



MENU

Welkom



Restaurant Torbijn is al sinds de oprichting in 1982 een begrip in de regio. Peter en Cor Torbijn begonnen het toenmalige eetcafé uit passie voor pure producten, heerlijk genieten en goed gezelschap. Dit was zo'n succes dat het al snel tijd werd voor uitbreiding. In 1988 is het restaurant dan ook vergroot en werd er ruimte gecreëerd voor circa 150 gasten. De kinderen, Wendy en Pieter, werkten verscheidene jaren in het bedrijf van hun ouders, maar hebben inmiddels de zaak overgenomen. Samen, puur en genieten vormen altijd nog steeds de kern van het restaurant. Wendy vervult met veel enthousiasme de rol van gastvrouw en chef-kok Pieter runt met passie de keuken.

Deze passie vind je terug in de gerechten. Het vlees komt bij ons bijvoorbeeld onverwerkt binnen. Zelf snijden we hiervan onze gerechten zoals de tournedos en entrecôte. Hierdoor houden we zelf de regie over ons vlees en dat proef je. Wat we met de rest stukjes doen? Die verwerken we gewoon in bijvoorbeeld onze huisgemaakte bitterballen, kroketten en ragout. Dit is niet alleen heel duurzaam maar zorgt ook voor de lekkerste bitterballen! Ook proberen we zoveel mogelijk producten lokaal te verkrijgen. Zo komt al ons rund- en varkensvlees gewoon lekker uit Nederland. Kazen halen we bij kaasboerderijen uit de omgeving en de eieren komen zelfs gewoon uit Langbroek! En onze vis komt uiteraard uit Spakenburg, het welbekende vissersdorp in onze omgeving.

Culinaire groet,
Familie Torbijn en medewerkers



VOORGERECHTEN

STOKBROOD MET KRUIDENBOTER 3,75

huisgemaakte kruidenboter volgens authentiek recept van Torbijn

VLEES

PASTEITJE 10,75

uit grootmoeders keuken

ESCARGOTS 11,25

wijngaardslakken in een huisje gratineerd

HAM MET MELOEN 12,25

Ardennerham met meloen

CARPACCIO 12,75

dun gesneden runderfilet met een frisse salade, dressing en geraspte kaas

VIS

ZALMCOCKTAIL 11,75

rode zalm met een cocktailsaus

GARNALENCOCKTAIL 12,75

met Noorse garnalen en cocktailsaus

SCHOTSE ZALM 13,75

gerookte zalm met kappertjes

PALING 14,75

traditioneel gerookte IJsselmeer paling

VISPROEVERIJ 15,75

met gerookte zalm, gerookte paling en garnalen

 lactosevrij

 glutenvrij

 vegetarisch

ALLE KOUDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET TOAST EN KRUIDEN- OF ROOMBOTER.

VEGETARISCH

GEITENKAASSALADE 11,50

geitenkaas op een bedje van sla met vleugje honing

WISSELENDE SEIZOENSGERECHTEN

een door de chef samengesteld gerecht

SOEPEN

TOMAAT 5,50

lichtgebonden tomatensoep, geserveerd met een scheutje room

GROENTE 5,50

heldere runderbouillon met verse Westlandse groente

ASPERGES 6,25

lichtgebonden crèmesoep met asperges, geserveerd met scheutje room

CHAMPIGNON 6,25

lichtgebonden crèmesoep, geserveerd met een scheutje room

UI 6,75

Franse uiensoep gratineerd met toast en geraspte kaas

ALLERGIEËN? Informeer bij onze medewerkers, zo zorgen wij ervoor dat iedereen heerlijk kan dineren.



