



MR. GOLD
SHARED DINING & COCKTAILS



MENUKAART



LUNCH TOT 17.00 UUR

BESTE BURGER
VAN
ALKMAAR!

BROODJES

geserveerd met Oberlander volkoren desembrood

CARPACCIO 13.5
parmezaanse kaas | rucola | pijnboompitten | truffelmayonaise

KALFSKROKETTEN evt. ✓ 9.9
2 stuks | mosterd mayonaise | salade

UITSMIJTER evt. ✓ 8.9
extra item: kaas | ham | spek | tomaat +1

GRILLED HAM & CHEESE evt. ✓ 7.5
tosti | ham | kaas | ketchup | desembrood

POLLO LOCO 9.5
tosti | pulled chicken | kaas | jalapeño | guacamole

WARME GEITENKAAS ✓ 11.9
appelcompote | rucola | gesuikerde walnoten | balsamico vinaigrette

SOEPEN hele dag

ALKMAARSE UIENSOEP ✓ 9.5
tramezzino met Alkmaarse kaas

POMODORI SOEP ✓ 8.5
pesto crème | geserveerd met brood

SOEP VAN HET SEIZOEN DAGPRIJS

LEKKER VOOR BIJ DE LUNCH LOADED FRIES

met pulled chicken, jalapeño, crispy
onion en srirachamayonaise
8.5

SPECIALS

Schiacciata is de toskaanse knapperige broertje van de focaccia

SMOKED RIBEYE 14.5
schiacciata | truffelmayonaise | zongedroogde tomaat | parmezaanse kaas | rucola | pijnboompitten

PULLED CHICKEN 12.9
schiacciata | srirachamayonaise | gefrituurde ui | oosterse salade

BRISKET 15.5
schiacciata | runderbrisket | parmezaanse kaas | paprika chutney | chipotlemayonaise | rucola

SMASHED BURGER 16.9
double patty | brioche bun | cheddar | augurk | tomaat | bacon | sla | homemade burgersaus |
extra bij de bestellen: verse frites +4.5

BRIOCHE DE LA MER 14.9
schaaldieren salade | brioche bun | lil jam | ingelegde rode ui | kappertjes | augurk

BROODJE VAN HET SEIZOEN DAGPRIJS

SALADES hele dag

CAESAR SALADE 18.9
kip | spek | eieren | parmezaanse kaas | ingelegde rode ui en komkommer | croutons

GEITENKAASSALADE ✓ 19.5
appelcompote | gemarineerde vijgen | gesuikerde walnoten | ingelegde rode ui | balsamicodressing

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

SHARED DINING HELE DAG

MOJO'S FAVORIET
AYAM
BETAWI

MR GOLD'S
FAVORIET
POLLO
LOCO

SHARED DISHES

PASTRAMI 14

gekonfijte zuurkool | ingelegde rode ui | rucola | zongedroogde tomaten | kerriemayonaise | crostini

TONIJN CARPACCIO À LA JOOP BRAAKHEKKE 14.9

tonijn | pan carasau | mierikswortelcrème | ingelegde rode ui | mosterdkaviaar | wakame | wasabimayonaise | furikake

KLASSIEKE STEAK TARTAAR 16.5

parmezaanse kaas | misomayonaise | eigeelcrème | ingelegde rode ui | geserveerd met chips

GAMBA DIABOLIQUE 13.5

knoflook-sambal olie | lente-ui | sesamzaad | geserveerd met brood

LAZY RIBS 14.9

ingelegde rode kool | srirachamayonaise | sesamzaad | gepoft zwoerd

GEROOKTE BIET ✓ 11.9

rode en gele biet | geitenkaascrème | rucola | amandel | daslookolie

GEROOKTE RIBEYE 14.5

balsamicomayonaise | amsterdamse ui | zongedroogde tomaten | rucola | parmezaanse kaas | croutons

WARME CAMEMBERT ✓ 13.5

uit de oven | tijm-rozemarijnhoning | briochebroodjes | vijgencompote

SALADE DE LA MER 14.9

schaaldier salade | Granny Smith | ingelegde radijs | passievruchtvinaigrette | wasabi-mayonaise | geserveerd met een grote crostini

AYAM BETAWI 🍗 12.9

5 stuks | gefrituurde kip in oosterse lak | longtong | ingelegde komkommer | togarashi | mayonaise | sesamzaad | bosui

DINER VANAF 17.00 UUR



Voor
soepen & salades:
zie onze
lunchpagina!

