

RESTAURANT

**NATUURLIJK**

**DINER  
KAART**



Wij zijn ook te volgen op facebook en twitter. Kijk voor de links op [www.natuurlijk-egmond.nl](http://www.natuurlijk-egmond.nl)

# RESTAURANT

# NATUURLIJK



## WAT IS NATUURLIJK?

Altijd op zoek naar de beste en eerlijkste producten, in de keuken, maar ook ver daar buiten!

De producten die bij Natuurlijk worden bereid, zijn zorgvuldig uitgekozen op basis van het seizoen, van de volle grond en volle zon. Voor onze gerechten maken we voornamelijk gebruik van ambachtelijke producten van leveranciers uit de regio. **Duurzaam, eerlijk en zo mogelijk biologisch.**

Wij serveren naast ons Gulpenerpilsner, ook biologisch GulpenerUr-Pilsner. Dat is niet zomaar pils. Dat is pils dat binnenkomt. 100% biologisch en alle grondstoffen van Nederlandse bodem! Daarnaast serveren wij nog streekbieren zoals; Texelse Skuumkoppe en Egmondse Sancti Adalberti.

Onze koffie, thee en warme chocolademelk dragen het Max Havelaar fairtrade keurmerk en zijn bovendien ook nog biologisch.

Met de doggy bag van natuur&milieu willen wij onze gasten de mogelijkheid geven om te genieten van al het eten. Niemand houdt toch van voedselverspilling? Vraag het ons gerust.

Wij verzoeken u ten alle tijden uw eventuele allergie aan onze medewerkers kenbaar te maken, zodat onze chef met alle zorgvuldigheid uw maaltijd kan bereiden en waar nodig met u een juiste menukeuze kan samenstellen. De medewerkers van Natuurlijk gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie. Helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

## KINDERANIMATIE

In het weekend en tijdens de schoolvakanties hebben wij dagelijks vanaf 17.00 uur kinderanimatie.

Let op! De ouders blijven ten alle tijden verantwoordelijk voor hun eigen kinderen. Graag vragen wij u ook enige rekening te houden met andere gasten en dat de kinderen niet rennen in het restaurant.

# VOORGERECHTEN

## KOUD EN WARM

<b>RUNDERCARPACCIO</b>	11.00
Pestodressing / rucola / zonnebloempitten / kaas van 'Heerlijkheid Mariënwaerd'	
<b>BERGENS BLONDE KAAS (V)</b>	9.50
Uit de oven / gepofte spelt / honing / appel	
<b>GEROOKTE ZALM &amp; BEEKRIDDER</b>	11.00
Mierikswortelcrème / radijs / zoetzure komkommer	
<b>GEROOKTE KALFS RIB-EYE</b>	11.00
Huisgerookt Ecofields kalf / vadouvan-mayonaise / gemarineerde tomaatjes	
<b>SPICEY GAMBAS (GEPELD)</b>	9.50
Knoflook / Spaanse peper / koriander / olijfolie	
<b>'FRUITS DE MER'</b>	13.50
'SOLT' Hollandse garnalen / rivierkreeftjes / krab-garnalen kroketje / langoustine	

## STARTERS

<b>BROOD MET AIOLI</b>	4.50
Klein	6.50
Groot	4.50
<b>OLIJVEN</b>	11.00
<b>SLAGERSPLANK</b> (charcuterie)	
'Brandt & Levie' vleeswaren / 'van Klooster' leverworst / Iberico 'Cebo' ham / groene olijven	

## SOEPEN

<b>VISSOEP</b>	7.50
Goed gevuld!	
<b>KOKOS- WORTEL SOEP</b> (Vegan / glutenvrij)	6.00
Gember/ komijn / koriander	
<b>POMMODORI SOEP</b> (Vegan)	6.00
Verse basilicum	

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch

# MAALTIJDSALADES

<b>SALADE GEROOKTE ZALMHOOT</b>	17.00
Avocado / rivierkreeftjes / rode ui / yoghurt dressing / gerookte zalmhoot	
<b>SALADE AMBACHTELIJKE RAUWE HAM</b>	17.00
Mesclun salade / rood fruit / rozijnen chutney / walnotendressing	
<b>SALADE QUINOA (V)</b>	17.00
gegrilde groenten / spinazie / walnoten / tomaat / worchestershire-dressing	

