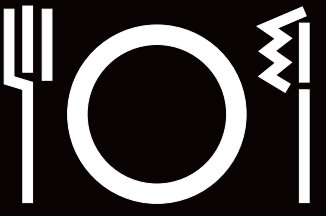


Het Middelpunt



Het Middelpunt



Welkom bij ons in Het Middelpunt!

Hoe het allemaal begon...

Lang geleden was deze helft van het gebouw nog een autogarage: er werd hier gesleuteld aan auto's en monteurs deden hun werk 6 dagen in de week. Vader Aslan parkeerde de auto aan de overkant bij de flat en heel af en toe op de parkeerplaats. Ons gezin heeft hier tegenover gewoond aan de Rembrandtlaan op de begane grond en wel met zeven kinderen. Moeder Aslan heeft in dit pand nog een paar uur per week schoongemaakt om zo bij te verdienen voor de kinderen. Zeki en Johannes haalden kattenkwaad uit op het dak van dit gebouw en Johannes sprong zelfs van het dak af en brak zijn been. Zeki, de ouste broer, speelde altijd op de parkeerplaats met zijn vriendjes. Oudste zus Nursan heeft hier op dit pleintje nog leren fietsen samen met Zeki. alleen kon zij niet remmen en reed de struiken in... Theodora, ons derde zusje, heeft hier dichtbij een auto-ongeluk gehad omdat ze niet goed uitkeek en kwam daardoor onder de auto. U begrijpt: dit pand staat in het middelpunt van onze jeugtherinneringen!

Wie van ons had toen ooit kunnen bedenken dat dit pand ons bezit zou worden. Had vader ooit kunnen denken dat in de toekomst zijn auto op de parkeerplaats van zijn kinderen zou staan? Had moeder ooit kunnen dromen dat dit pand aan haar kinderen zou toebehoren? Vanuit de flat hadden wij uitzicht hierop en wij hadden geen van allen enig vermoedendat er in deze wijk 17 jaar lang een eetcafé gerund zou worden en later in dezelfde straat een prachtig restaurant...

Eetcafé Het Middelpunt werd "restaurant" Het Middelpunt.

Op 1 maart 1993 ging ons familiebedrijf van start aan de Thomas de Keyserstraat 4 en dat is 100 meter verderop. Wij zijn begonnen als een eetcafé met poolbiljart waar onze oudste broer Zeki elke dag van de week stond, gesteund door vader en moeders geloof in succes. Nu, 17 jaar later, staan wij hier met broers, zusjes, schoonzusjes en collega's: een hard werkend team! Al die tijd stond onze oudste broer klaar voor zijn jongere broertjes en zusjes en nu 17 jaar later staan zij klaar voor de man die dit alles heeft opgezet. Wij zijn een gezin van acht kinderen, vijf zussen en drie broers. Twee zusjes, Gultan en Jolanda, wonen inmiddels met hun gezin in Duitsland. Theodora woont in Zwitserland waar zij de man van haar dromen is tegengekomen. Johannes, de tweede broer, heeft tot zijn 16^e jaar ook in de zaak gewerkt, totdat hij fiscaal recht ging studeren in Amsterdam waar hij nog steeds woont. De overige familieleden staan nog steeds dag en nacht in dit restaurant: Nursan, Zeki & Sonja, Benjamin, Christina, die allemaal aangemoedigd worden door vader en moeder Aslan. Benjamin, die al vanaf zijn tienerjaren Zeki's compagnon is zorgt voor de commerciële contacten. Christina, de jongste van het stel, studeert doordeweeks rechten in Amsterdam. Het Middelpunt staat bij onze familie in het middelpunt van ons leven. We eten en drinken hier, vieren de feestdagen hier, ontvangen er familie en vrienden en lachen en huilen hier! Kortom restaurant Het Middelpunt heeft ons bij elkaar gehouden en heeft ons samen tot een hechte familie gemaakt.

Hopelijk brengt "Het Middelpunt" ons nog vele gezonde en mooie jaren vervuld met liefde, warmte en tevreden gasten!

