VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio ~ €14,00
Met truffelmayonaise, rode ui, geroosterde pijnboompitten, parmezaanse kaas en rucola
Wijntip: Schola Sarmenti - Primitivo (Italië)

–

Rode bietencarpaccio ~ €12,00
Met geitenkaas-sinaasappel crème, veldsla, perzik en geroosterde walnoten
Wijntip: Collicento - Pinot Grigio (Italië)

–

Tonijncarpaccio ~ €14,00
Met een krokantje van filodeeg, sesamzaadjes, wasabi mayo, cress, gefrituurde kappertjes en bieslook
Wijntip: Pigoudet - Provence Rosé (Frankrijk)

–

Soep van het moment ~ €7,50

–

Burrata ~ €15,00
Met g*epofte tomaat, balsamico, geroosterde pijnboompitten, olijfolie en veldsla*
Wijntip: Markowitsch - Grüner Veltliner (Oostenrijk)

–

Steaktartaar ~ €13,00
Met gepofte cherry tomaat, veldsla, croutons en toast
Wijntip: Schola Sarmenti - Primitivo (Italië)

–

Zalmtartaar ~ €12,00
Van gravad lax met gepofte cherry tomaat, veldsla, croutons en toast
Wijntip: Pigoudet - Provence Rosé (Frankrijk)

–

Pulled pork in bladerdeeg ~ €12,00
Met zoezure ui en BBQ saus
Wijntip: Coto de Hayas - Crianza/Tempranillo (Spanje)

–

Gestoofde tongscharfilet ~ €19,00
Met gebakken cantharellen, saffraan roomsaus, peterselie
Wijntip: Orimos - Chardonnay (Frankrijk)

HOOFDGERECHTEN

1818 Burger ~ €18,50
Met sla, tomaat, rode ui, 1818 saus, cheddar en frietjes - bacon +€1,50
Wijntip: Coto de Hayas - Crianza/Tempranillo (Spanje)

–

1818 Gegratineerde portobello burger ~ €15,00
Een gemarineerde portobello met sla, tomaat, rode ui, gorgonzola en frietjes
Wijntip: Schola Sarmenti - Primitivo (Italië)

–

Bavette ~ €24,00
Met seizoen groenten en frietjes,
keuze uit: pepersaus of kruidenboter
Wijntip: Felino - Cabernet Sauvignon (Argentinië)

–

Ravioli ~ €18,00
Gevuld met aubergine met paddenstoelenroomsaus en rucola
Wijntip: Orimos - Chardonnay (Frankrijk)

–

Boeuf bourguignon ~ €24,00
Met aardappelpuree
Wijntip: Château de Lastours - Syrah "Arnaud de Berre" (Frankrijk)

–

Gekonfijte eendenbout ~ €21,50
Met zuurkool en aardappelpuree
Wijntip: Stéphane Ogier - Côtes-du-Rhône (Frankrijk)

–

Sate van hertenbiefstuk ~ €23,50
Met wildsaus, aardappelpuree en seizoen groente
Wijntip: Stéphane Ogier - Côtes-du-Rhône (Frankrijk)

Couscoussalade ~ €15,00
Met geroosterde pompoen, geroosterde walnoten, geitenkaas sinaasappelmelange en spinazie
Wijntip: Stéphane Ogier - Côtes-du-Rhône (Frankrijk)

–

Kip-spinazie salade ~ €15,00
Met spinazie, geroosterde kip, honing vinaigrette, komkommer, krokante kikkererwten, gesnipperde ui en gepofte cherry tomaten
Wijntip: Stéphane Ogier - Côtes-du-Rhône (Frankrijk)

–

Shared plank voor 2 personen ~ €60,00
Met 1818 burger, bavette, friet, pepersaus, gamba's, ribstukjes en side salade
Wijntip: Château de Lastours - Syrah "Arnaud de Berre" (Frankrijk)