# VIS

<b>SCHOL</b>	19.50
Hele schol / in de roomboter gebakken / saus tartare	
<b>ZEEBAARSFILET</b>	21.50
Krokant op de huid gebakken / fregola / limoenroom / groene asperges / bospeen	
<b>VIS 'CATAPLANA'</b>	24.50
Zalm / Zeeuwse mosselen / vongole / gepelde gamba's / tomaat / citroen / peterselie	
Bovenstaande visgerechten worden standaard geserveerd met frites. Mayonaise 0.50	
<b>GAMBA'S</b>	19.50
Uit de wok / knapperige groenten / 'kelp' noodles / sesam-sojasaus / cashewnoten	
Groene salade is eventueel apart bij te bestellen 2.50	

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch

# VEGETARISCH

**RÖSTI** 19.50

Zoete aardappel / gegrilde courgette / geitenkaas / paddenstoelen / rucola / geroosterde pompoenpitten / balsamicostroop

**FALAFELBURGER** 17.50

Burger van couscous en kikkererwten / tzatziki / hummus / Turkse bol

**'DUTCH WEED BURGER'** 17.50

Veganistische burger van soja en zeewier / 'weedbroodje' / wakamé / 'weedsaus' / tomaat / zoetzure komkommer

Bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd met frites.

Mayonaise 0.50

**GROENTE CURRY** 19.50

Licht pittig / seizoengroenten / rode linzen / kokos / naanbrood

**"KIP" VAN DE VEGETARISCHE SLAGER** 19.50

Soja "kip" uit de wok / knapperige groenten / 'kelp' noodles / sesam-sojasaus / cashewnoten

Groene salade is eventueel apart bij te bestellen 2.50

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch

# VLEES

## VAN DE BIG GREEN EGG

### "BIG GREEN EGG"

De Big Green Egg is gebaseerd op een oude Aziatische klei oven, een zogenaamde 'Kamado'.

De Big Green Egg wordt op houtskool gestookt en geeft gerechten een subtiele rooksmak.

#### **EENDENBORSTFILET**

Op de huid gebakken / caponata / jus van sinaasappel en Madeira wijn

22.00

#### **KIPSATÉ**

Kemper kippendijen / atjar / kroepoek / pinda's / gebakken ui / satésaus

19.50

#### **TOURNEDOS** 200 gram

Ierse runderhaas biefstuk / groene pepersaus

24.00

#### **RIB-EYE** 350 gram

Iers / mooi dooraderd / knoflooksaus

24.00

De vleesgerechten worden standaard geserveerd met frites.

Groene salade is eventueel apart bij te bestellen 2.50

Mayonaise 0.50

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch

# BURGERS

## VAN DE BIG GREEN EGG

**'HIGHLANDER' BURGER** 16.50  
"Desemenzo" desem bol / tomaten-augurk salsa /  
sticky bacon strips / Jack Daniëls BBQ-saus

**'WAGYU' BURGER** 17.50  
Wagyu rundvlees uit "de koeientuin" van fam. Vlaar in Benningbroek /  
"Desemenzo" desem bol / rode uiensalade / tomaat / knoflooksaus

**FALAFELBURGER** 17.50  
Burger van couscous en kikkererwten / tzatziki / hummus / Turkse bol

**'DUTCH WEED BURGER'** 17.50  
Veganistische burger van soja en zeewier / 'weedbroodje' / wakamé /  
'weedsaus' / tomaat / zoetzure komkommer

Onze burgers zijn van 100 % rundvlees. Standaard grillen wij de burger MEDIUM.  
De burgers worden standaard geserveerd met frites.

Groene salade is eventueel apart bij te bestellen 2.50  
Mayonaise 0.50

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch

# DESSERTS

<b>SORBET COUPE</b>	8.00
Drie bollen sorbetijs / vers seizoenfruit / vruchtencoulis	
<b>N.Y. STYLE CHEESECAKE</b>	7.50
Honing-yoghurtijs Keuze topping; Mango chutney of Bosvruchten chutney	
<b>HANGOP</b>	7.50
'Uitgehangen' yoghurt/ roodfruit / honing van imkerij Heiloo / pistache crumble / bramencoulis	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7.50
van citroengras en steranijs / citroensorbet	
<b>BROWNIE</b>	8.00
geitenkwark / frambozensorbet	
<b>BONBONS</b>	per stuk 1.50
Ambachtelijk bereid met biologische fairtrade chocolade	per 5 stuks 6.50

