

GLUTENVRIJ

menu

ONDER DE WESTER



Onze tapas zijn gemaakt om te delen en perfect voor lunch, borrel, en diner.
Geef allergenen altijd aan ons door.

lunch

12:00 - 15:00

op glutenvrij brood:

serranoham - aioli, mozzarella, zongedroogde tomaat, noten, balsamico	14
caprese - mozzarella, tomaat, pesto, balsamico, pijnboompitten v	14
rundercarpaccio - truffelmayo, pesto, Parmigiano, pijnboompitten	15
tonijnsalade - kappertjes, limoenmayo, zeekraal	12,5
boterviscarpaccio - limoenmayo, zeekraal, citroen, rode ui	15
gerookte zalm - limoenmayo, augurk, tomaat, amsterdams uitje	15
camembert - stoofpeer en pecannoten v	12,5
ovengroentes - met bietenhummus, balsamico vv	12,5
stoofvlees - rundvlees gegaard met groentes, rode wijn en pecerijen	15
mediterraanse kip - aioli, peper, paprika, tomaat, srirachamayonaise	14,5
gebakken eieren - gebakken spek, kaas, ui, tomaat	13,5

wisselende soep

glaasje	4,5
kom	6,5

Alles op deze kaart is of kan
glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas nooit
100% uitsluiten.

Onze frituurpan is niet glutenvrij.

plato variado

glaasje soep, gerookte zalm,
serranoham, koolsalade,
manchego, brood met dips,
tonijnsalade

vanaf 2 personen
20,- per persoon

plato variado vegetarisch

glaasje soep, caprese,
brood met dips, manchegokaas,
koolsalade, camembert,
champignons al ajillo

vanaf 2 personen
20,- per persoon

to share or enjoy alone

vanaf 12:00

borrel

*pimientos de padron vv	6
nacho's v	
loaded nacho's kip	
*friet vv	
*zoete aardappelfriet v	6
*loaded fries stoofvlees	7
	5
*is van zichzelf glutenvrij	9
maar kan sporen bevatten van	14
de frituurpan	7
	7
	14
	14
	4
	5
	14

koud

broodplankje + dips v (vv)	7
olijven vv	5,5
caprese v	8,5
serranoham	9,5
boterviscarpaccio	9,5
gerookte zalm	10,5
manchegokaas v	8
rundercarpaccio	9,5
koolsalade vv	7

tapas, wat 'deksel' betekend in het Spaans, zijn van herkomst kleine, simpele gerechtjes en werden gebruikt om een glas drinken af te dekken tegen stof in het droge Andalusië. Onze gerechten zijn uitgebreider, groter en gemaakt om te delen.

per persoon raden wij 3 tapas aan

warm

wisselende soep	4,5 6,5
mediterraanse kip - kippendijen in knoflook, paprika, peper, tomaat	9,5
runder stoofvlees - gegaard met groentes, specerijen en rode wijn	11,5
champignons al ajillo - olijfolie, knoflook, peterselie vv	8,5
groentenstoofpotje - aardappelpuree, seizoensgroenten, bladerdeeg (vv)	9,5
gamba's al ajillo - knoflook, peterselie, olijfolie	12,5
camembert - stoofpeer en pecannoten v	10,5
'spekkoek' van vergeten groentes - bechamel saus v	9,5
ovenaardappels - olijfolie, citroentijm, rozemarijn met aioli v (vv)	8,5
biefstukpuntjes - in jus of pepersaus	11,5
chorizo al vino - chorizo in rode wijn met ui en knoflook	8,5

Alles op deze kaart is of kan glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas nooit 100% uitsluiten.
Onze frituurpan is niet glutenvrij.

v= vegetarisch vv= vegan (vv)= optioneel. Geef allergenen altijd aan ons door.