HOOFDGERECHTEN

VLEES

SPARERIBS **21,00**

heerlijke mals gegaarde spareribs, op z'n Torbijns

SCHNITZEL **21,75**

met één topping naar keuze

SHORT RIB **21,75**

langzaam gegaarde zwevende rib van het black angus rund

MIXED GRILL **23,00**

een combinatie van varkensvlees en biefstuk van de haas, met drie toppings naar keuze

HAMBOURGEOISE **23,50**

fijngehakte biefstuk van de haas, met één topping naar keuze

VARKENSHAAS **24,00**

met één topping naar keuze

LAMSKOTELETJES **23,75**

gekruid met een melange uit de bourgogne

ENTRECÔTE **25,00**

lende biefstuk met één topping naar keuze

TOURNEDOS **26,00**

biefstuk van de haas met één topping naar keuze

RIB EYE STEAK **26,50**

mals stuk rundvlees van de appel van de lende met één topping naar keuze

STEAK SPECIAL **27,00**

vleeschotel bestaande uit biefstuk van de haas met huisgemaakte kruidenboter en een lende biefstuk met pepersaus

LAMSSCHOUDER **27,00**

uit de oven geserveerd met huisgemaakte kruidenboter

WISSELENDE SEIZOENSGERECHTEN

een door de chef samengesteld gerecht

TOPPINGS

PAYSANNE

gebakken ui, spek en champignons

CORDON BLUE

gegratineerd met ham, kaas en tomaat

HAWAII

gegratineerd met ham, kaas en annanas

CHAMPIGNONSAUS

romige saus met verse champignons

MADEIRASAUS + €1,50

met kippenlevertjes, spek, ui en champignons

PIKANTE SAUS + €1,50

met garnalen, annanas, appel en komkommer

PEPERSAUS

romige saus met peperkorrels, champignons, paprika en ui

HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER

volgens authentiek recept van Torbijn

JACHTSAUS

een gebonden saus met ui, paprika, knoflook en tomaat

AMERICAN + €1,50

geconfijte spek, ui, knoflook en rode peper

STROGANOFF + €1,50

met ui, wodka en tomatensaus

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET EEN RIJKELIJKE KEUZE AAN GARNITUUR.

ALLERGIEËN? Informeer bij onze medewerkers, zo zorgen wij ervoor dat iedereen heerlijk kan dineren.

VIS

ZALMFILET 22,75

gebakken of gepocheerd, met een zachte licht gebonden witte wijn saus

KABELJAUW 23,75

gebakken of gepocheerd, met rode pikante saus of met zachte licht gebonden witte wijn saus

ZEETONG **DAGPRIJS**

in boter gebakken of met meegebakken fruit

ZEETONG PICASSO **DAGPRIJS**

met meegebakken fruit

VEGETARISCH

VEGETARISCHE SCHOTEL 21,75

een groentekroket en een kaassoufflé, met een garnering van groente en fruit

GEITENKAASSALADE 21,75

geitenkaas op een bedje van sla met vleugje honing

KINDERMENU

KAASSOUFLE 10,75

twee kaassoufflés

KROKET 10,75

twee kroketten

FRIKANDEL 10,75

twee frikandellen

SCHNITZEL 14,75

kleine schnitzel

BIEFSTUK 19,75

kleine biefstuk van de haas

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET EEN RIJKELIJKE KEUZE AAN GARNITUUR.

ZOEKT U NOG EEN LEUK CADEAU?

Denk aan de Torbijn cadeaubon, verkrijgbaar vanaf €25,-.

GROTE GROEPEN

Ook voor een feest, huwelijk of verjaardag ben je bij Torbijn aan het juiste adres. Wij verzorgen verschillende soorten buffetten in het restaurant, maar ook op locatie, vanaf 20 personen.

DE LEKKERSTE WIJNEN

We hebben lang gezocht naar de ideale wijnen en zijn terecht gekomen bij onze huidige wijnselectie. Onze rode huiswijn komt uit Alentejo in Portugal en is gemaakt van onder andere de tempranillo druif. Het is een heerlijk zachte, maar toch kruidige wijn, met een uniek karakter. Onze droge witte huiswijn komt uit het Gascogne gebied in Frankrijk en is bijzonder fruitig. Naast deze lekkere huiswijnen hebben we uiteraard nog meer mooie wijnen. Vraag hiervoor naar onze wijnkaart en laat je informeren over de heerlijke wijn-spijs combinaties die mogelijk zijn.



