFFLES, 9

LUNCH PLATES

WIENER SCHNITZEL

*Knusperig gebratenes Kalbfleisch, klassische Beilage: Zitrone, Tomate, Ei, Sardellen, Kapern, Petersilie,,
Pommes frites*

Halb | 22

Ganz | 31

STEAK

Holzkohlegrill, Tomate, Rucola, Aioli, Chimichurri, Spanische Pommes frites

150 Gramm | 24

250 Gramm | 30

FISH DES TAGES | VON 27

Fang des Tages, Holzkohlegrill, Zitrone, Aioli, Chimichurri, Spanische Pommes frites

JAMAICAN JERK CHICKEN

„Boterlap Spiceblend“, weich gekocht, pikant, Tomate, Rucola, Limette, spanische Pommes frites

2 stück | 18

4 stück | 26

SATÉ VON HÄHNCHENSCHENKELN | 23

Holzkohlegrill, Erdnusssauce, frischer Atjar, spanische Pommes frites

KLASSISCHER BURGER | 23

*Rinderburger aus der Metzgerei 'Uit de Bosch', Speck, Gebackenes Freilandei, Speck, Cheddar, Tomate,
Gewürzgurke, rote Zwiebel, Pommes*

FRITTEN BOUTIQUE

Nach dem Frittieren fügen wir gepuffte Chilischoten und Knoblauch hinzu. Das gibt den Pommes frites etwas Würze und zusätzlichen Geschmack. Sie können sie sogar mitessen!
Natürlich können Sie Ihre Pommes frites auch ohne diese Gewürze bestellen.

SPANISCHER POMMES BRICKET | 13

Langsam gegartes Rindfleisch, Cheddar, Jalapeño, Frühlingzwiebeln, Paprika-Mayonnaise

SPANISCHE POMMES FRITES MIT HUHN | 12

Pulled Chicken, Mayonnaise vom gegrillten Hähnchen, Schnittlauch, Rostzwiebeln

SPANISCHE POMMES CALAMARIS | 10

Frittierte Tintenfischringe, Sriracha-Mayonnaise, frittierte Kapern, Zitrone

SPANISCHE POMMES FRITES TRUFFEL | 9

Trüffelmayonnaise,, Rucola, Alter Enkhuizer Käse, Cashewnüsse, Frühlingzwiebel

SPANISCHE POMMES FRITES | 7

Mayonnaise

DINER

Ab 17:00 Uhr

STARTERS

& TO SHARE

Unsere großzügige Auswahl an Vorspeisen wurde sorgfältig zusammengestellt. Die Gerichte können geteilt oder als Vorspeise bestellt werden. Wählen Sie einen zeitlosen Klassiker, entdecken Sie eine köstliche saisonale Spezialität oder lassen Sie sich von unseren reichhaltig gefüllten Crostinis überraschen. Ein Tisch voller Leckereien, gute Gespräche und eine entspannte Atmosphäre: ein perfekter Start für einen gemütlichen Abend zu zweit!

CROSTINI

KNOBLAUCH

CROSTINI LACHS TARTARE | 15

Wasabi-Mayonnaise, warmer Räucherlachs, Crème fraîche, knusprige Nori-Scheiben

CROSTINI CARPACCIO VOM RIND | 11

Trüffelmayonnaise, alter Enkhuizer Käse, Cashewnuss, Kirschtomate, 2 Stücks

CROSTINI BRIE | 9

Geschmolzener cremiger Brie, Sobrasada, Schwarze Oliven, 2 Stücks

CROSTINI THUNFISCHSALAT | 8

Hausgemacht, Trüffel, Freilande, schwarze Oliven, Gewürzgurke, 2 Stücks

CROSTINI ZIEGENKASE | 7

Pesto, Kirschtomaten, Rucola, 2 Stücks

CLASSICS TO SHARE

THUNFISCH-TARTAR | 17

Avocado, orientalisches Dressing, Tomate, Frühlingszwiebel, roter Pfeffer, Mango-Chutney, Nori-Crisp, Furikake, Wasabi-Mayonnaise, Kresse

