



Gastheer Osman heet u van harte welkom!
Al Mundo is een Mediterraans restaurant
in het gezellige 's-Hertogenbosch.
U kunt hier genieten van smaakvolle
à la carte gerechten tegen een betaalbare prijs.

U kunt bij ons ook glutenvrij dineren.
Kijk in onze menukaart voor diverse glutenvrije gerechten.



Groepen tot 30 personen zijn bij ons ook van harte welkom.

Onze keuken is dagelijks geopend van dinsdag tot en met zondag.

Maandag gesloten, behalve tijdens feestdagen.

U bent welkom van 17:00 uur tot 22:00 uur

Telefoonnummer: (073) 610 05 64

Orthenstraat 284 - 's-Hertogenbosch

www.almundo.nl



Al Mundo de lekkerste in kwaliteit én prijs



U kunt een keuze maken uit de hele kaart:

Hoofdgerecht €18,50

2 - Gangen menu à la carte € 25,50

3 - Gangen menu à la carte € 31,50

Dinsdag tot en met donderdag krijgt u een 3- gangen menu

voor de prijs van een 2- gangen menu vanaf € 25,50

Maandag gesloten, behalve tijdens feestdagen.

Deze gerechten worden geserveerd met Vlaamse frieten,
gebakken aardappelen en warme groenten.

Stokbrood met kruidenboter € 4,50

Koude voorgerechten

Griekse salade / Greek salad

Rucola met tomaten, fetakaas, olijven, paprika, komkommer en dressing.
Arugula with tomatoes, feta, olives, paprika, cucumber and dressing.

Parmaham met meloen / Parma ham with melon

Op een bedje van sla met stukjes meloen en een heerlijke dressing.
On a bed of lettuce, with pieces of melon and a delicious dressing.

Gevulde avocado / Stuffed avocado

Met knoflooksaus en garnalen/With garlic and shrimps.

Carpaccio van de ossenhaas / Beef tenderloin carpaccio (+ 2 €)

Dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten, rucola,
Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
Thinly sliced beef with pine nuts, arugula,
Parmesan cheese and truffle mayonnaise.

Caesar salade / Caesar salad (+ 2 €)

Kip, ansjovis, kappertjes, feta, dressing en parmezaanse kaas.
Chicken, anchovies, capers, Feta, dressing and parmesan cheese.

Plateau vis / Plateau fish (+ 2 €)

Gerookte zalm, garnalen, ansjovis en tonijn met gemengde salade.
Smoked salmon, shrimp, anchovies and tuna with mixed salad.



Warme voorgerechten

Gebakken champignons / Sauté mushrooms

Gebakken in verse knoflook, afgeblust met witte wijn in een romige saus.
Baked in fresh garlic, quenched with white wine in a creamy sauce .

Gebakken mosselen / Sauté mussels

Gebakken mosselen in verse knoflook, witte wijn en tomatensaus.
Sautéed mussels in fresh garlic, white wine and tomato sauce.

Gegrilde sausages / Grilled sausages

Gegrilde sausages met een lekkere pittige saus en sla
Grilled sausages with a tasty spicy sauce and lettuce

Warme geitenkaas / (+ 2)

Gegrilde geitenkaas, walnoten vijgen, sla, en honing
Grilled goat cheese, walnuts figs, lettuce, and honey

Gebakken gepelde garnalen / Cooked peeled shrimp (+ 2 €)

Garnalen met ui, paprika en knoflook gebakken in kreeftensaus.
Shrimps with onion, paprika and garlic baked in lobster sauce.

Gegrilde gamba's / Grilled prawns (+ 2 €)

Gegrilde gamba's met een knoflooksausje. Grilled prawns with garlic sauce.

Spies van gegrilde ossenhaas / Skewer of grilled tenderloin (+ 2 €)

Spies van gegrilde ossenhaas met Parmezaanse kaas met een heerlijke saus.
Skewer of grilled beef with parmesan cheese with a delicious sauce.

Soepen

Uiensoep / Onion soup

Heldere uiensoep met parmezaanse kaas .
Onion soup with parmesan cheese.

Tomatensoep / Tomato soup

Verse, pittige tomatensoep met crème Fraîche.
Fresh, spicy tomato soup with cream.

Bospaddenstoelensoep / Mushroom soup

Hamburger / Burger

Aanrader van de chef: Hamburger de luxe / Chef's recommendation: Burger de luxe
Gegrilde hamburger van 220 gram met Parmezaanse kaas, gekarameliseerde uien, verse groentes, frites en een heerlijke saus.