STARTERS

DESEM BREEKbrood ✓ 7.5
aioli | wisselende dip van de chef

PINSA ✓ 11.9
rustiek pizzabrood | tomatensaus | kaas |
rucola | aioli

OLD ALKMAAR ✓ 6.9
mosterd | ingelegd zuur

ALKMAARSE CHARCUTERIE 18.9
grillworst | ossenworst | Old Alkmaar |
desem breekbrood | ingelegd zuur | bitterballen
mosterdmayonaise

BRIOCHE PALING PER STUK 5.9
mierikswortel | haringkaviaar | salsaverde

SHARED DISHES

PASTRAMI 14
gekonfijte zuurkool | ingelegde rode ui | rucola |
zongedroogde tomaten | kerriemayonaise
crostini

TONIJN CARPACCIO À LA JOOP BRAAKHEKKE 14.9
tonijn | pan carasau | mierikswortelcrème |
ingelegde rode ui | mosterdkaviaar | wakame |
wasabimayonaise | furikake

KLASSIEKE STEAK TARTAAR 16.5
parmezaanse kaas | misomayonaise |
eigeeelcrème | ingelegde rode ui |
geserveerd met chips

GAMBA DIABOLIQUE 13.5
knoflook-sambal olie | lente-ui | sesamzaad |
geserveerd met brood

LAZY RIBS 14.9
ingelegde rode kool | srirachamayonaise |
sesamzaad | gepoft zwoerd

GEROOKTE BIET ✓ 11.9
rode en gele biet | geitenkaascrème | rucola |
amandel | daslookolie

GEROOKTE RIBEYE 14.5
balsamicomayonaise | amsterdamse ui |
zongedroogde tomaten | rucola | parmezaanse
kaas | croutons

WARME CAMEMBERT ✓ 13.5
uit de oven | tijm-rozemarijnhoning |
briochebroodjes | vijgencompote

SALADE DE LA MER 14.9
schaaldier salade | Granny Smith | ingelegde
radijs | passievrucht vinaigrette | wasabi-
mayonaise | geserveerd met een grote crostini

AYAM BETAWI 12.9
5 stuks | gefrituurde kip in oosterse lak |
longtong | ingelegde komkommer | togarashi |
mayonaise | sesamzaad | bosui

HOOFDGERECHTEN

PARELHOEN 22.9

sous-vide gegaard | polenta | bataatcrème
gewokte spruiten | tijmjus

SMASHED BURGER 16.9

double patty | brioche bun | cheddar | augurk |
tomaat | bacon | sla | homemade burgersaus |
extra bij de bestellen: verse frites +4.5

SHORT RIB 26.9

langzaam gegaard | notencrumble | gewokte
bimi | bataatcrème | misojus

ZEEBAARS 26.5

op de huid gebakken | Alkmaars parelgort |
chorizo | doperwten | crème fraîche
daslookolie | geserveerd met bisquesaus

ZALMFILET 24.9

op de huid gebakken | tortellini bon bon |
mini zucchini | knolselderijcrème | zwarte
knoflook | beurre blanc

RIB-EYE 29.9

300 gram | chimichurri | gepofte biet | groene
asperges | aardappel millefeuille |
Hollandse dikbil van Nederlandse bodem!

GNOCCHI 21.5

bospaddenstoelen | truffel | parmezaanse kaas |
rucola

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

Bijpassende
wijnen? Vraag
de kelner

CHEF'S VERRASSINGSMENU

v.a. 2 personen

3 gangen €45

4 gangen €55

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

VERSE FRITES 4.5

Zaanse mayonaise

AARDAPPEL MILLEFEUILLE 5.9

gegratineerd uit de oven | kruiden | aioli

GEROOSTERDE GROENTEN 4.5

daslookolie | notencrumble

FRISSE SALADE 4

ingelegde komkommer en rode ui | cherry
tomaten | pijnboompitten

ZOETE AARDAPPEL FRITES 7.5

parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

LOADED FRIES 8.5

pulled chicken | jalapeño | crispy onion |
srirachamayonaise

NAGERECHTEN

SWEET FAVORITES GEBAK

vraag de bediening naar ons
verse gebak van de bakker!

