

Sappen en shakes

- Sinaasappelsap gr 5,- / kl 4.-
- Wortelsap met gember gr 5,- /kl 4.-
- Sinaasappel-wortelsap met gember gr 5,- / kl 4.-
- Karnejus gr 5,- / kl 4.-
- Yoghurt-banaan-sinaasappelshake 5.-
- Yoghurt-roodfruitshake 5.-

Ontbijt

- Toast met roomboter, marmalade of jam 3.50
- Toast met roomboter en boerenbelegen kaas 4.50
- Toast met roerei, tomaat en spek 8.50
- Toast met roerei en geroekte zalm 11.50
- Cruesli met noten, gojibessen, kokos, Griekse yoghurt, honing en banaan 6.50
- Croissant 2.75 met; roomboter 0.50, marmelade 0.50, jam 0.50
- Croissant met Stolkse boerenbelegen en boerenham uit de oven 4.50
- Blueberry muffin 3.50
- Pastel de nata 3.50

VAN MECHELEN

ONTBIJTFORMULE 12.50

Sap of shake

Koffie of thee

Croissant of blueberry muffin

Bigas brood met 1 gebakken ei, ham en kaas of cruesli

- Eggs benedict
- English muffin with ham, poached eggs and hollandaise sauce 9.50
- Eggs blackstone
- English muffin with bacon, tomato, poached eggs and hollandaise sauce 9.50
- Eggs Florentine
- English muffin with spinach, poached eggs and hollandaise sauce 8.50
- Eggs royale
- English muffin, smoked salmon, poached eggs and hollandaise sauce 12.50

BROODJE VAN DE DAG

wifi: internet

VOORGERECHTEN

- Geroosterde paprika
- met kappertjes, rucola en pecorino pepato 8.50
- Gepofte aubergine
- met geitenkaas en peterselie 7.50
- Witlofsalade
- met blauwe kaas, appel en walnoten 9.50
- Caesarsalade met romaanse sla, parmezaan, crouton en anchoas del cantábrico 9.50
- Gerookte zalm van Frank's Smoke
- House en makreelsalade op toast 12.50
- Half dozijn petit gris slakken van Slow
- Escargots met kruidenboter 8.75
- Vongole met chili en koriander 14.50
- Wildzwijnpaté van Wild van Wild
- met abrikozenchutney. 8.75
- Rundercarpaccio met parmezaan, rucola en citroenmayonaise 10.50
- Soep van de dag, kl. 5.50/gr.7.50
- Portugese gevulde vissoep met koriander en piri-piri. kl. 7.50/gr. 10.50

PLANKJES 14,50

Visfrituur: garnalenkroketjes, pastéis de bacalhau, rabas de calamar en kibbeling met tartaarsaus

Slagerij Broekhuizen: Limburgse uienpaté, sprietjes, venkelsalami, chorizo en zuur

Fromagerie Abraham Kef: Coulommiers de Tradition, Horstbrande schapenkaas, Achelse Blauwe en vijgenchutney

- ZOET EN DESSERT
- Appeltaart met slagroom 4.50
- Warme sticky toffee cake
- met toffeesaus, slagroom en vanille-ijs. 6.50
- Lemon cheesecake
- met frambozen. 5.50
- Chocolade-ganachetaart 5.50
- Crème brûlée
- met kardemon en vanille 5.50

Getoast wit Bigas brood of bruin Pain de siegle

van bakkerij Mama

- Broodje van de dag dagprijs
- Geroosterde paprika met pecorino pepato, kappertjes en rucola 7.50
- Gepofte aubergine
- met feta en peterselie 7.50
- Makreelsalade met kappertjes, peterselie en citroen 9.50
- Gerookte Ossenvorst met kropsla, rode ui, cornichons en mosterd 8.50
- Rundercarpaccio met parmezaan, rucola en caesardressing 10.50
- Wildzwijnpaté van Wild van Wild
- met abrikozenchutney en kropsla 8.75
- 4 kazen van Kef uit de oven
- met rucola, walnoten en honing-citroendressing 8.50
- Pastrami met zuurkool en zoete mosterd 8.50
- Garnalenkroketjes met gefrituurde peterselie en citroen 9.50
- Rundvleeskroket met mosterd en roomboter, 1 st. 4.- / 2 st. 7.50
- Uitsmijter van 3 dagverse eieren 6.50
- met: Stolkse boeren belegen kaas 1.50, boerenham 1.50, tomaat 0.50 of zolderspek 2.50
- Tosti kaas 4.50
- Tosti ham en kaas 5.-
- Tosti chorizo en kaas 5.50