STEAK TARTAR | 16

Eigelb, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Kapern, Schnittlauch, VanMenno'-Brot

'DE BOTERLAP CARPACCIO' | 15

Trüffel-Mayonnaise, Cashewnüsse, Old Enkhuizer Käse, Rucola, Brot, Bauernbutter,

GAMBAS AL AJILLO | 15

Schwarze Tiger-Garnelen, Knoblauch, rote Pfeffer, Petersilie, Zitrone, ,VanMenno' Brot

SUSHI CALIFORNIA ROL | 14

Krabben, Sriracha-Mayonnaise, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, roter Pfeffer, Soja

,DE BOTERLAP' BURRATA | 13

Marinierte Tomaten, Burrata, Basilikum, schwarze Oliven, Sardellen, Olivenöl, Balsamico Sirup, geröstetes Landbrot

CALAMARIS | 10

Frittierte Tintenfischringe, Aioli, Zitrone, Petersilie

AUSTERN | 10

*3 Stück, saisonal, authentisch, Rotweinessig, rote Zwiebel, Zitrone
+1 Auster | 3,5*

PIMIENTOS DE PADRON | 9

In Olivenöl gebraten, leicht würzig, salzig

VORSPEISEN

CHEF-VERKOSTUNG

Sie haben keine Lust zu wählen? Lassen Sie sich mit drei sorgfältig ausgewählten Vorspeisen zum Teilen überraschen. Der Chefkoch stellt eine Auswahl an Vorspeisen zusammen, damit Sie die köstlichsten Gerichte genießen können. Ab 2 Personen 17 p.p.

BROT

FRISCH AUS DEM OFEN

BROT 'VANMENNO' DELUXE | 13

Traditionelle Kräuterbutter, Pesto, Knoblauchaufstrich, Oliventapenade

BROT 'VANMENNO' | 8

Hausgemachte Kräuterbutter oder Knoblauchaufstrich

SUPPEN

HAUSGEMACHT

BOUILLABAISSE | 13

Frische Fischsuppe, Safran, frischer Fisch, Meeresfrüchte, Roseval, Fenchel, Lauch, 'Vanmenno'-Brot

CHEF'S SPECIAL SUPPE | 10

Frische Suppe, saisonal, 'VanMenno' Brot

TOMATENSUPPE 'MEDITERANA' | 9

Strauchtomaten, Basilikum, Croutons, 'VanMenno' Brot

GRILLSELEKTION

'DE BOTERLAP'

Ein kulinarisches Erlebnis, serviert auf einem robusten Holzbrett, perfekt zum Teilen! Unser Chefkoch wählt die schmackhaftesten Fleisch- und Fischgerichte aus und sorgt für eine leckere Überraschung.

Rindfleisch nach Wahl des Küchenchefs, 'Jamaican Jerk Chicken', Garnelen, Fischfilet, Mais, gegrilltes Gemüse, Sauce Bearnaise, Aioli, Chimichurri, spanische Pommes frites, ab 2 Personen, 39 p.p.

FÜR DIE KINDER!

*Die folgenden Gerichte werden mit serviert:
Frische Pommes frites, Salat, Gurke, Tomate, Apfelmus*

KROKETTE AUS RINDFLEISCH | 9

FRIKANDEL | 9

HANCHEN-NUGGETS | 9

MINI-KASESOUFFLES | 9

BOTERLAP KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

*Knusperig gebratenes Kalbfleisch, klassische Beilage: Zitrone, Tomate, Ei, Sardellen, Kapern, Petersilie,,
Pommes frites*

Halb | 22

Ganz | 31

STEAK

Holzkohlegrill, Tomate, Rucola, Aioli, Chimichurri, Spanische Pommes frites

150 Gramm | 24

250 Gramm | 30

JAMAICAN JERK CHICKEN

„Boterlap Spiceblend“, weich gekocht, pikant, Tomate, Rucola, Limette, spanische Pommes frites