NAGERECHTEN

WINTERSE SCROPPINO 18+	9
limoenijs vodka prosecco stoofpeersap kaneel	
STICKY TOFFEE	11.5
huisgemaakte cake gezouten toffeesaus vanille-ijs	
GEKONFIJTE PEER	11.5
amandelcrumble crème suisse witte bros stoofpeersorbet	
FRENCH TOAST	10.5
appelcompote dulce de leche suikerbrood kaneelijs	
AFFOGATO	6.5
vanille-ijs espresso	

SPECIALE KOFFIES MET ALCOHOL

IRISH COFFEE	8.7
Jameson whiskey koffie slagroom	
FRENCH COFFEE	8.7
Cointreau koffie slagroom	
SPANISH COFFEE	8.7
Tia Maria koffie slagroom	
KISS OF FIRE	8.7
Tia Maria Cointreau koffie slagroom	
BAILEYS COFFEE	8.7
Baileys koffie slagroom	

SPECIALE KOFFIES

WARME CHOCOLADEMELK	3.8
extra: slagroom +0.75 Rum, Maibu, of Baileys +5	
CAFE NOISETTE	5.5
hazelnoot siroop espresso melkschuim slagroom	
TOFFIE KOFFIE	5.5
karamel siroop espresso melkschuim slagroom	
CHIA LATTE	4.5
pittige indische kruidenthee warme melk extra: Dirty (extra shot espresso) +2	
PUMPKIN SPICED LATTE	5.5
pumpkin spiced siroop espresso melkschuim slagroom	

KIDS MENU

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

KROKET	8.5
mayonaise appelmoes frites	
FRIKANDEL	8.5
mayonaise appelmoes frites	
KINDERSATÉ	13.5
satésaus mayonaise appelmoes frites	
POFFERTJES ✓	7.5
poedersuiker boter	

VRAAG DE
BEDIENING
NAAR EEN LEUKE
KLEURPLAAT!

TOETJES

SCHATKIST IJSJE	3.5
RAKETJE	2
BOLLETJE IJS	2.5
vraag de bediening naar onze smaken	

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



WIJNEN

WITTE WIJNEN

GLAS | FLES

PINOT GRIGIO 5.7 | 27

Vinuva | Italië | Sicilië | IGP terre Siciliane | bio

SAUVIGNON BLANC 5.7 | 27

Pierre Henri | Frankrijk | Languedoc-Roussillon

CHARDONNAY 5.9 | 28.5

Les Tamarins | Frankrijk | Languedoc-Roussillon

VERDEJO 5.9 | 28.5

Bento | Spanje | Castilië en León | DO Rueda | bio

ST. MICHAEL ZOET 5.5 | 26

Weinkellerei | Rheinhessen | Duitsland

ROSÉ WIJNEN

GLAS | FLES

PINOT GRIGIO BLUSH 5.9 | 28.5

Borgo Palazzi | Italië | Veneto | DOC Delle Venezie

SYRAH 5.9 | 28.5

Pierre Henri | Languedoc-Roussillon | Frankrijk

CHÂTEAU MIRAVAL 38.5

Frankrijk | Provence | AOC Côtes de Provence | Cinsault | Grenache | Rolle | Syrah

1/2L MAGNUM MIRAVAL 79

Frankrijk | Provence | AOC Côtes de Provence | Cinsault | Grenache | Rolle | Syrah

RODE WIJNEN

GLAS | FLES

MERLOT 5.7 | 27

Pierre Henri | Frankrijk | Languedoc-Roussillon | IGP Pays d'Oc

NERO D'AVOLA 6.5 | 32

Villarini | Italië | Sicilië | bio

RIOJA CRIANZA 6.5 | 32

Monte Real de Familia | Spanje | DOC Rioja | Tempranillo

BUBBELS

GLAS | FLES

BERRYSECCO 8.9 | 36

aardbei prosecco | rood fruit

CA'DI RAJO PROSECCO 7 | 30

Italië | Veneto | DOCG Valdobbiene Prosecco Superiore | Glera

MOËT FLES 75CL | 72.5

Moët & Chandon | Champagne | Frankrijk

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL FLES 75CL | 95

Moët & Chandon | Champagne | Frankrijk

BORREL & BITES

VOOR BIJ DE BORREL

ALKMAARSE CHARCUTERIE 18.9

grillworst | ossenworst | Old Alkmaar |
desem breekbrood | ingelegd zuur |
bitterballen | mosterdmayonaise