HEERLIJK IN COMBINATIE MET BOVENSTAANDE DESSERTS

## DESSERTWIJN PORT OF SHERRY:

<b>PORTO QUEVEDO</b> 10 years old	5.10
<b>PEDRO XIMINEZ</b>	5.10
<b>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE</b>	4.60
<b>RIETVALLEI, RED MUSCADEL</b>	3.60
<b>HEAVEN ON EARTH, MUSCAT - ZUID-AFRIKA</b> BIO	4.25
<b>OLD CODGER AUSTRALIA</b> fine old tawny	4.60

De hoofd ingrediënten vermelden wij onder de gerechten, mocht u ergens allergisch voor zijn of meer informatie willen vraag het ons. (V) = vegetarisch



# KOFFIE

## (ALCOHOLVRIJ)

### SPECIALE KOFFIE

Koffie / melkschuim / slagroom, met keuze uit:

Macadamia, Butterscotch of Salted Caramel 5.20

### CHOCOMEL "AFTER EIGHT"

Warme chocolademelk / pepermint / slagroom 5.20

## (MET ALCOHOL)

### KUST

Espresso / melkschuim /

BIO amaretto / slagroom 6.20

### COFFEE 43

Espresso / melkschuim / Licor 43 / slagroom 6.20

### WINDKRACHT 10

Koffie / BIO Cognac / slagroom 6.20

### IRISH COFFEE

Koffie / whisky / basterdsuiker / slagroom 6.20

Heeft u een ander drankje in gedachten voor door de koffie; wij maken het graag!

**DAGVERS  
GEBAK!** 3.50

VRAAG NAAR DE SMAAK VAN DE DAG

## KOFFIE EN THEE

<b>KOFFIE</b>	2.10
<b>CAPPUCCINO</b>	2.20
<b>ESPRESSO</b>	2.20
<b>DUBBELE ESPRESSO</b>	3.80
<b>KOFFIE VERKEERD</b>	2.20
<b>CHAI TEA LATTE</b>	3.00
<b>LATTE MACHIATO</b>	2.40
<b>DECAFÉ</b>	v.a. 2.10
<b>THEE (SLOW TEA), diverse smaken</b>	2.00
<b>VERSE MUNTTHEE met honing</b>	2.50
<b>VERSE GEMBERTHEE met honing</b>	2.50
<b>WARME CHOCOLADEMELK</b>	2.25
<b>CHOCORUM</b>	5.10
<b>TOEF SLAGROOM</b>	0.75
<b>GLÜHWEIN</b>	3.90

**LEKKER VOOR ERBIJ**

**BONBONS** Ambachtelijk / Fairtrade / biologisch  
per stuk 1.50 / per 5 stuks 6.50

# DRANKEN

KOUD  
GEPERSTE



SAPPEN 5.00

**BOOST** – o.a. kool / witte biet / citroen / appel /  
komkommer / ananas / alfalfa / kurkuma

**DETOX** – o.a. spinazie / komkommer / bleekselderij /  
broccoli / gember / zeesla / peterselie

## FRISDRANKEN

COCA-COLA	2.20
COCA-COLA LIGHT / ZERO	2.20
FANTA SINAS	2.20
SPRITE	2.20
FANTA SINAS / CASSIS	2.20
RIVELLA	2.20
KINLEY BITTER LEMON	2.20
KINLEY TONIC	2.20
FEVER TREE AROMATIC TONIC	2.20
FEVER TREE GINGER BEER	2.20
NESTEA SPARKLING	2.40
NESTEA GREEN	2.40
FRITZ KOLA	2.40
FRITZ CITROEN	2.40
FRITZ RABARBER	2.40
FRITZ APPELSCHORLE	2.40
CHAUDFONTAINE MINERAALWATER	
plat of bruisend 0.25 cl	2.20
plat of bruisend 0.75 cl	4.80
CHOCOMEL	2.20
FRISTI	2.20
MELK / KARNEMELK - BIO	1.90
LIMONADE	1.50
KAN LIMONADE	6.00
NATUURLIJKE LIMONADESIROOP AGROPOSTA	
In de smaken <b>mint</b> of <b>vlierbloesem</b>	2.10

## SAPPEN

JUS DE POMMES APPELSAP troebel - BIO	2.40
JUS DE POMMES TOMATENSAP	2.40
JUS DE POMMES APPEL-PEER	2.40
VERSE JUS D'ORANGE	3.00
SMOOTHIE VAN VERS FRUIT	5.50