Familie Aslan

Menukaart



Voorgerechten koud

Gemengde salade Salade met wortelen, augurk, komkommer en tomaat in dillesaus	€ 6,00
Komkommer appel salade In dillesaus	€ 6,00
Griekse salade Frisse salade met feta kaas, ui, kommer en tomaat	€ 6,00
Tzatziki Kwark aangemaakt met knoflook en komkommer	€ 6,00
Tonijnsalade Frisse salade met komkommer, tomaat, ui en tonijn	€ 7,00
Salade pesto Mix van vier soorten sla met zelfgemaakt pesto sausje	€ 7,50
Salade Caprese Salade geserveerd met mozzarella kaas en tomaten	€ 7,50
Garnalencocktail	€ 10,50
Melone á la Prosciutto di Parma Meloen met parmaham	€ 13,00
Carpaccio van ossenhaas Geserveerd met geroosterd Turks brood en kruidenboter	€ 14,00

Voorgerechten warm

Turks brood uit de oven Geserveerd met knoflook saus, cocktail saus of kruidenboter	€ 3,50
Gebakken Champignons Gebakken in olijfolie en knoflookkruiden	€ 7,50
Salade á la Pollo Gegilde kip op een bedje van diverse soorten sla	€ 13,00
Ceasar Salad Originele Ceasar salade van gemixte sla, pijnboompitten, Parmazaanse kaas, gegilde kip, gekookt ei en Ceasar dressing	€ 13,00
Verse kip kerrie salade Gebakken kipfilet op een bedje van verschillende soorten sla met ananas en kerrie dressing	€ 13,00
Salade Gamba Gepelde gamba's op een bedje van diverse soorten sla	€ 15,00
Salade Ossenhaas Ossenhaas puntjes op een bedje van diverse soorten sla	€ 17,00

Soepen

Wilde Champignonsoep	€ 6,00
Toscaanse Tomatensoep	€ 6,00
Groentesoep	€ 6,00
Kippensoep	€ 6,00

Vegetarische gerechten warm

Vegetarisch menu Gebakken paprika, ui, champignons, doperwten, kaas en pestosaus	€ 13,50
Vegetarische wrap Een rijkelijk gevulde groentewrap met paprika, ui, champignons, doperwten, kikkererwten, pesto en kaas	€ 13,50

Grote grillgerechten

Kebab Gekruid rundergehakt van de grill geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 13,00
Wienerschnitzel Schnitzel van varkensvlees	€ 13,00
Jägerschnitzel Schnitzel van varkensvlees met gebakken ui, champignons en warme champignonsaus	€ 13,00
Zigeunerschnitzel Schnitzel van varkensvlees met zigeunersaus	€ 13,00
Shoarma varkensvlees Shoarma van varkensvlees, geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 13,00
Mini schotel	€ 12,00
Saté (220 gram) Saté van varkenshaas	€ 14,00
Spare-ribs (500 gram) Gemarineerde spare-ribs	€ 14,00
Mini schotel	€ 12,50
Kipfilet Gemarineerde kipfiletstukjes, geserveerd met pitabroodje en saus	€ 14,00
Mini schotel	€ 12,50
Kipfilet speciaal Gemarineerde kipfiletstukjes, geserveerd met gebakken champignons, paprika, ui, geserveerd met pitabroodje en saus	€ 14,00
Mini schotel	€ 12,50
Sjaslik Gemarineerde varkenshaaspuntjes, met champignons, paprika en ui, geserveerd met een pitabroodje en saus	€ 14,00
Mini schotel	€ 12,50
Shoarma lamsvlees Shoarma van lamsvlees, geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 14,00
Mini schotel	€ 12,50
Shoarma van de Chef Shoarma met spek, ui, champignons en gesmolten kaas	€ 15,00
Ook verkrijgbaar met lamsvlees	€ 16,00
Mini schotel	€ 13,00
Grill Mix van shoarma, kebab en sjaslik	€ 17,00
Mix Mix van shoarma, kebab en kipfilet	€ 17,00
Varkenshaas Gegilde varkenshaas met kruidenboter of in rode wijnmarinade	€ 19,00
Lady Steak (160 gram)	€ 21,00
Lamskotelet Lamsrack van de grill met kruidenboter of in rode wijnmarinade	€ 24,00
Ribeye (300 gram) Ribeye van de grill met kruidenboter of in rode wijnmarinade	€ 24,00
Lamshaasjes Lamsfilet van de grill geserveerd met warme bospaddestoelen saus of in rode wijnmarinade	€ 24,00
Tournedos (250 gram) Biefstuk van de haas van de grill met kruidenboter of in rode wijnmarinade	€ 26,00
Spies Het Middelpunt Spies van lamshaasjes met paprika en ui	€ 26,00
T-bone (500 gram) T-bone van de grill met kruidenboter of in rode wijnmarinade	€ 28,00
Spies á la Rembrandt Spies van tournedos, lamshaas, varkenshaas, paprika en ui	€ 28,00

Bij de steaks is er de mogelijkheid om te kiezen tussen twee bereidingen, op de lavagrill of zelf aan tafel steengrillen.