OLD ALKMAAR ✓ 6.9

mosterd | ingelegd zuur

PINSA ✓ 11.9

rustiek pizzabrood | tomatensaus | kaas |
rucola | aioli

RISOTTO BITTERBALLEN ✓ 9.6

5 stuks | mozzarella | pesto | tomaat | aioli

YAKITORI 9.9

5 stuks | yakitorisaus | bosui | sesamzaad

NACHO'S ✓ 11.9

uit de oven | kaas | jalapeño | bosui |
guacamole | crème fraîche | chilisaus
extra: pulled chicken +3.5

LOADED FRIES 8.5

pulled chicken | jalapeño | crispy onion |
srirachamayonaise

GYOZA'S 11.5

5 stuks | ingelegde komkommer | sojasaus |
kerriemayonaise

BITTERBALLEN 9.6

8 stuks | mosterdmayonaise

MINI KAASSOUFFLÉS ✓ 9.6

8 stuks | chilisaus

BITTERGARNITUUR 13.9

4 kaassoufflés | 4 mexicano's | 4 bitterballen



TIP!

Bij de shared dishes vind
je nog meer hapjes om
samen van te genieten!

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

ENGLISH MENU

LUNCH

until 17.00 hrs

Served with Oberlander whole grain sourdough bread

CARPACCIO 13.5
Parmesan cheese | arugula | pine nuts |
truffle mayonnaise

VEAL CROQUETTES OPT. ✓ 9.9
2 pieces | mustard mayonnaise | salad

FRIED EGGS OPT. ✓ 8.9
Extra item 1.2 | cheese | ham | bacon | tomato

GRILLED HAM AND CHEESE OPT. ✓ 7.5
toasted sandwich | ham | cheese | ketchup |
sourdough bread

POLLO LOCO 9.5
toasted sandwich | pulled chicken | cheese |
jalapeño | guacamole

WARM GOAT CHEESE ✓ 11.9
apple compote | arugula | candied walnuts |
balsamic vinaigrette

SPECIALS

until 17.00 hrs

Schiacciata is the crispy Tuscan cousin of focaccia

SMOKED RIBEYE 14.5
schiacciata | truffle mayonnaise | sun-dried
tomato | Parmesan cheese | arugula | pine nuts

PULLED CHICKEN 12.9
schiacciata | sriracha mayonnaise | fried onions |
oriental salad

BRISKET 15.5
schiacciata | beef brisket | Parmesan cheese |
bell pepper chutney | chipotle mayonnaise |
arugula

SMASHED BURGER 16.9
double patty | brioche bun | cheddar | pickle |
tomato | bacon | lettuce | homemade burger
sauce | optional side: fresh fries +4.5

BRIOCHE DE LA MER 14.9
seafood salad | brioche bun | "Lil Jam" | pickled
red onion | capers | pickle

SANDWICH OF THE SEASON MARKETPRICE

SALADS

all day

CAESAR SALAD 18.9
chicken | bacon | eggs | Parmesan cheese |
pickled red onion and cucumber | croutons

GOAT CHEESE SALAD ✓ 19.5
apple compote | marinated figs | candied walnuts
candied walnuts | pickled red onion |
balsamic dressing

SHARED DISHES

all day

PASTRAMI 14
confit sauerkraut | pickled red onion | arugula |
sun-dried tomatoes | curry mayonnaise | crostini

TUNA CARPACCIO À LA JOOP BRAAKHEKKE 14.9
tuna | pane carasau | horseradish cream |
pickled red onion | mustard caviar | wakame |
wasabi mayonnaise | furikake

CLASSIC STEAK TARTARE 16.5
Parmesan cheese | miso mayonnaise | egg yolk
cream | pickled red onion | served with crisps

GAMBA DIABOLIQUE 13.5
garlic-sambal oil | spring onion | sesame seeds |
served with bread