Grilled hamburger of 220 grams with Parmesan cheese, caramelized onions, fresh vegetables, fries and a delicious sauce.



Vleesgerechten van de grill / Meat dishes from the grill

Biefstuk / Steak

Varkens saté / Pork saté

Lamshaas / Lamb Tenderloin

Varkenshaas / Pork tenderloin

Malse entrecôte / Tender entrecôte (+ € 2)

Spies van gegrilde ossenhaas / Skewer of grilled tenderloin (+ 2 €)
2 spiesjes van 120 gram van de grill / 2 skewers of 120 grams from the grill.

Surf & Turf (+ € 3)

Malse biefstuk en garnalen / Tender steak and shrimp.

Vleestrio / Meat trio (+ € 4)

Entrecote, lamshaas biefstuk / entrecote, lamb tenderloin, steak.

Inclusief saus naar keuze:

pepersaus / champignonsaus / rodewijnsaus of gorgonzolasaus.
pepper sauce / mushroom sauce / red wine sauce or gorgonzola sauce.



Vleesgerechten / Meat dishes

Varkenshaas medallions / Pork tenderloin medallions

Heerlijke gebakken in een kerriesausje op een bedje van ananas en verse paprika.
Delicious baked in a curry sauce on a bed of pineapple and fresh bell pepper.

Gebakken ossenhaaspuntjes / beef tenderloin pieces (+ 2 €)

Met verse knoflook, in warme saus. / With fresh garlic, in warm sauce.

Aanrader van de chef: gebakken malse biefstuk / Chef's recommendation: steak (+ 2 €)

Gebakken malse biefstuk in een zoete pruimensaus.
Baked tender steak in a sweet plum sauce.

Filetto Alla Angelo (+ 2 €)

gebakken biefstuk volgens traditioneel Italiaans recept.
Baked beef according to traditional Italian recipe.



Kipgerechten / Chicken dishes

Kipsaté / Chicken saté

Kipsaté geserveerd met verse groenten en kroepoek.
Chicken saté served with vegetables and scrimp chips.

Kipfilet van de gril / Chicken grilled

Heerlijke gemarineerde kipfilet van de gril met verse groenten.
Delicious marinated chicken breast grilled with fresh vegetables.

Pollo de chef / Pollo de chef

Gesneden kipfilet in romige champignonsaus.
Chicken filet in creamy mushroom sauce.

Aanrader van de Chef: Mediterraanse kip / Mediterranean chicken

Volgens traditioneel recept gebakken kippendijen in een heerlijke saus.
According to traditional recipe, chickpeas cooked in a delicious sauce.

Gebakken kipfilet met scampi's / Fried chicken filet with scampi's (+2 €)

Gebakken kipfilet met gepelde scampi's in een heerlijke gorgonzola-roomsaus.
Fried chicken filet with peeled scampi's in a delicious gorgonzola-cream sauce.



Visgerechten / Fish dishes

Zalmfilet / Salmon filet

Van de grill met dillesaus.

Grilled, with dill sauce.

Scampi's / Scampi's

5 scampi's gegrild in bijpassende saus.

5 scampi's grilled in a matching sauce.

Aanrader van de chef: gebakken roodbaars / Redfish (+ 2 €)

Gebakken roodbaars en scampi's in een pittige tomatensaus.

Fried redfish and shrimp in a spicy tomato sauce.

Zeeduivel uit de oven / Angler from the oven (+ 2 €)

In pikante tomatensaus met verse groenten en kruiden.

In spicy tomato sauce with fresh vegetables and herbs.

Visduo van zalm en gamba's / Fish duo of salmon and prawns (+ 2 €)

Zalm en gamba's van de grill met een heerlijke dillesaus.

Salmon and prawns of the grill with delicious dill sauce.



Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

Penne Della Casa / Penne della Casa

Penne met champignons in roomsaus.

Pasta with mushrooms in cream sauce.

Vegetariana / Al forno

Aanrader van de kok: verschillende groenten in romige tomatensaus uit de oven.

Different vegetables in creamy tomato sauce from the oven.



Gerechten uit de wok / Wok dishes

Kipreepjes / Chicken slices

Met verse groenten.

With fresh vegetables.

Gesneden varkenshaas / Sliced pork tenderloin

Pittig bereid met verse groenten.

Spicy with fresh vegetables.

Garnalen / Shrimps (+ 2 €)

Met verse koriander, spaanse peper, verse groenten en limoen.

With fresh coriander, chilli, fresh vegetables and lime.

Kindermenu / Children's menu € 9,50

Frietjes met kip of spareribs en een kinderijsje.