Kleine grillgerechten

Shoarma Shoarma varkensvlees geserveerd met pita broodje, sla en saus	€ 7,00
Kebab Gekruid rundergehakt van de grill, geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 7,00
Shoarma lamsvlees Geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 8,00
Shoarma speciaal Een grotere portie shoarma varkensvlees geserveerd met pitabroodje, sla en saus	€ 8,50
Shoarma met kaas Shoarma met gesmolten kaas, pitabroodje, sla en saus	€ 8,50
Ook verkrijgbaar met lamsvlees	€ 9,00
Shoarma lamsvlees speciaal Grote portie shoarma lamsvlees met pitabroodje, sla en saus	€ 9,00
Sjaslik Gemarineerde varkenshaaspuntjes, gebakken met champignons, paprika en ui, geserveerd met pitabroodje en saus	€ 9,00
Kipfilet Gemarineerde kipfiletstukjes, gebakken en geserveerd met pitabroodje en saus	€ 9,00
Kipfilet speciaal Gemarineerde kipfiletstukjes, gebakken met champignons, paprika en ui, geserveerd met pitabroodje en saus	€ 9,00
Shoarma van de Chef Shoarma met spek, ui, champignons en gesmolten kaas	€ 10,00
Ook verkrijgbaar met lamsvlees	€ 11,00
Shoarma á la Zeki Shoarma met gebakken ui, champignons en paprika belegd op half Turks broodje en gesmolten kaas	€ 10,00

Vlees Specials

Saté van ossenhaas	€ 26,00
Rib-eye (Black Angus) ± 300 gram Deze Schotse Black Angus rib-eye wordt na een rijpingsproces van 3 weken gesneden. Het vlees is iets gemarmerd, waardoor het na bereiding lekker mals en sappig blijft	€ 34,50
Tournedos (Black Angus) ± 225 gram De Black Angus runderen worden grootgebracht met een zorgvuldig uitgebalanceerd graan dieet	€ 38,50

Alle specialiteiten worden geserveerd met verse warme groenten en aardappels uit de pan.

Visgerechten

Viscreatie Heekfilet met garnalen op een bedje van paprika, ui, champignons en doperwten	€ 20,00
Zalmfantasie met scampi's en inktvisringen	€ 21,00
Scampi's Gepeld of ongepeld	€ 22,00
Kabeljauw	€ 23,00

Specialiteiten voor de echte liefhebber

3 Sliptongetjes In roomboter gebakken	€ 22,50
Zeetong In roomboter gebakken ± 500 gram	€ 39,50
Mosselen Pannetje mosselen geserveerd met franse friet en salade	dagprijs
Alleen in het seizoen verkrijgbaar	

De menu's worden geserveerd met gefrituurde aardappelen of friet, gemengde komkommer- appel salade. Warme groenten en gebakken aardappelen uit pan zijn verkrijgbaar tegen meerprijs van € 2,00.