LAZY RIBS 14.9
pickled red cabbage | sriracha mayonnaise |
sesame seeds | puffed pork crackling

SMOKED BEETROOT ✓ 11.9
red and yellow beetroot | goat cheese cream |
arugula | almonds | wild garlic oil

SMOKED RIBEYE 14.5
balsamic mayonnaise | Amsterdam onions |
sun-dried tomatoes | arugula |
Parmesan cheese | croutons

WARM CAMEMBERT ✓ 13.5
oven-baked | thyme-rosemary honey | brioche
buns | fig compote

SALAD DE LA MER 14.9
seafood salad | Granny Smith apple | pickled
radish | passion fruit vinaigrette | wasabi
mayonnaise | served with a large crostini

AYAM BETAWI 🐔 12.9
fried chicken glazed with Asian-style dressing |
sweet & sour cucumber | togarashi |
sesame seeds | mayonnaise

SOUPS

all day

ALKMAAR ONION SOUP ✓ 9.5
with tramezzino and Alkmaar cheese

POMODORI SOUP ✓ 8.5
pesto cream | bread

SOUP OF THE SEASON MARKETPRICE

STARTERS

BREAD ✓	7.5
aioli changing dip	
PINSA ✓	11.9
rustic pizza bread tomato sauce cheese arugula aioli	
OLD ALKMAAR	6.9
mustard pickled vegetables	
ALKMAAR PLATTER	18.9
grilled sausage ox sausage Old Alkmaar cheese bread pickled vegetables bitterballen mustard mayonnaise	
BRIOCHE EEL	5.9 EACH
horseradish herring caviar salsa verde	

SIDES

FRESH FRIES	4.5
Zaanse mayonnaise	
POTATO MILLEFEUILLE	5.9
oven-gratinated herbs aioli	
ROASTED VEGETABLES	4.5
wild garlic oil nut crumble	
FRESH SIDE SALAD	4
pickled cucumber and red onion cherry tomatoes pine nuts	
SWEET POTATO FRIES	7.5
parmesan cheese truffle mayonnaise arugula	
LOADED FRIES	8.5
pulled chicken jalapeño crispy onions sriracha mayonnaise	

KIDS MENU

CROQUETTE	8.5
mayonnaise applesauce fries	
FRIKANDEL	8.5
mayonnaise applesauce fries	
KIDS CHICKEN SATAY	13.5
satay sauce mayonnaise applesauce fries	
POFFERTJES ✓	7.5
powdered sugar butter	
TREASURE CHEST ICE CREAM	3.5
RAKETJE	2
SCOOP OF ICE CREAM	2.5
ask the staff for our available flavors	

MAINS

from 17.00 hrs

GUINEA FOWL	22.9
sous-vide cooked polenta sweet potato cream sautéed Brussels sprouts thyme jus	
SMASHED BURGER	16.9
double patty brioche bun cheddar pickle tomato bacon lettuce homemade burger sauce optional side: fresh fries +4.5	
SHORT RIB	26.9
slow-cooked nut crumble sautéed bimi sweet potato cream miso jus	
SEA BASS	26.5
pan-seared Alkmaar pearl barley chorizo peas crème fraîche wild garlic oil served with bisque sauce	
SALMON FILLET	24.9
pan-seared tortellini bon bon mini zucchini celeriac cream black garlic beurre blanc	
RIBEYE	29.9
300 grams chimichurri roasted beetroot green asparagus potato millefeuille Dutch thick-cut beef from local farms!	
GNOCCHI ✓	21.5
forest mushrooms truffle Parmesan cheese arugula	

DESSERTS

WINTER SCROPPINO 18+	9
lime sorbet vodka prosecco stewed pear juice cinnamon	
STICKY TOFFEE	11.5
homemade cake salted toffee sauce vanilla ice cream	
CONFIT PEAR	11.5
almond crumble crème suisse white chocolate stewed pear sorbet	
FRENCH TOAST	10.5
apple compote dulce de leche sugar bread cinnamon ice cream	
AFFOGATO	6.5
vanilla ice cream espresso	