Salades

- Witlofsalade met blauwe kaas, appel en walnoten kl 9.50 / gr 14.50
- Salade met biologische kip
- met parmezaan, olijven, caesardressing en croutons kl 11.50 / gr 16.50

Soepen

- Soep van de dag kl 5.50 / gr 7.50
- Portugese gevulde vissoep
- met piri-piri kl 7.50 / gr 10.50

Alle gerechten worden geserveerd met brood, olijfolie en kruidenzout.
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

Specialiteiten

- Vis van de dag
- Van Mechelen Specialiteit
- Caféschotel 14.50
- Vegetarisch Gerecht
- zie krijtbord

HOOFDGERECHTEN

- Hartige taart
- met pompoen, oesterzwam, oude kaas, Limburgse mosterd en spinaziesalade 14.50
- Tarbotine ‘à la meunière’ met marjoram, Franse friet en groene salade. 19.50
- Gegilde kalfsrib-eye
- met beurre café de ville Malines, Franse friet en groene salade. 170gr.19.50 / 250gr.23.50
- Hamburger van scharrelrund
- met kaas, ui, tomaat, spek, augurk en Vlaamse friet. 15.-
- Van Mechelen groenteburger
- met paprikamayonaise en Vlaamse friet. 14.50
- Salade met biologische kip
- met parmezaan, olijven, caesardressing en croutons. 16.50

Alle gerechten worden geserveerd met brood, olijfolie en kruidenzout.
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

- Luikse koffie
- mokka-ijs, ristretto, slagroom en een scheutjeBelgische jenever 7.50
- Luikse koffie
- zonder jenever 6.-
- Pastel de nata
- Portugees custardtaartje 3.50
- Slagroom 0.75

Voorgerechten

- Caesarsalade met romaanse sla, parmezaan, crouton en anchoas del cantábrico 9.50
- Wildzwijnpaté van Wild van Wild
- met abrikozenchutney 8.75
- Half dozijn petit gris slakken van Slow
- Escargots met kruidenboter 8.75
- Vongole met chili en koriander 14.50

Hoofdgerechten

- Hartige taart met pompoen, oesterzwam, oude kaas, Limburgse mosterd en spinaziesalade 14.50
- Tarbotine ‘à la meunière’ met marjoram, Franse friet en groene salade 19.50
- Gegilde kalfsrib-eye
- met beurre café de ville Malines, Franse friet en groene salade 170 gr 19.50 / 250 gr 23.50
- Hamburger van scharrelrund met kaas, ui, tomaat, spek, augurk en Vlaamse friet 15,-
- Van Mechelen groenteburger
- met paprikamayonaise en Vlaamse friet 14.50

Supplementen

- Groene salade 4.-
- Haricots verts 4.-
- Vlaamse friet 4.-
- Franse friet 4.-

Zoet en Dessert

- Appeltaart met slagroom 4.50
- Warme sticky toffee cake
- met toffeesaus, slagroom en vanille-ijs 6.50
- Citroen-kwarktaart 5.50
- Chocolade-ganachetaart 5.50
- Crème brulee met kardemon en vanille 5.50
- Luikse koffie, mokka-ijs met ristretto en Filliers jenever 7.50
- Luikse koffie zonder jenever 6.-
- Pastel de nata
- Portugees custardtaartje 3.50
- Bol vanille ijs 2.50
- Slagroom 0.75