Pizza's

Bambino Tomaten, kaas	€ 7,00
Margherita Tomaten, kaas, oregano	€ 8,00
Funghi Tomaten, kaas, champignons	€ 8,00
Salami Tomaten, kaas, salami	€ 8,50
Prosciutto Tomaten, kaas, ham	€ 8,50
Vesuvio Tomaten, kaas, salami, champignons	€ 8,50
Peperoni Tomaten, kaas, paprika, ui	€ 8,50
Christina Tomaten, kaas, champignons, ui	€ 9,00
Napolitano Tomaten, kaas, ansjovis, kappertjes	€ 9,00
Hawaiï Tomaten, kaas, ham, ananas	€ 9,00
Siciliana Tomaten, kaas, ansjovis, kappertjes, olijven	€ 9,00
Sympatica Tomaten, kaas, salami, ui, olijven	€ 10,00
Carbonara Tomaten, kaas, ham, salami, spek, ei, ui	€ 10,00
Quattro stagioni Tomaten, kaas, champignons, salami, paprika, ham, artisjokken	€ 10,00
Gorgonzola Tomaten, kaas, gorgonzola	€ 10,00
Inferno Tomaten, kaas, champignons, ham, paprika, Spaanse pepers	€ 10,00
Tutti Frutti Tomaten, kaas, gemengde vruchten	€ 11,00
Tonno Tomaten, kaas, ui, tonijn	€ 11,00
Vegetariana Tomaten, kaas, champignons, ui, paprika, artisjokken, olijven	€ 11,00
Cattolica Tomaten, pesto, mozzarella, rucola	€ 11,00
Quattro formaggio Mozzarella, gorgonzola, Goudse- en fetakaas	€ 11,00
Shoarma Tomaten, kaas, paprika, ui, shoarma	€ 13,00
Frutti di Mare Tomaten, kaas, garnalen, mosselen, tonijn, ansjovis	€ 13,00
Calzone Dubbelgevouwen pizza met tomaten, kaas, ham, gekruid gehakt, ui, paprika, champignons	€ 14,00

Pasta's penne of spaghetti

Carbonara Spek, ui, kaas in roomsaus	12,00
Napolitana Met tomaten roomsaus	12,00
Bolognese Met tomaten gehaktsaus	12,00
Pasta formaggio Met Parmezaanse kaassaus	12,00
Pasta Gamba Met tomaten roomsaus	16,00
Pasta ossehaas Met tomaat of italiaanse kaasroomsaus	21,00

Kindergerechten

Kipnuggets	€ 7,00
Frikandel	€ 7,00
Shoarma	€ 8,00
Spare-ribs Met friet of aardappelen	€ 8,50
Bijgerechten	
Pitabroodje	€ 0,50
Turks brood uit de oven	€ 1,50
Gefrituurde aardappelschijfjes	€ 3,00
Franse frietjes	€ 3,00
Gebakken rijst	€ 3,00
Gebakken champignon en ui	€ 3,00
Gepofte aardappel uit de oven Met sour crème	€ 3,50
Gebakken aardappelen uit de pan Verse warme groenten	€ 4,00 € 6,00
Portie asperges Alleen in het seizoen verkrijgbaar	dagprijs

Belegde turkse broodjes

Turks brood ham & kaas	€ 6,00
Turks brood gezond	€ 7,00
Turks brood ei & kaas	€ 7,00
Uitsmijter Ham & kaas op een Turks broodje	€ 8,50

Tosti's

Pita met kaas	€ 3,00
Pita met ham & kaas	€ 3,50
Pita met ham, kaas en ananas	€ 4,00
Pita gezond Ham, kaas, tomaat, komkommer	€ 4,50
Pita shoarma met kaas	€ 7,00

Frisdranken

Diverse frisdranken per fles à 0.2 ltr	€ 2,50
Vers geperste jus d'orange	€ 3,75
Pellegrino per fles à 0.75 ltr	€ 5,00
Aqua Panna per fles à 0.75 ltr	€ 5,00

Bieren

Grolsch	€ 2,50
Grolsch (0.5 ltr)	€ 6,00
Maltbier flesje	€ 3,00
Rosébier flesje	€ 3,50
Seizoensbier van de tap	€ 4,00
Witbier flesje	€ 4,00

Aperitief

Martini Bianco (wit)	€ 4,00
Martini Rosso (rood)	€ 4,00
Sherry droog	€ 4,00
Sherry medium	€ 4,00

Gedestileerd

Underberg Der natürliche Kräuter-Digestif	€ 3,00
Kümmerling der sanfte Bitter	€ 3,00
Jonge Jenever	€ 3,50
Vieux	€ 4,00
Bessenjenever	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Drambuie whiskeylikeur	€ 6,00
Cointreau sinaasappellikeur	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00

Cognac en Whiskey

Hennesy cognac	€ 6,00
Johnny Walker Red Label Blended Scotch whiskey	v.a. € 6,00
Diverse andere soorten whiskey	€ 7,00
Remy Martin cognac	€ 7,50