DEUTSCHE KARTE

LUNCH

bis 17.00 Uhr

Serviert mit Oberlander Vollkorn-Sauerteigbrot

CARPACCIO 13.5
Parmesankäse | Rucola | Pinienkerne |
Trüffelmayonnaise

KALBSKROKETTEN möglicherweise ✓ 9.9
2 Stück | Senfmayonnaise | Salat

STRAMMER MAX möglicherweise ✓ 8.9
Zusätzliches Element: Käse | Schinken | Speck |
Tomate +1

GEGRILLTES SANDWICH möglicherweise ✓ 7.5
Toast | Schinken | Käse | Ketchup |
Sauerteigbrot

POLLO LOCO 9.5
Toast | Pulled Chicken | Käse | Jalapeño |
Guacamole

WARMER ZIEGENKÄSE ✓ 11.9
Apfelkompott | Rucola | gezuckerte Walnüsse |
Balsamico-Vinaigrette

SPECIALS

bis 17.00 Uhr

Schiacciata ist das toskanische, knusprige Pendant
zur Focaccia

SMOKED RIBEYE 14.5
Schiacciata | Trüffelmayonnaise | getrocknete
Tomaten | Parmesankäse | Rucola | Pinienkerne

PULLED CHICKEN 12.9
Schiacciata | Srirachamayonnaise | frittierte
Zwiebeln | Asiatischer Salat

BRISKET 15.5
Schiacciata | Rinderbrisket | Parmesankäse |
Paprika Chutney | Chipotlemayonnaise | Rucola

SMASHED BURGER 16.9
Double Patty | Brioche-Brötchen | Cheddar |
Gewürzgurke | Tomate | Bacon | Salat |
Hausgemachte BURGERSAUCE Extra: frische
Extra: frische Pommes +4,5

BRIOCHE DE LA MER 14.9
Schalentiersalat | Brioche-Brötchen | Lil Jam |
Eingelegte rote Zwiebeln | Kapern | Gewürzgurke

SANDWICH DER SAISON TAGESPREIS

SUPPEN

den ganzen Tag

ALKMAARDER ZWIEBELSUPPE ✓ 9.5
Tramezzino mit Alkmaarder Käse

POMODORO-SUPPE ✓ 8.5
PESTO-CRÈME | SERVIERT MIT BROT

SUPPE DER SAISON TAGESPREIS

SHARED DISHES

den ganzen Tag

PASTRAMI 14
Konfiertes Sauerkraut | Eingelegte rote
Zwiebeln | Rucola | Getrocknete Tomaten |
Currymayonnaise | Crostini

THUNFISCH CARPACCIO À LA JOOP BRAAKHEKKE 14.9
Thunfisch | Pane Carasau | Meerrettichcreme |
Eingelegte rote Zwiebeln | Senfkaviar | Wakame |
Wasabimayonnaise | Furikake

KLASSISCHE STEAK TARTARE 16.5
Parmesankäse | Misomayonnaise | Eigelbcreme |
Eingelegte rote Zwiebeln | Serviert mit Chips

GAMBA DIABOLIQUE 13.5
Knoblauch-Sambal-Öl | Frühlingszwiebeln |
Sesamsamen | Serviert mit Brot

LAZY RIBS 14.9
Eingelegter Rotkohl | Srirachamayonnaise |
Sesamsamen | Gepuffte Schweineschwarte

GERÄUCHTE ROTE BETE ✓ 11.9
Rote und gelbe Bete | Ziegenkäsecreme |
Rucola | Mandeln | Bärlauchöl

GERÄUCHERTE RIBEYE 14.5
Balsamicomayonnaise | Amsterdam-Zwiebeln |
Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesankäse |
Croutons

WARMER CAMEMBERT ✓ 13.5
Aus dem Ofen | Thymian-Rosmarin-Honig |
Brioche Brötchen | Feigenkompott

SALAD DE LA MER 14.9
Schalentiersalat | Granny Smith | Eingelegter
Rettich | Passionsfrucht-Vinaigrette | Wasabi-
mayonnaise | Serviert mit einer großen Crostini

AYAM BETAWI 🍗 12.9
5 Stück | Frittiertes Huhn in asiatischer Glasur |
longtong | Eingelegte Gurken | Togarashi |
Mayonnaise | Sesamsamen | Frühlingszwiebeln

SALAT

den ganzen Tag

CAESAR-SALAT 18.9
Huhn | Speck | Eier | Parmesankäse | Eingelegte
rote Zwiebeln und Gurken | Croutons