## BIEREN VAN DE TAP

GULPENER fluitje	2.40
GULPENER 25 cl	2.60
GULPENER 50 cl	5.00
GULPENER UR PILSNER - BIO fluitje	2.60
GULPENER UR PILSNER - BIO 25 cl	2.80
GULPENER UR PILSNER - BIO 50 cl	5.20
GERARDUS KLOOSTERBIER DUBBEL	4.10
SEIZOENSBIER	3.80
TEXELSE SKUUMKOPPE	3.50

## OP FLES

1573 (uit Alkmaar) Sonoy Dunkelweizen	4.50
1573 (uit Alkmaar) Trijn Mosaic blond	4.50
DAMPEGHEEST (uit Limmen) Zwarte Huffer	4.50
MONGOZO PREMIUM PILSNER - BIO	
Fairtrade en glutenvrij	4.00
SOMMERSBY APPELCIDER	4.20
SAN MIGUEL FRESCA	4.20
DUVEL	4.00
GERARDUS KLOOSTERBIER BLOND	4.10
SANCTI ADALBERTI TRIPEL	4.20
ERDINGER HEFEWEIZEN 50 cl	4.50
KORENWOLF WITBIER	3.80
WARSTEINER RADLER	3.80
WARSTEINER MALT	3.00
WIECKSE ROSÉ	3.80
WIECKSE WITTE 0.0%	3.80
WIECKSE RADLER 0.0%	3.80

## COCKTAILS NATUURLIJK 8.50

**CLASSIC MOJITO** bacardi blanca / limoen / rietsuiker/munt

**SPICED STORM** Fever tree ginger beer / Captain Morgan spiced rum / limoen

**ASIAN GIN-TONIC** Bobby's Gin / Fever Tree aromatic tonic / sinaasappel / kruidnagel

**FIORITO** limoncello / cava / munt

## GEDISTILLEERD

JONGE JENEVER	2.60
OUDE JENEVER	2.60
CORENWIJN	2.60
BESSEN JENEVER	2.60
DERPER VIEUX	2.60
BERENBURGER	2.60
EGMONDSE JUTTERBITTER	2.60
JÄGERMEISTER	2.60
VODKA WIT	3.10
BACARDI BLANCA / BLACK / LIMON	3.90
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD RUM	3.90
CAMPARI	3,30
FERNET BRANCA	3.80
MALIBU	3.60
PASSOA	3.60
SAFARI	3.60
PERNOD	3.60
ADVOCAAT	2.80
TEQUILA	3.90
APFELKORN	2.60
GORDON'S DRY GIN, LONDON	3.60
BOBBY'S GIN, SCHIEDAM	5.60

## WHISKY

BALLANTINE'S	3.90
DIMPLE	5.60
GLENMORANGIE 10YO. - Highland	6.10
LAGAVULLIN 16YO. - Islay	8.70
JAMESON	3.90
PADDY	3.90
JACK DANIELS	4.40

## DIGESTIEF

CALVADOS V.S.O.P. - BIO	5.00
BAS ARMAGNAC V.S.O.P.	5.10
BAS ARMAGNAC X.O.	6.80
COGNAC V.S.O.P. ROLAND SEGUIN - BIO	5.10
GRAPPA DI PROSECCO - BIO	4.60

## LIKEUREN

AMARETTO DELL'ABBASIA - BIO	4.50
TIA MARIA	4.50
KAHLUA	4.50
DWERSTEG SINAASAPPELLIKEUR - BIO	4.50
COINTREAU	4.50
DRAMBUIE	4.50
D.O.M. BENEDICTINE	4.50
SAMBUCA MOLINARI	4.50
BAILEY'S	4.50
LIMONCELLO - BIO	4.50
FRANGELICO	4.50
LICOR 43	4.50

## PORT / SHERRY VERMOUTH

PORTO white	3.60
PORTO tawny	3.60
PORTO 10 years old	5.10
OLD CODGER AUSTRALIA fine old tawny	4.60
SHERRY DOMEcq dry	3.10
SHERRY DOMEcq medium	3.10
PEDRO XIMINEZ	5.10
MARTINI BIANCO	3.10
MARTINI ROSSO	3.10