Stadscafé van Mechelen
Sloterkade 96-97 | 1058 HK
Amsterdam
www.stadscafevanmechelen.nl

BIJ DE BORREL

- Olijven. 4.-
- Notenmix van Gotjé. 4.50
- Brood met kruidenboter. 3.50
- Pimientos de padrón, groene pepertjes. 6.50
- Boquerones, ingemaakte ansjovis 6.50
- Rabas de calamar met tartaarsaus 6.50
- Stokviskroketjes 4 st. 6.50
- Chipirones fritos met citroenmayonaise. 9.50
- Kibbeling met tartaarsaus. 6.50
- Vongole met chili en koriander.14.50
- Chistorra, Baskische worstjes 4 st. 6.50
- Bitterballen 6 st. 6.50
- Vegan bitterballen 6 st. 6.50
- Kaassoufflés 6 st. 8.50
- Garnalenkroketjes 6 st. 8.50
- Puntje rundvleeskroket 4.50

- SUPPLEMENTEN
- Groene salade met walnoten 4.-
- Haricots verts met amandelen 4.-
- Amandine met citroenmayonaise 4.-
- Vlaamse friet 4.-
- Franse friet 4.-

Amsterdams bittergarnituur

- Leverworst en Gerookte ossenworst van Louman
- oude Stolkse kaas
- Mosterd en zuur
- 12.50

Juices and Shakes

- Orange juice large 5,-/small 4.-
- Carrot ginger juice large 5,-/small 4.-
- Orange carrot ginger juice large 5,-/small 4.-
- Orange-Buttermilk large 5,-/small 4.-
- Banana orange yoghurt shake large 5,-/small 4.-
- Red fruit yoghurt shake large 5,-/small 4.-

Breakfast

- Toast, butter, marmelade or jam 3.50
- Toast, butter and farmers cheese 4.50
- Toast, scrambled eggs, bacon and tomato 8.50
- Toast, scrambled eggs and smoked salmon 11.50
- Cruesli with nuts, goji berries, coconut, Greek yoghurt, honey and banana 6.50
- Croissant 2.75, with butter 0.50 / marmelade 0.50 / jam 0.50
- Oven baked croissant with ham and cheese 4.50
- Blueberry muffin 3.50
- Pastel de nata 3.50

VAN MECHELEN

BREAKFAST FORMULA 12.5

Juice or Shake

Coffee or Tea

Croissant or Blueberry muffin

1 fried egg with ham and cheese on organic bread or

Cruesli with nuts, goji berries, Greek yoghurt, and banana

- Eggs benedict
- English muffin with ham, poached eggs and hollandaise sauce 9.50
- Eggs blackstone
- English muffin with bacon, tomato, poached eggs and hollandaise sauce 9.50
- Eggs Florentine
- English muffin with spinach, poached eggs and hollandaise sauce 8.50
- Eggs royale
- English muffin, smoked salmon, poached eggs and hollandaise sauce 12.50

SANDWICH OF THE DAY

wifi: internet

STARTERS

- Roasted bell peppers
- with pecorino pepata, capers and rocket 8.50
- Grilled eggplant
- with goat cheese and parsley 7.50
- Blue cheese salad with Belgian endives, apple and walnuts small 11.50 / large 16.50
- Caesar salad
- with roman lettuce, parmesan , crouton and anchoas del cantabrico 9.50
- Frank's Smoke House smoked salmon and mackerel salad on toast 12.50
- Half a dozen petit gris snails from Slow escargots with garlic butter 8.75
- Vongole with chili and cilantro 14.50
- Wild boar pate
- with spiced apricot chutney 8.75
- Beef carpaccio
- with parmesan, rocket and lemon mayonnaise 10.50
- Soup of the day small 5.50 / large 7.50
- Portuguese fish soup 7.50/10.50

PLATTERS 14,5

Fried fish

shrimp croquettes, pastéis de bacalhau, rabas de calamares, kibbeling and tartar sauce

Chacuterie

sweet onion pâté ,beer sausages, fennel salami & chorizo

Cheese

Coulommiers de tradition , Achelse Blauwe', Horstbrande sheep's cheese and fig chutney