ZIEGENKÄSESALAT ✓ 19.5
Apfelkompott | Marinierte Feigen | Gezuckerte
Walnüsse | Eingelegte rote Zwiebeln |
Balsamico Dressing

VORSPEISEN

BROT ✓	7.5
Aioli wechselnder Dip des Küchenchefs	
PINSA ✓	11.9
Rustikales Pizzabrot Tomatensauce Käse Rucola Aioli	
OLD ALKMAAR	6.9
Senf Eingelegtes Saures	
ALKMAARDER CHARCUTERIE	18.9
Grillwurst Ossenswurst Old Alkmaar Sauerteig-Brot Eingelegtes Saures Bitterbällchen Senfmayonnaise	
BRIOCHE AAL	PRO STÜCK 5.9
Meerrettich Haringkaviar Salsa Verde	

SIDES

FRISCHE POMMES	4.5
Zaanse Mayonnaise	
KARTOFFEL-MILLEFEUILLE	5.9
Überbacken aus dem Ofen Kräuter Aioli	
GERÖSTETES GEMÜSE	4.5
Bärlauchöl Nuss-Crumble	
FRISCHER SALAT	4
Eingelegte Gurken und rote Zwiebeln Cherrytomaten Pinienkerne	
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	7.5
Parmesankäse Trüffelmayonnaise Rucola	
LOADED FRIES	8.5
Pulled Chicken Jalapeño Knusprige Zwiebeln Srirachamayonnaise	

KIDS MENU

KROKET	8.5
Mayonnaise Apfelmus Pommes	
FRIKANDEL	8.5
Mayonnaise Apfelmus Pommes	
KINDERSATAY	13.5
Erdnusssauce Mayonnaise Apfelmus Pommes	
POFFERTJES ✓	7.5
Puderzucker Butter	
SCHATZKISTENEIS	3.5
RAKETJE	2
KUGEL EIS	2.5
Fragen Sie das Personal nach unseren Geschmacksrichtungen	

HAUPTGANG

ab 17.00 Uhr

PERLHUHN	22.9
Sous-vide gegart Polenta Süßkartoffelcreme Gebratene Rosenkohl Thymiansauce	
SMASHED BURGER	16.9
Double Patty Brioche-Brötchen Cheddar Gewürzgurke Tomate Bacon Salat Hausgemachte BURGERSAUCE Extra: frische Extra: frische Pommes +4,5	
SHORT RIB	26.9
Langsam gegart Nuss-Crumble Gebratene Bimi Süßkartoffelcreme Misoauce	
WOLFSBARSCH	26.5
Auf der Haut gebraten Alkmaarder Perlgerste Chorizo Erbsen Crème Fraîche Bärlauchöl Serviert mit Bisque-Sauce	
LACHSFILET	24.9
Auf der Haut gebraten Tortellini Bon Bon Mini-Zucchini Knöllenselleriecreme Schwarzer Knoblauch Beurre Blanc	
RIB-EYE	29.9
300 g Chimichurri Gepuffte Rote Bete Grüne Spargel Kartoffel-Millefeuille Rindfleisch aus den Niederlanden	
GNOCCHI ✓	21.5
Waldpilze Trüffel Parmesankäse Rucola	

DESSERTS

WINTERLICHER SCROPPINO 18+	9
Limetteneis Wodka Prosecco Schmorbirnensaft Zimt	
STICKY TOFFEE	11.5
Hausgemachter Kuchen Gesalzene Toffeesauce Vanilleeis	
KANDIERTE BIRNE	11.5
Mandelcrumble Crème Suisse Weiße Schokolade Schmorbirnen-Sorbet	
FRENCH TOAST	10.5
Apfelkompott Dulce de Leche Zuckerbrot Zimteis	
AFFOGATO	6.5
Vanilleeis Espresso	

MOJO'S WAAGPLEIN



MR. GOLD
SHARED DINING & COCKTAILS

MOJO'S
EATENTERTAINMENT



mojoswaagplein.nl
mrgoldalkmaar.nl



[mojosalkmaar](https://www.facebook.com/mojosalkmaar)
[mrgold.alkmaar](https://www.instagram.com/mrgold.alkmaar)