

drinken

WARME DRANKEN

Koffie	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Dubbele espresso	€ 3,75
Caffè latte	€ 3,75
Cappuccino.....	€ 3,75
Toeslag havermelk	€ 0,25
Extra shot espresso.....	€ 0,80
Verse muntthee.....	€ 3,75
Verse gemberthee	€ 4,25
Thee in diverse smaken	€ 3,25
Warme chocolademelk	€ 3,75

KOUDE DRANKEN

Mineraal water.....	€ 3,00
Frisdrank.....	€ 3,50
Melk of karnemelk.....	€ 3,00
Chocomel	€ 3,50

SAPPEN

Sappen van Schulp	€ 3,75
Verse sinaasappelsap	€ 4,25

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Flesje bier (25cl)	€ 4,25
Koosjere wijn, rood of wit.....	€ 5,50 per glas
Koosjere wijn, rood of wit.....	€ 25,95 per fles

Joods Cultureel Kwartier

Joods Museum

Nederlands

Het Joods Museum vormt samen met de Portugese Synagoge, de Hollandse Schouwburg en het Nationaal Holocaustmuseum het Joods Cultureel Kwartier.

GEEF OM HET
JOODS CULTUREEL KWARTIER
Dankzij onze Vrienden kunnen wij verzamelen, tentoonstellen, leren en doorgeven. Word Vriend of donateur: jck.nl. Steun ons!

museum café

 WIFI
Het Museumcafé heeft gratis WiFi.
Log in en accepteer de voorwaarden.

eten &
drinken

Proef de Joodse keuken

Van kippensoep tot matzes, en van kugel met peren tot gefilte fisj: veel Joodse gerechten worden over de hele wereld gegeten, maar er zijn er ook die echt Nederlands zijn. Een aantal daarvan kun je hier proeven. De Joodse keuken wordt deels bepaald door de spijswetten die voorschrijven wat je wel en niet mag eten. Tegelijkertijd heeft de verspreiding van Joden over de wereld een grote variatie aan gerechten voortgebracht.

KASJROETINFORMATIE

In het Museumcafé is alles melkkost of parve, en koosjer. Alle ingrediënten zijn bij onze leveranciers onder rabbinaal toezicht bereid of goedgekeurd door de rabinaten van de NIHS en FIG. Het Museumcafé heeft geen kasjroetcertificaat.

ALLERGIE-INFORMATIE

Bij veel van onze gerechten kunnen wij rekening houden met je dieetwensen. Vraag het aan onze medewerkers.

eten



gluten melk ei vis sesamzaad noten

GEBAK

- Tante Henny's matzekoek € 3,75  
Traditioneel Pesachgebak
- Boterkoek € 4,25   
Naturel of met gember
Nederlands-Joodse klassieker
- Gebak vanaf € 4,25 Allergie-informatie vraag de medewerkers
(Zie counter)
- Bolus € 5,50   
Gistdeeg met amandel- of gembervulling
Nederlands-Joodse klassieker
- Perenkugel € 8,50  
Warm gerecht van stooftjeertjes en zoet amandeldeeg
Nederlands-Joodse klassieker

BELEGDE BROODJES

- Kleine challe (gevlochten broodje) of meergranenbrood met pompoenpitten. Alle broodjes worden geserveerd met een salade met een dressing van techina (sesampasta)  
- Kaas € 8,25 
Jong belegen kaas met Amsterdams zuur
- Eiersalade € 8,25 
Huisgemaakt van scharreleieren met verse bieslook
- Tonijnsalade € 8,25  
Huisgemaakt met rode paprika en zwarte olijven

SOEP

- Soep van de dag met brood € 8,75 
Vegetarisch.
Allergie-informatie vraag de medewerkers

PITA, WRAP, BAGEL

- Pita € 7,50  
Met choemoes (kikkererwt pasta)
- Pita € 7,50  
Met baba ganoesj (auberginesalade)
- Wrap € 8,75   
Met gerookte zalm, vegan roomkaas en verse bieslook
- Bagel € 8,75    
Met gerookte zalm, vegan roomkaas en verse bieslook

SPECIALITEITEN

- Viskoekje € 9,25   
Gemaakt met verse kabeljauw, warm geserveerd op een broodje met grove mosterd
Nederlands-Joodse klassieker
- Latkes € 9,25  
Drie huisgemaakte warme aardappelkoekjes met zure room en appelcompôte
Traditioneel gerecht dat gegeten wordt met Chanoeka
- Gefilte fisj € 9,25   
Geserveerd met geraspte mierikswortel en brood
Traditioneel Oost-Europees visgerecht
- Salade van de dag € 9,25   Vegan Allergie-informatie vraag de medewerkers
- Salade met pita of brood
- Tonijnsalade € 9,25   
Huisgemaakt met mesclun, rode paprika, zwarte olijven en landbrood