Fries with chicken or spareribs and a children's ice cream.

Nagerechten / Desserts

Dame Blanche / Dame Blanche

Kaneel ijs / cinnamon ice cream

Warm Flensje / Warm Crêpe

Met karamelijs, slagroom en karamelsaus.
With caramel, whipped cream and caramel sauce .

Verse ananas gegrild met karamelijs en slagroom

Fresh grilled pineapple with caramel ice cream and whipped cream .

Chocoladebrownie / Chocolate Brownie

Heerlijke Chocoladebrownie met vanille-ijs en slagroom.
Delicious chocolate brownie with vanilla ice cream and whipped cream.

Vijgen in rode portsaus met vanille-ijs / Figs in red port sauce with vanilla ice cream

Sorbetijs / Sorbet ice cream

Mango, aardbei en citroen / Mango, strawberry and lemon.

Limoncello ijs / Limoncello ice cream (+ 2 €)

Kaasplankje van het huis (+ 2 €)

Cheese platter of the house.

Baileys Dame Blanche / Baileys Dame Blanche (+ 2 €)

Vanille ijs met chocoladesaus en Baileys.
Vanilla ice cream with chocolate sauce and Baileys.

Don Pedro met ijs en Whisky / Don Pedro with ice cream and whiskey (+ 2 €)

Kinder-ijs / Children's ice cream



Glutenvrij



Voorgerechten

Griekse salade

Parmaham met meloen

Gegrilde gamba's met whiskeysaus (+ 2 €)

Carpaccio met pestodressing (+ 2 €)

Spies van gegrilde ossenhaas met whiskeysaus (+ 2 €)

Hoofdgerechten

Biefstuk

Zalmfilet

Scampi's

Malse entrecôte (+ 2 €)

Surf & Turf | malse biefstuk en garnalen (+ 3 €)

Vleestrio | entrecôte / biefstuk en lamshaas (+ 4 €)

Nagerechten

Dame Blanche

Sorbetijs

Verse ananas gegrild met karamelijs en slagroom

Vijgen in rode portsaus met vanille-ijs

Baileys Dame Blanche (+ 2 €)

Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 3,25
Espresso	€ 3,25
Dubbele espresso	€ 3,75
Cappuccino	€ 3,75
Latte Macchiato	€ 3,75
Koffie verkeerd	€ 3,75
Decafé	€ 3,25
Thee	€ 3,25
Koffie met slagroom	€ 3,75
Irish coffee	€ 6,95
Spanish Coffee	€ 6,95
Italian Coffee	€ 6,95
French Coffee	€ 6,95
Koffie Al Mundo	€ 6,95

Frisdranken

Cola	€ 3,25
Cola light	€ 3,25
Coca cola zero	€ 3,25
Sinas	€ 3,25
Spa rood	€ 3,25
Spa blauw	€ 3,25
7up	€ 3,25
Cassis	€ 3,25
Tonic	€ 3,25
Bitter lemon	€ 3,25
Ice tea	€ 3,25
Jus d'orange	€ 3,25
Appelsap	€ 3,25
Giner ale	€ 3,25
Chaudfontaine rood 0,75 l	€ 5,75
Chaudfontaine blauw 0,75 l	€ 5,75

Mixdranken

Mixdranken	€ 6,95
------------	--------

Bieren

Grolsch bier vaasje	€ 3,50
Peroni	€ 3,75
Palm	€ 3,75
Weizen Witbier	€ 4,50
Weizen 0.0%	€ 3,50
Amstel Radler 0.0%	€ 3,50
Amstel Malt 0.0%	€ 3,50
Radler 2.0 %	€ 3,50
Rosébier	€ 3,50
Grimbergen blond	€ 4,50
Grimbergen dubbel	€ 4,95
Grimbergen tripel	€ 4,95
Duvel	€ 5,50
Cornet	€ 5,50
La Chouffe kabouterbier	€ 4,95
La Trappeid'or	€ 5,50

Gedestilleerd

Baccardi rum	€ 4,95
Wodka	€ 4,95
Whisky Red Label	€ 4,95
Cognac v.s. Joseph Guy	€ 5,50
Cognac Remy Martin v.s.o.p.	€ 6,50
Jonge jenever	€ 3,95
Chivas Regal 12 Years	€ 5,95
Grappa	€ 4,95
Campari	€ 5,50
Likeuren	
Amaretto	€ 4,95
Baileys	€ 4,95
43 Cuarenta Y Tres	€ 4,95
Cointreau	€ 5,50
Grand Marnier	€ 5,50
Tia Maria	€ 4,95
Isolabella Sambuca	€ 4,95
Frangelico	€ 5,50

Wijnkaart



Huiswijn Wit

Cellar Selection Chardonnay | Chili

glas € 4,95 fles € 23,50

De druiven voor deze Chardonnay komen van Chili's Central Valley. Deze vallei wordt vooral gekenmerkt door zijn duidelijke seizoenen met koele, regenachtige winters en warme zomers met hoge dagtemperaturen die gepaard gaan met koele nachten. De druiven kunnen volledig rijpen dankzij de uitstekende blootstelling aan de zon, droge zomers en een gebrek aan regen gedurende de oogst.



