

# De Vier Balken

RESTAURANT | ZALEN | CATERING



## Kinderkaart

### Voorgerechten

- Salade kip met meloen** 4.5  
frisse salade van kip met meloen
- Tomatensoep** 4.5  
met balletjes
- Gebakken Gamba's** 6.5  
op een bedje van sla

### Hoofdgerechten

- Droomhoofdgerecht** 8.5  
2 bitterballen, 2 kipnuggets en 2 mini frikadellen met frietjes
- Mini Hamburger** 9.5  
malse burger tussen een broodje met frietjes en salade
- Pannenkoek** 7.5  
kinderpannenkoek met stroop en suiker
- Mini Pizza** 8.5  
tomatensaus - ananas - geraspte kaas

### Dessert


- Surprise** 4.5  
Kinderijsje met een bolletje ijs, slagroom en een super coole beker



### Openingstijden

- Restaurant:**
- maandag alleen open voor groepsreserveringen
  - dinsdag t/m zondag vanaf 10.00 uur open
  - de keuken open van 12.00 tot 21.00 uur

**Zalen:** op verzoek

 Like ons op Facebook!

Restaurant De Vier Balken biedt een groot aantal mogelijkheden voor de meest uiteenlopende gelegenheden, van een zakelijke meeting tot een romantische bruiloft. Onze locatie is uitermate geschikt voor een High Tea, brunch, lunch of diner. We beschikken over meerdere zalen, een gezellig restaurant en met mooi weer kunt u ook van ons grote terras gebruik maken.

### 5 jaar De Vier Balken!

Een menu om van te genieten!  
Een nostalgische menukaart uit de hoogtij dagen van De Vier Balken en restaurant De Tol.

Een keus aan heerlijke  
ouderwetse gerechten,  
net als vroeger!

Deze menukaart  
is geld waard!  
Bij inlevering van de menukaart krijgt u € 5,- korting per persoon bij minimale besteding van € 30,-.  
Dit is pas een jubileum vieren!

**De Vier Balken**

Brinkstraat 3  
3455 SK Haarzuilens

Tel. 030-6771268  
Email [info@devierbalken.com](mailto:info@devierbalken.com)

**Nostalgisch menu**



## Voorgerechten

**Plankje Vis** 10.75  
paling - Hollandse garnalen - ingelegde zalm  
Wijnsuggestie: Pinot Grigio

**Gerookte Zalm bonbon** 9.5  
zoetzuur - gekonfijte tomaat  
Wijnsuggestie: Grüner Veltliner

**Toast met Bospaddestoelen** 9.5  
kastanje - shi-take - bundelzwam  
Wijnsuggestie: LB Finca La Linda, Malbec

**Steak Tartaar** 9.5  
gebakken kwartel ei - truffel - kappertjes - tabasco  
Wijnsuggestie: LB Finca La Linda Malbec

**Marbré van Konijn** 10.5  
gekonfijte zilver ui - tutti frutti  
Wijnsuggestie: Laroche Carmenere

**Stapelaar Verloren Brood** 9.5  
Parmaham - vijgenspread -  
Amsterdams zuur - grove mosterd  
Wijnsuggestie: Angel Cove Sauvignon Blanc

**Gegratineerde Geitenkaas** 10.5  
peer - druif - walnoot - honing  
Wijnsuggestie: Chateau La Tulipe  
de la Garde Bordeaux Supérieur

**Carpaccio** 10.5  
dun gesneden - basilicum pesto -  
Parmezaanse kaas - zongedroogde tomaat  
Wijnsuggestie: Finca La Linda Malbec(Rosé)

## Soepen

**Mosterdsoup** 6.25  
kaantjes - creme fraiche

**Goulashsoep** 6.25  
pittig - goed gevuld

## Hoofdgerechten Vis

**Gamba's** 19.5  
roergebakken - Thais - rode peper - oosterse lak  
Wijnsuggestie: Laroche Viognier

**Kabeljauw** 20.5  
gebakken - antiboise  
Wijnsuggestie: Allram Gruner Veltliner

**Vis van het Seizoen** 20.5  
dagvers - wisselend - bijpassend garnituur en saus  
Wijnsuggestie: in overleg

## Hoofdgerechten Vegetarisch

**Pasta** 18.5  
tagliatelle - truffelroom - paddestoelen  
Wijnsuggestie: Borgo Conventi Pinot Grigio

## Hoofdgerechten Vlees

**Kalfslever** 20.5  
spek - ui - appel - hete bliksem - portjus  
Wijnsuggestie: La Roche Carmenere

**Varkenshaas** 21.5  
Gaasterland kruidenvarken - gebakken - pepersaus  
Wijnsuggestie: Vinea Crianza

**Eendenborst** 20.5  
gebakken - appelstroopjus - rauwe andijviestamppot  
Wijnsuggestie: El Coto, Vintage Riola Crianza

**Tournedos (Hollands)** 28.5  
Lekkerlander excellent - ratatouille - kruidnageljus  
Wijnsuggestie: Vinea Crianza

**Chateaubriand** 57.5  
voor 2 personen - stroganoff - kalfsjus -  
paddestoelen - spek - ui  
Wijnsuggestie: Chateau La Tulipe de la Garde  
Bordeaux Supérieur

## Nagerechten

**Dame Blanche** 6.75  
vanille ijs - chocoladesaus  
Wijnsuggestie: Gonzales Byass Nectar

**"Vier Balken ijs"** 6.75  
3 soorten roomijs - slagroom  
Wijnsuggestie: Gewurztraminer

**Peche Melba** 6.75  
vanille ijs - gepocheerde perzik - aardbeien coulis  
Wijnsuggestie: Gewurztraminer

**Tarte Tartin** 7.5  
appel - vanillesaus - kaneel roomijs  
Wijnsuggestie: Gonzales Byass Nectar

**Tricolore** 7.5  
chocolade - bavaroise - yoghurtijs  
Wijnsuggestie: Gonzales Byass Nectar

**Kaasplankje "de Vier Balken"** 11.5  
3 soorten kaas - vijgen/notenbrood - appelstroop  
Wijnsuggestie: DOW's Ruby Port

## Speciale koffie

**Irish Coffee** 6.5  
koffie - Ierse whiskey - basterdsuiker - slagroom

**French Coffee** 6.5  
koffie - Grand Marnier - slagroom

**Spanish Coffee** 6.5  
koffie - Tia Maria - slagroom

**Italian Coffee** 6.5  
koffie - Amaretto - slagroom

**D.O.M. Coffee** 6.5  
koffie - D.O.M Benedictine -  
basterdsuiker - slagroom



## Heeft u een allergie of intolerantie?

Bij de meeste gerechten kunnen wij hiermee rekening houden met bereiding en garnituren.