# WIJNEN

## HUISSELECTIE

		SMAAK	PER GLAS	PER FLES
<b>WIT</b>	<b>BIO BIO</b> – ITALIË (BIO) Chardonnay	❶	3.90	19.50
	<b>REBOURNE</b> - ZUID-AFRIKA (BIO - FAIRTRADE) Chenin Blanc / Sauvignon Blanc	❶	3.90	19.50
<b>ROSÉ</b>	<b>OUDE HEERENGRACHT</b> – ZUID-AFRIKA (BIO) Pinotage	❶	3.90	19.50
<b>ROOD</b>	<b>BIO BIO</b> – ITALIË (BIO) Merlot	❶	3.90	19.50
	<b>REBOURNE</b> – ZUID-AFRIKA (BIO - FAIRTRADE) Shiraz / Cabernet Sauvignon	❷	3.90	19.50

## MOUSSEREND

<b>PROSECCO</b> - ITALIË, MBM	❶	4.60	23.00
<b>CAVA BRUT NATURE</b> - PENEDES, SPANJE (BIO)	❶	5.60	28.00

## BY THE GLASS

<b>WIT</b>	<b>BISHOP'S LEAP</b> - NIEUW ZEELAND Sauvignon Blanc	❶	5.10	25.50
	<b>SAN PIETRO GAVI</b> - ITALIË (BIO DYNAMISCH) Cortese	❷	5.60	28.00
	<b>CASA SILVA</b> – CHILI Chardonnay	❷	5.60	28.00
	<b>LA DI MOTTE</b> – ITALIË Pinot Grigio	❶	5.20	26.00
<b>ROSÉ</b>	<b>CASA SILVA</b> – CHILI Cabernet Sauvignon	❷	5.60	28.00
<b>ROOD</b>	<b>SOTTANO</b> – ARGENTINIË Merlot	❷	5.10	25.50
	<b>JENIUS</b> – SPANJE Rioja	❸	5.10	25.50
	<b>VERAMONTE</b> – CHILI Reserva Pinot Noir	❸	5.60	28.00

❶ Fris, jong en sprankelend ❷ Wijnen met body, verfijning en karakter ❸ Krachtig en vol in pure harmonie

## FRANKRIJK

		SMAAK	PER GLAS	PER FLES
<b>WIT</b>	<b>POUILLY FUMÉ, DOMAINE DU BOUCHOT</b> – LOIRE (BIO) Sauvignon Blanc	2		38.50
	<b>MACÔN BUSSIÈRES, DROUIN</b> – BOURGOGNE Chardonnay	3		30.50
<b>ROOD</b>	<b>FLEURIE LES ROCHES, 'CLOS DE LA CHAPELLE DES BOIS', FERNAND VERPOIX</b> – BEAUJOLAIS Gamay	2		35.50
	<b>MONTHELIE 1ER CRU, CLOUS DES CHÈNES</b> Côte d'or, Bourgogne	3		49.50

## SPANJE

<b>WIT</b>	<b>SOTO VERDE</b> – RUEDA Verdejo	1		23.00
<b>ROOD</b>	<b>JENIUS</b> – RIOJA Tempranillo en Graciano	3	5.10	25.50

## ITALIË

<b>WIT</b>	<b>SAN PIETRO GAVI</b> – PIËMONTE (BIO DYNAMISCH) Cortese	2	5.60	28.00
	<b>LA DI MOTTE</b> – ITALIË Pinot Grigio	1	5.20	26.00
<b>ROOD</b>	<b>SAN PIETRO, MONTFERRATO ROSSO</b> - PIËMONTE (BIO DYNAMISCH) Barbera, Albarossa	2		30.50

# NIEUWE WERELD

		SMAAK	PER GLAS	PER FLES
<b>WIT</b>	<b>BISHOP'S LEAP</b> – MARLBOROUGH, NIEUW ZEELAND Sauvignon Blanc	❶	5.10	25.50
	<b>CASA SILVA COLLEÇION</b> – COLCHAGUA VALLEY, CHILI Chardonnay	❷	5.60	28.00
<b>ROSÉ</b>	<b>CASA SILVA COLLEÇION</b> – COLCHAGUA VALLEY, CHILI Cabernet Sauvignon	❷	5.60	28.00
<b>ROOD</b>	<b>SOTTANO</b> – MENDOZA, ARGENTINIË Merlot	❷	5.10	25.50
	<b>VERAMONTE</b> – CHILI Reserva Pinot Noir	❸	5.60	28.00

# DESSERTWIJN

<b>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, DOMAINE DES RICHARDS</b> RHÔNE, FRANKRIJK	❸	4.60
<b>RIETVALLEI, RED MUSCADEL</b> – ROBERTSON, ZUID-AFRIKA	❷	3.60
<b>HEAVEN ON EARTH, MUSCAT</b> – ZUID-AFRIKA - BIO	❷	4.25