- SWEET AND DESSERT
- Apple pie with whipped cream 4.50
- Sticky toffee cake
- with whipped cream and vanilla ice-cream 6.50
- Lemon cheesecake
- with raspberry 5.50
- Crème brulee
- with cardemon and vanilla 5.50

Toasted open sandwich white or whole wheat

from the organic bakery Mama

- Sandwich of the day - day price -
- Roasted bell peppers
- with pecorino pepato, capers and rocket 7.50
- Grilled eggplant
- with feta and parsley 7.50
- Mackerel salad
- with capers, parsley and lemon 9.50
- Ossenworst, traditional raw meat sausage with cornichons and mustard 8.50
- Beef carpaccio with pamesan, rocket and Caesar dressing 10.50
- Wild boar pate
- with spiced apricot chutney 8.75
- 4 cheeses from Abraham Kef
- with walnut, rocket and honey lemon dressing from the oven 8.50
- Pastrami with sauerkraut and mustard 8.50
- Shrimp croquettes
- with fried parsley and lemon 9.50
- Beef croquette with mustard and butter 1 piece 4.- / 2 pieces 7.50
- 3 fried eggs 6.50 with; cheese 1.50, ham 1.50, tomato 0.50, long smoked bacon 2.50
- Grilled cheese sandwich 4.50
- Grilled ham and cheese sandwich 5.-
- Grilled chorizo and cheese sandwich 5.50

Salads

- Blue cheese salad with Belgian endives, apple and walnuts small 9.50 / large 14.50
- Salad with organic chicken
- roman lettuce, parmesan, olives, Caesar dressing and croutons small 11.50 / large 16.50

Soups

- Soup of the day small 5.50 / large 7.50
- Portuguese fish soup
- with piri-piri small 7.50 / large 10.50

All dishes will be served with bread and olive oil
It is possible that our dishes contain allergens

Starters

- Caesar salad with roman lettuce, parmesan, croutons and anchoas del cantabrico 9.50
- Wild boar pate
- with spiced apricot chutney 8.75
- Half a dozen petit gris snails from Slow
- escargots with garlic butter 8.75
- Vongole with chili and cilantro 14.50

Mains

- Quiche with pumkin, oyster mushrooms, Dutch mature cheese and salad 14.50
- Tarbotine à la meunière
- small turbot fried in butter with marjoram, French fries and green salad 19.50
- Grilled veal rib eye
- with beurre café de ville Malines, French fries and green salad 170 gr. 19.50 / 250 gr. 23.50
- Free range beef burger with cheese, bacon, onion, pickle and Belgian fries 15.-
- Van Mechelen vegan vegetable burger with bell pepper mayonnaise, lettuce, pickle and Belgian fries 14.50

Sides

- Green salad 4.-
- French green beans 4.-
- French fries 4.-
- Belgian fries 4.-

Sweet & Dessert

- Apple Pie with whipped cream 4.50
- Sticky toffee cake with toffee sauce, whipped cream and vanilla ice cream 6.50
- Lemon cheesecake with raspberry 5.50
- Crème brulee with cardemon and vanilla 5.50
- Liège coffee, mocha ice cream ristretto, splash of filliers gin and whipped cream 7.50
- Liège coffee without gin 6.-
- Pastel de nata, Portuguese custard tart 3.50

- Scoop of Vanilla ice cream 2.50
- Whipped cream 0.75

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

AMSTERDAMS BITTERGARNITUUR

- Liege coffee
- mocha ice cream ristretto, splash of filliers gin and whipped cream
- Liege coffee
- mocha ice cream, ristretto , a splash of filliers ginand whipped cream 7.50
- Liege coffee
- without gin 6.-
- Pastel de nata
- Portuguese custard tart 3.50
- Whipped cream 0.75

- Amsterdams bittergarnituur
- Leverworst en Gerookte ossenworst van Louman
- oude Stolkse kaas
- Mosterd en zuur
- 12.50