diner

vanaf 12:00

chef's double smashed burger

uienchutney, bacon, cheddar, tomaat, augurk en friet

25

biefstuk

met jus of pepersaus, met friet en seizoensgroenten

27

catch of the day (dagverse voorraad)

met seizoensgroenten en friet

27

salade met mediterrane kip

gebakken kippendijen met knoflook, rode peper, paprika, tomaat

22

salade met koudgerookte vis

zalm en boterviscarpaccio, zeekraal, limoenmayo

22

tapas proeverij

shared-dining in drie gangen

serranoham, olijven, brood&dips

&

nachos's, koolsalade,

manchegokaas, carpaccio

&

runder stoofvlees, ovenaardappels,

spekkoek van vergeten groentes,

mediterrane kip, gamba's al ajillo

vanaf 2 personen, 37,- per persoon

tapas proeverij vegetarisch

shared-dining in drie gangen

manchegokaas, olijven, brood&dips

&

nachos's, koolsalade, caprese en

bietenhummes met noten

&

groentenstoofpotje, spekkoek ,

champignons al ajillo, camembert-

stoofpeer, ovenaardappels

vanaf 2 personen, 37,- per persoon

**Alles op deze kaart is of kan glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas nooit 100% uitsluiten.
Onze frituurpan is niet glutenvrij.**

dessert

vanaf 12:00

crème brûlée

(va 17:00) custard met gekaramelliseerde suiker

7,5

2 bollen ijs met slagroom en fruit

pistache - vanille - citroen -chocolade - framboos - kaneel - mokka

8,5

scroppino

cocktail van citroensorbetijs, prosecco en limoncello

9,5

warmer brownie

kaneelijs, stoofpeer, pecannoten

11,5

kaasplankje

drie kazen, noten, vijgenbrood

dranktip: glaasje port: Ruby, Tawny of Fine White

9,5

affogato

vanilleijs met espresso

7,5

affogato + baileys

vanilleijs met espresso en baileys



9,5

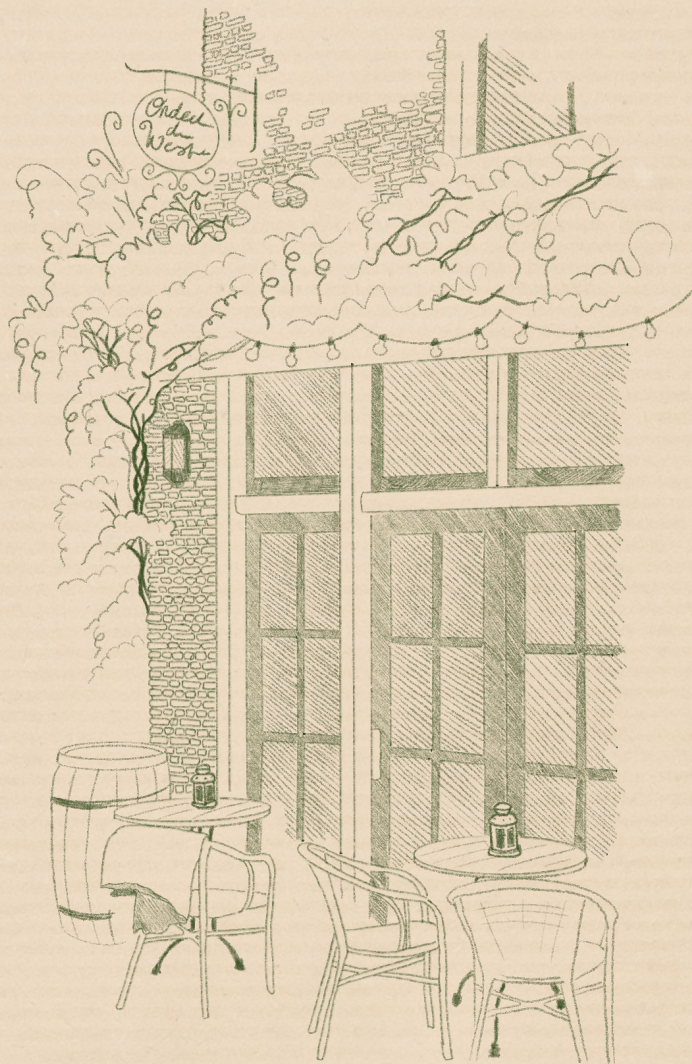
special coffee

Irish, French, Italian, Spanish, Kiss of Fire, Baileys

9,5

Alles op deze kaart is of kan glutenvrij bereid worden.
Sporen kunnen we helaas nooit 100% uitsluiten.
Onze frituurpan is niet glutenvrij.

Geef allergenen altijd aan ons door.



ONDER DE WESTER

info@onderdewester.nl - reservering@onderdewester - 0228-322060
westerstraat 113 - 1601AD - Enkhuizen