DESSERTS

KINDERIJSJE 4,75

met vanille ijs en een verassing

VANILLE IJS 6,25

met slagroom en met één topping naar keuze

BAVAROIS 8,50

chipolata bavarois met advocaat, warme kersen en slagroom

LANGBROEKSNAGERECHT 8,50

specaliteit van restaurant Torbijn

CASSATA 8,75

cassata roomijs met advocaat, boerenjongens en slagroom

KAASPLANKJE 12,75

heerlijke selectie van kazen met diverse garneringen

TOPPINGS

CHOCOLADE

een warme, rijke chocoladesaus van echte chocolade

KERSEN

warme kersen in een zoete kersensaus

AARDBEI

verse aardbeien met een friszoete aardbeiensaus

LANGBROEK

een echte klassieker met boerenjongens en advocaat

FRUIT

een selectie van verse fruit

BANAAN

zachte stukjes banaan met een warme chocolade saus

PERZIK

heerlijke stukjes perzik met aardbeiensaus

SPECIALE KOFFIE

KOFFIE MET BONBON 3,00

een chocolade twist voor de liefhebber

IRISH COFFEE 6,95

koffie met Irish Whiskey, bruine bastard suiker en slagroom

FRENCH COFFEE 6,95

koffie met Grand Manier en slagroom

SPANISH COFFEE 6,95

koffie met Licor 43 en slagroom

ITALIAN COFFEE 6,95

koffie met Amaretto en slagroom

CAFE AU BRASIL 6,95

koffie met Cointreau, Tia Maria en slagroom

CAFE D.O.M. 6,95

koffie met D.O.M. Bénédictine en slagroom

CAFE RÜDESHEIMER 6,95

koffie met Asbach Uralt en slagroom

CAFE BAILEYS 6,95

koffie met Baileys en slagroom



DRANKEN

WARME DRANKEN

Thee	2,25
Koffie	2,25
Espresso	2,50
Cappuccino	2,50
Koffie verkeerd	2,50
Chocomelk	2,75
Warme Chocomel	2,75
Warme Chocomel met slagroom	3,00
Munt Thee	3,00

FRISDRANKEN 2,25

Coca Cola, Coca Cola Light, Seven-up, Fanta, Spa rood

FRISDRANKEN OP FLES 2,50

Cassis, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Rivella,
Ice Tea, Ice Tea Green, Spa Blauw, Fristi

SAP 2,50

Jus D'orange, Appelsap, Tomatensap

WIJNEN

Huiswijn glas	4,25
Huiswijn karaf	12,75
Huiswijn fles	22,75

BIER VAN DE TAP

Amstel fluitje	2,25
Amstel vaasje	2,75

BIER OP DE FLES

Bavaria alcoholvrij bier	2,75
Bavaria radler	3,00
Bavaria radler 0.0%	3,25
Bavaria wit 0.0%	3,25
Bavaria IPA 0.0%	3,25

SPECIAAL BIEREN

La Trappe wit	4,25
La Trappe blond	4,25
La Trappe dubbel	4,75
La Trappe tripel	4,75
La Trappe isid'or	4,75
Duvel	4,75
De Molen vuur en vlam	4,75
Cornet	4,75
Paulaner	5,75

APERITIEF

Rode port	3,95
Sherry dry	3,95
Sherry medium	3,95
Vermouth	3,95

LIKEUREN

Schrobbeler	3,50
Coebergh Bessen	3,95
Amaretto	4,75
Baileys	4,75
Cointreau	4,75
Grand Marnier	4,75
Malibu	4,75
Tia Maria	4,75
Licor 43	4,75
Campari	4,75
Dom Bénédictine	4,75
Drambuie	4,75
Sambuca	4,75

GEDESTILEERD

Jenever	3,00
Vieux	3,25
Oude Jenever	3,50
Jagermeister	3,50
Wodka	4,75
Bacardi	4,75
Gin	4,75
Johnnie Walker Red Label	4,75
Talisman Blended Scotch Whiskey	5,75
Johnnie Walker Black Label	6,75
Cognac Chateau Montifaud	6,75
Armagnac	6,75
Calvados	6,75
Jack Daniels	6,75
Jameson Irish Whiskey	6,75
Glenfarclas Scotch Single Malt 12 years	7,50

het aanbod van de bieren kan wisselen i.v.m seizoenbieren

We are social!

Volg ons online om op de hoogte te blijven



@restauranttorbijn



@restaurant_torbijn



www.restauranttorbijn.nl

