

## BITES

**Broodje kruidenboter** 7.5

**Oester** per stuk 4

**Oester steak tartaar** per stuk 5

**Charcutterie** 18

**Rundvlees bitterballen** 6 stuks 10

**Uiensoep bitterballen** 6 stuks 10

**Camembert van de BBQ** 12  
rozemarijn - knoflook

## VOORGERECHTEN

**Franse uiensoep** 9  
gegratineerd met gruyère kaas  
*Een Wilma & Albert's klassieker!*

**Steak tartaar** 16  
op merg - croutons - Amsterdams zuur - toast

**Gerookte zalm** 17  
van de BBQ - bietjes - mierikswortel

**Tonijn** 17  
avocado - tomaat - bosui/gember vinaigrette

**Pulpo van de BBQ** 16  
zoetzure tomaten - crème van tomaat - antibiose

**Carpaccio** 16  
XO saus - shitake - tuinkers  
spek kaantje - BBQ mayo

**Dry aged biet** 13  
geitenkaas - pompoenpit

**Rundertong** 14  
huzarensalade - gekonfijte mosterdzaad  
schuim van piccalilly

**Slakken** 12  
6 stuks - wijngaardslakken - kruidenboter

## HOOFDGERECHTEN

**Steak & Friet** 28  
flat iron - friet - beurre Café de Paris

**Piepkuiken van de BBQ** 26  
hot honey - zoete aardappel - dukkah

**Wagyu burger** 24  
misomayo - zoetzure sjalot  
Couer de boeuf tomaat

**Knolsteak** 22  
zoete aardappel - gerookte yoghurt  
parmezaankrokantje

**Spareribs** 24  
gegrilde prei - gepofte knoflooklak  
gegrilde citroen

**Shortrib** 25  
zoetzure koosalade - bbq crumble  
salsa verde

**Butterfly zeebaars** 28  
Thaise basilicum - citroen - zeekraal

**Vangst van de dag** dagprijs  
bijpassend garnituur

Allergieën? Laat het ons weten!

## STEAKS

Inclusief friet of krieltjes en saus naar keuze.

**Entrecote 250g** Argentinië 36  
lende steak met klein vetrandje  
gemarmerd - graan gevoerd

**Tournedos**  
het mooiste stukje uit de haas  
**150g** 29  
**200g** 39  
**Chateaubriand 450g** 89

**Ribeye 38**  
steak uit het voorste gedeelte van de lende  
dooradert vet - graangevoerd  
**300g** Ierland 38  
**200g** Argentinië 36

## WILMA & ALBERT'S RIBSTUKKEN

Inclusief 1 side en saus naar keuze.

Dagelijks geselecteerd op topkwaliteit en perfecte rijping uit onze dry aged kast.  
Gewichten en prijzen variëren. Kies zelf uw stuk!

**T-bone**  
entrecote én ossenhaas - aan het bot

**Tomahawk**  
stoere ribeye - lang bot - echte eyecatcher!

**Côte de boeuf**  
ribeye met been - vol smaak  
perfect om te delen

**Entrecote**  
sappig en vol van smaak  
randje vet voor extra karakter

## SUPPLEMENT

**Gebakken eendenlever** 8  
escalope

**Grote tijgergarnaal** 6  
met kop

## SAUS

**Chimichurri / Gepofte knoflookjus**

**Bearnaisesaus / Pepersaus**

## SIDES

**Krieltjes** 6  
van de bbq - kruidenboter

**Spitskool** 6  
Hazelnot - mosterd - beurre noisette

**Gegrilde bospeentjes** 6  
miso glace - furikake

**Friet** 6  
*met parmezaan en truffelmayo +2*

**Padron peppertjes** 6  
Maldon zout - citroen

**Caesar salade** 6  
Parmezaan - anjovis - croutons

## DESSERTS

**Haarlemmer Halletjes** 13  
sinaasappelsorbet - koffiemousse  
pure chocolade

**Hangop** 12  
lemoncurd - merenque  
roodfruit - boerenyoghurt

**Crème brûlée** 13  
vanille-ijs - aan tafel geflambeerd

**Kaas selectie** 17  
4 verschillende kazen

**Bonbon** per stuk 3  
van Patisserie Wesley Borstel

## DESSERTWIJN

Jurançon 2020 - Clos Regain 9

## DIGESTIEF

Remy Martin VSOP 12  
Remy Martin XO 29  
Belsazar Red Vermouth 6  
Avallan Calvados 8  
Grappa Riserva D'oro 7  
Tenido Pedrio Ximenez Barbadillo 7

## SPECIALE KOFFIE

**Irish coffee** 9.5  
Jameson - koffie - slagroom

**Spanish coffee** 9.5  
Tia Maria of Licor 43 - koffie - slagroom

**Italian coffee** 9.5  
Disaronno - koffie - slagroom

**French coffee** 9.5  
Grand Marnier - koffie - slagroom

**Kiss of fire** 9.5  
Cointreau & Tia Maria - koffie - slagroom

**Baileys coffee** 9.5  
Baileys - koffie - slagroom

## PORT

Fine White *Portal* 6  
Fine Ruby *Portal* 6  
Fine Tawny *Portal* 6  
10 Year Tawny *Portal* 10  
20 Year Tawny *Portal* 18  
30 Year Tawny *Portal* 25  
40 Year Tawny *Portal* 33

## AFSLUITING

**Espresso Martini** 13  
Ketel One Vodka - kahlúa - espresso

**Albert's Old Fashioned** 12  
Woodfort whiskey - suiker - Angostura bitters