2 stück | 18

4 stück | 26

SATÉ VON HÄHNCHENSCHENKELN | 23

Holzkohlegrill, Erdnussauce, frischer Atjar, spanische Pommes frites

KLASSISCHER BURGER | 23

*Rinderburger aus der Metzgerei 'Uit de Bosch', Speck, Gebackenes Freilandei, Speck, Cheddar, Tomate,
Gewürzgurke, rote Zwiebel, Pommes*

NUDELN ‚AGLIO E OLIO‘ | 18

Gegrilltes Gemüse, Spaghetti, Olivenöl, Petersilie, roter Pfeffer, Knoblauch

+ 150 g Steak | 12

+ Black-Tiger-Garnelen | 9

+ Burrata | 4

SALATE ABENDESSEN

FISCHSALAT VON DRIES | 24

Black Tiger Shrimps, geräucherte Makrele, warm geräucherter Lachs, pochiertes Ei, Spargel, Zitrusvinaigrette, rote Zwiebel, Tomate, gebratene Kapern, VanMenno-Brot, Bauernbutter

SALAT NICOISE | 23

Gebratener Thunfisch, Haricot Verts, rote Zwiebel, schwarze Olive, Ei aus Freilandhaltung, Kopfsalat, Balsamico-Dressing, Kirschtomate, Feldsalat, VanMenno-Brot, Bauernbutter

SALAT CARPACCIO | 22

Dünn geschnittenes Rindfleisch, Tomate, Oliven, Cashewnuss, alter Enkhuizer Käse, Trüffelmayonnaise, Gurke, Kräuterdressing, gemischter Salat, VanMenno-Brot, Bauernbutter

SALAT MIT ZIEGENKÄSE | 19

Ziegenkäse, gebackener Speck, Walnuss, Honigmelone, Tomate, rote Zwiebel, Croutons, VanMenno-Brot, Bauernbutter

FISCH DES TAGES

Entdecken Sie unseren „Fang des Tages“: ultra-frischer Fisch, geliefert von Schmidt Zeevis aus Rotterdam. Das Angebot wechselt täglich, denn wir haben den besten Fang des Tages in der Vitrine. Von einer schönen, gefüllten Goldbrasse bis zu einem zarten Lachssteak: frisch aus dem Meer, direkt auf unseren Holzkohlegrill und dann auf Ihren Teller. Sie sind nicht nur ein Fischliebhaber? Dann sind die Black Tiger-Garnelen mit unserem Surf & Turf und der Bouillabaisse ebenfalls sehr zu empfehlen!

*Frischer Tagesfang, vom Holzkohlegrill.
Zitrone, Knoblauchaufstrich, Chimichurri, spanische Pommes, Ab 25*

SURF & TURF | 33

Die ultimative Kombination aus Land und Meer: Steak mit Black-Tiger-Garnelen. Dieses Duo wird mit einer hausgemachten Sauce Bearnaise serviert, die das Gericht abrundet.

150 Gramm Steak, Black Tiger Garnele, Sauce Bearnaise, Aioli, Chimichurri, Tomate, Rucola, Pommes Frites

BOUILLABAISSE | 29

Frisch aus der eigenen Küche: unsere würzige Fischsuppe, reichhaltig gefüllt mit köstlichen Meeresfrüchten. Die Suppe wird aus frischen Fischgräten gezogen und erhält u.a. durch Safran einen sehr schönen, tiefen Geschmack.

Frische Fischsuppe, Safran, Fischfilet, Black Tiger Garnele, Meeresfrüchte, Roseval, Fenchel, Spinat, Lauch, Rouille, Olivenöl, 'VanMenno' Brot

FISH DES TAGES | VON 27

Lassen Sie sich von den besten Fängen des Tages überraschen. Zubereitet auf dem Holzkohlegrill für ein feines Grillaroma. Jeden Tag anders, immer lecker!