Cellar Selection Sauvignon Blanc | Chili

glas € 4,95 fles € 23,50

Deze Sauvignon Blanc druiven zijn geoogst in de hete Valle Central in Chili. Het is een frisse en verkwikkende wijn, die het in zijn jeugd het best tot zijn recht komt. Door een goede inweking van het sap is het een aromatische en smaakvolle wijn geworden. De wijn kenmerkt zich vooral door aroma's van peer, meloen, kruisbessen en citrus. Tevens komen ook lichte florale tonen naar voren. Deze perfect rijpe Sauvignon Blanc kent vele liefhebbers door zijn fruitige en frisse smaak.



Zabu Vigneti Grillo | Sicilië

glas € 5,95 fles € 26,50

Vigneti Zabu is een lokale coöperatie van boeren in Sicilië. Deze wijn is gemaakt van Grillo druiven en heeft een licht aromatisch en fruitige geur. De smaak is zacht met tonen van exotisch fruit. De wijngaarden van Vigneti Zabu liggen in de heuvels boven het meer Arancio. Het water van dit meer is vitaal voor deze wijngaarden in de vaak warme Siciliaanse zomers en zorgt er voor dat de druiven optimaal kunnen rijpen.



Kaiserschoppen Zoet | Duitsland

glas € 4,95 fles € 23,50

Kaiserschoppen is een zoete witte wijn en komt uit het gebied de Moezel in Duitsland.



Huiswijn Rosé

Soek die geluk Rosé | Zuid Afrika

glas € 5,95 fles € 26,50

Heerlijke sappige en fruitige rosé die bol staat van de frisse rood fruit smaken zoals aardbeien, kersen en citrusfruit.



Huiswijn Rood

Cellar Selection Merlot | Chili

glas € 4,95 fles € 23,50

Deze Merlot is een perfect voorbeeld van uiterst zachte, volle, fruitige en rijpe wijn, die optimaal heeft geprofiteerd van het warme Chileense klimaat. In de wijn zijn heerlijke aroma's te ontdekken van o.a. kersen, aardbeien en zelfs kaneel. Een fantastische wijn voor elke gelegenheid.

Chili's gevarieerde geografie, en met name de Central Valley, zorgt voor een enorme verscheidenheid aan microklimaten en daardoor verschillende terroirs. Deze eigenschappen zijn ideaal voor de wijnbouw, vooral in de centrale valleien met de Andes in het oosten en het kustgebied van bergen in het westen. De koelste gebieden van de vallei bieden kwaliteit voor veel verschillende variëteiten met een goede rijpheid en zuurgraad



Luccarelli Rosso Primitivo / Sangiovese | Puglia

glas € 5,95 fles € 26,50

Deze rode wijn is gemaakt van de druiven Primitivo en Sangiovese en heeft een intense robijnrode kleur met violette reflecties. In de neus komen intense aroma's naar voren van rijp rood fruit, rode besjes en bosvruchten. Een heerlijke wijn met een volle body, zachte tannine en goed in balans. Deze wijn gaat goed samen met roodvlees gerechten.



Wijnkaart Wit

Caleo Pinot Grigio | Italië

fles € 28,50

Deze Pinot grigio is lekker rond en zacht, met rijpe peer en bloemen, met een vleugje citrus. De wijnstreek Venetie beslaat een groot deel van het noordoosten Italië. Samen met Veneto is Venetie ook de bakermat van verreweg de meeste wijnen op basis van pinot grigio, de soepele Italiaanse variant op de bekende pinot gris. Pinot grigio uit dit deel van het land is wereldwijd waarschijnlijk de meest populaire witte wijn uit Italië, naast de mousserende prosecco, die ook uit dit deel van Italië komt. Heerlijk als aperitief.