–

Raclette ~ €25,00 p.p
Met brood, serranoham, aardappels, druiven, vijgenchutney, paprika, cornichons en zilveruitjes
Wijntip: Markowitsch - Grüner Veltliner (Oostenrijk)

–

Chefs special
Wisselend menu, kijk op het kaartje voor meer info en prijs

–

Vis van het seizoen
Wisselend menu, vraag de medwerkers voor meer info en prijs

Welkom bij 1818

1818 is een plek in de buurt om het leven te vieren. Met goed eten, een mooi glas wijn, een koud biertje of gewoon een fijne kopje koffie met huisgemaakte taart. 1818 is een echt familiebedrijf. We runnen het samen met ons gezin en een geweldig team. Misschien is dat ook wel hoe we willen dat het hier voelt: persoonlijk, levendig en een beetje alsof je thuis bent.

Onze naam is ontleend aan Abstede, de buurt waar we in zitten. Hier verzorgde men altijd het verse eten voor de kritische stedeling. In 1818 werd Abstede voor 5 jaar een zelfstandige gemeente. De eigenheid van deze buurt is gebleven. Daar voelen we ons mee verbonden.

Op het goede leven. Op de buurt. Op 1818.

NAGERECHTEN

Appelcrumble met vanille ijs ~ €5,50
Wijntip: Tschida - Auslese (Oostenrijk)

–

Duo mousse ~ €10,00
Chocolademousse en baileyscreme met hazelnoot-chocolade crumble
Wijntip: Bodegas Málaga - Pedro Ximenez (Spanje)

–

Bosvruchtenparfait ~ €8,50
Met hazelnoot-chocolade crumble
Wijntip: Carvalhas - Tawny Reserva

–

Kaasplankje ~ €9,00
Wijntip: Barbeito - Madeira Boal (Portugal)

–

Panna cotta ~ €7,50
Met karamelsaus en stroopwafel
Wijntip: Bodegas Málaga - Pedro Ximenez (Spanje)

–

1818 Smulkluis ~ €5,50
2 bolletjes ijs van de IJskluis, slagroom en sprinkles - diverse smaken

RESTAURANT
1818
LUNCH · BORREL · DINER

JRANT
18
RREL · DINER
E N

LUNCH

Broodje carpaccio ~ €13,00
Met gemengde sla, truffelmayonaise, gesnipperde rode ui, geroosterde pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola

Broodje geitenkaas ~ €11,00
Met gemengde sla, honing, geroosterde walnoten, perzik
- bacon +€1,50

Broodje spicy chicken ~ €11,50
Met gemengde sla, kippendijen, spicy saus en zoetzure ui

Broodje pulled pork ~ €11,00
Met gemengde sla, zoetzure ui en BBQ saus

Clubsandwich kip ~ €12,50
Met kruidenmayo, ijsbergsla, gegrilde kip, belegen kaas, komkommer, tomaat en gekookte ei
- bacon +€1,50

Clubsandwich zalm ~ €15,00
Met bieslookroomkaas, ijsbergsla, gerookte zalm, komkommer, tomaat en gekookte ei

Rundvleeskroketten met brood ~ €11,00

Couscoussalade ~ €15,00
Met geroosterde pompoen, geroosterde walnoten, geitenkaas sinaasappelmelange

Kip-spinazie salade ~ €15,00
Met spinazie, geroosterde kip, honing vinaigrette, komkommer, krokante kikkererwten, gesnipperde ui en gepofte cherry tomaten

Uitsmijter ~ €11,50
Keuze uit: ham en/of kaas, bacon +€1,50

1818 Burger ~ €18,50
Met sla, tomaat, rode ui, 1818 saus, cheddar en frietjes
- bacon +€1,50

1818 Gegratineerde portobello burger ~ €15,00
Een gemarineerde portobello met sla, tomaat, rode ui, gorgonzola en frietjes

Tosti ham/kaas ~ €5,50

Tosti kaas ~ €4,50

Soep van het moment ~ €7,00

Vega kroketten met brood ~ €12,00

RESTAU
18
LUNCH · BOI
E T