Unser „Fisch des Tages“ wird mit Zitrone, Aioli, Chimichurri und spanischen Pommes frites serviert.

PREMIUM BOTERLAP BEEF

Erleben Sie das Beste vom Besten mit Butter Beef Premium Rindfleisch. Dieses hochwertige Fleisch stammt von grasgefütterten Rindern.

Es wurde sorgfältig ausgewählt und über einen langen Zeitraum gereift. Mit seiner feinen Fettmarmorierung und seinem reichhaltigen Geschmack bietet dieses Fleisch ein ultimatives Erlebnis, besonders für Liebhaber von Premium-Qualität!

Die folgenden Gerichte werden mit Kartoffelpüree, gegrilltem Gemüse, Aioli und Chimichurri serviert

WAGYU STEAK | 49

28 Tage gereift, Bavette, à la plancha, 200 Gramm

CHEF'S CHOICE OF MEAT! | VON 39

Von 300 gramm, vielfältiges Sortiment, Fragen Sie das Personal danach

RIB-EYE | 37

21 Tage gereift, ‚Simmenthaler‘ Rind, Holzkohlegrill, 250 Gramm

ENTRECÔTE | 34

42 Tage gereift, Black Angus Rind, Holzkohlegrill, 200 Gramm

BEILAGEN

PIEMENTOS DE PADRON | 9

In Olivenöl gebraten, leicht würzig, salzig

ROSTGEBAKENE GEMÜSE | 8

Saisonal

KNOBLAUCHSPINAT | 7

In Knoblauchbutter gebraten

SALAT ‚BOTERLAP‘ | 4

Blattsalat, Tomate, Freilande, rote Zwiebel, Croutons, Kräuterdressing

SOSSEN

BÉARNAISE-SAUCE | 3

Hausgemacht, Eier aus Freilandhaltung, Butter, Estragon, Kerbel

PEPPER SAUCE | 3

Hausgemacht, cremig, grüner Pfeffer

WILDSCHWAMM-CREME-SAUCE

Hausgemacht, in der Pfanne gebratene Waldpilze

DESSERTS

KÄSEPLATTE 'BOTERLAP' | 12

4 Sorten Käse, 'Zuivelhoeve & Bourgondiër', Walnüsse, Apfelbutter, Brot 'Vanmenno', 14

Mit glass 10 Jahre alter Portwein | 15

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN | 12

Frisch gebacken, dunkle Schokolade, Snickers-Eis

DAME BLANCHE | 11

Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne, Minze

LEMON BOMBASSTIC | 10

Zitronenmousse, Zitronensorbet-Eiscreme, Merengue, getrocknete Zitrone

KOKOSCRÈME BRÛLÉE | 9

Mango-Passionsfrucht-Sorbet-Eis, Kokosnuss-Streusel, Minze

2 KUGELN SNICKERS-EIS | 6

Mit Schlagsahne

2 KUGELN VANILLEEIS | 6

Mit Schlagsahne

2 KUGELN SORBET-EIS | 6

Mit Schlagsahne

KINDER-EIS | 4

Mit Überraschung

AUTHENTISCHE FRIANDISES

3 Stück, 5,5

AUTHENTISCHE APFELTORTE AUS DER VELUWE | 4,5

TÄGLICH FRISCHE PASTRIES | 5,5

Fragen Sie nach unserer täglichen Auswahl

FÜR DEN DESSERT

ESPRESSO MARTINI | 11
SCROPPINO | 8

IRISH COFFEE
Jameson, Brauner Zucker, Schlagsahne | 8

43 KAFFEE
Licor 43, Schlagsahne | 8

ITALIENISCHER KAFFEE
Amaretto, Schlagsahne | 8

SPANISCHER KAFFEE
Tia Maria, Schlagsahne | 8

AMERIKANISCHER KAFFEE
Baileys, Schlagsahne | 8

FRANZÖSISCHER KAFFEE
Grand Marnier, Schlagsahne | 8

10 JAHRE ALTER HAFEN | 7

MATCHA LATTE | 4,60