Cielo e terra Gran Maestro Appassimento bianco | Italië

fles € 29,50

Deze wijn wordt gemaakt van Chardonnay en Fiano druiven die gedeeltelijk gedroogd zijn. De druiven komen uit de regio Puglia. De wijn heeft een goudgele kleur. Het bouquet heeft aangename hints van tropisch fruit. Op het palet is het een volle, ronde en warme wijn met structuur en zachtheid. Een delicate en aromatische lange finish. De wijn behoudt zijn frisheid en aroma's in zowel geur als smaak.



Wente Vineyards Morning Fog Chardonnay | Californië

fles € 32,50

Geniet van de goudgele kleur en de aroma's van rode appel, vanille en mooi geïntegreerde houttoetsen, tevens vallen de citrus en het tropisch fruit op. In de mond een hint van appel, getoast brood, boter en subtiel hout. Deze Chardonnay is mondvullend met een halflange, verfrissende afdronk.

De naam Morning Fog refereert naar de mist die zich vormt in de baai van San Francisco. De unieke oriëntatie van de Livermore Valley drijft de mistbanken ver naar het oosten die op hun beurt koude lucht met zich meevoeren. Dit zorgt voor een mediterraan c.q. maritiem klimaat. Dit betekent dat zowel 's nachts als 's ochtends de druiven van flink wat afkoeling kunnen genieten totdat de zon de mist oplost en de druiven van warmte voorziet. Op die manier kunnen de druiven langzaam en gelijkmatig rijpen, wat uiteraard de kwaliteit ten goede komt. Deze prachtige wijn wordt gemaakt van Chardonnay druiven, aangevuld met Gewürztraminer.



Wijnkaart Rood

Torre Oria Casablanca Vina Viejas Monastrell | Spanje

Een krachtige wijn met smaken van zwart fruit en mokka. De rijping op eikenhouten vaten zorgt voor zachte tannines en een bepaalde complexiteit.

100% Monastrell, gemaakt van de beste druiven die groeien aan zeer oude wijnstokken met een lage opbrengst. Torre Oria is een oude wijnmakerij met een unieke geschiedenis. Torre Oria is opgericht in 1897 door de familie Oria de Rueda en behoort tot een van de meest prestigieuze wijnhuizen in Valencia.

fles € 28,50



Cielo e terra Gran Maestro Appassimento Bianco | Italië

Deze wijn heeft een dieprode kleur met bruine accenten. Het bouquet heeft aroma's van rijp rood fruit. De smaak is intens en rijk met zachte, zoete tannine. De wijn is gemaakt van Sangiovese en Primitivo druiven. De druiven komen uit Salento in de regio Puglia.

Cielo e Terra werd opgericht in 1908 door een groep wijnproducenten in Veneto met als doel hun krachten zowel op gebied van productie, verkoop en kennis te bundelen.

fles € 29,50



Feuerheerds Reserva Aged in Port Barrels | Portugal

Deze wijn heeft een diepe bordeauxrode kleur en aroma's van pruimen en kers. Op het bouquet zachte tannine door de rijping in oude houten vaten. Deze wijn is gemaakt van Touriga Nacional, Touriga Franca en Tinta Roriz druiven. Het Port-karakter van de wijn ontstaat door de rijping in oude Portvaten gedurende 12 maanden.

De familie Van Zeller is een van de bekendste families binnen het Port gebied en eigenaar van diverse gerenommeerde Port huizen, zoals o.a. Feuerheerds en Quinta Roriz.

fles € 31,50



Prosecco

Prosecco | Italië

fles 75cl € 25,50

flesje 20cl € 7,75

Prosecco is de meest bekende Italiaanse mousserende wijn. Deze wijn wordt met name gedronken als aperitief en... natuurlijk bij feestelijke gelegenheden. Deze Prosecco is 100% gemaakt van de witte prosecco druif. De wijngaarden van deze Prosecco zijn gelegen in de regio Veneto, in de omgeving van Venezia. Deze typisch Italiaanse wijn heeft een heldere lichtgele kleur met fijne twinkelingen. Het bouquet is aantrekkelijk fruitig, met een lichte geur van bloemen. De smaak is aansprekend, goed in balans en kent de voor de Prosecco druif typische lichte amandeltinten.



Port

Feuerheerds Port Ruby Fine | Portugal

Deze Fine Ruby port wordt gemaakt van Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca en Tinto Cão. Een blend van geselecteerde jonge ports die rijpen in grote eikenhouten vaten die voor het jonge fruitkarakter zorgen.

Deze Fine Ruby port heeft een rijke, volle body met smaken van rood fruit, zoals pruimen en frambozen. Deze port is heerlijk op zichzelf of samen met kazen, chocolade en desserts.

glas € 4,95

