

V STARTERS

- V** Komt voor de bakker 5,75
Landbrot mit Kräuterbutter, Aioli und Grünes Pesto
- Crostini pro Portion 2,50
Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen p.P.
mit geröstetem Kürbis, Wildkroketten und einer Fischsuppe oder Suppe des
Küchenchefs | *Bestellung ab 2 Personen*

Teuflische Garnelen +3
scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio
mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan

V Geröstete Kürbis
mit Schnittlauchmayonnaise, Haselnusspesto und Feta

Wildkroketten
serviert mit Trüffelmayonnaise

SUPPEN

Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe

V Cremige Tomatensuppe

 Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50

V Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5
mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Kochbirnen,
kandierte Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpaccio-Salat/ große Portion +5
mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen,
Parmesankäse und Knoblauchmayonnaise

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Hirschsteak | 160 Gram +5
Gebratenes Hirschsteak mit Brombeer-Speck-Sauce, serviert mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Wildeintopf +3
von Hirsch und Wildschwein, serviert mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Seebarschfilet +3
Gebratenes Seebarschfilet mit Sellerie-Safran-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Tarbotine
mit hausgemachter Ravigotte-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnden Kartoffelbeilage

V Kürbisrisotto
mit Salbei und Waldpilzen, nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse servieren

KLASSIKER

Klassiker 23,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee +3
Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen in Hummeresoße, in einem Kochtopf serviert mit Reis oder einer wechselnden Kartoffelvariation und Gemüse der Saison

Kalbsleber +5
gebraten mit Speck und Zwiebeln, mit Rotwein und Kalbsjus abgelöscht, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

🌿 Orientalischer Wok (vegan möglich) / große Portion +5
Hühnerbrust, Gemüse und Cashewnüsse in einer orientalischen Soße gebraten, serviert mit Reis

Hähnchensatay
mit hausgemachter Erdnusssoße, gebratenen Zwiebeln, Krabbenchips, serviert mit Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Spareribtopper / große Portion +5
serviert mit Knoblauchsoße und Whisky-Cocktailsoße, serviert mit Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Kabeljau mit Knusperkruste
frittiert in Bierteig und serviert mit Remouladesoße, Pommes Frites, Mayonnaise und Salat

Fang des Tages +Tagespreis
ganzer gebratener Fisch, täglich frisch, serviert mit frischem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonnaise

extra Beilage 5,00

Pommes frites | Kartoffelbeilage | frischer grüner Salat | Gemüse der Saison

V

DESSERTS

Desserts 8,50

Schokoladen-Baileys-Kuchen +2
serviert mit Himbeergelee, Vanilleeis und Schlagsahne

Klein und süß
süße Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl und einem süßen Likör

Apfelstrudel
serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

Dessert du chef
Überraschung des Chefs

Zwei Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne
wählen Sie: Vanille, Schokolade, Zimt, Zitrone, gekochte Birne

SPEZIELLER KAFFEES

Irish coffee 9,50
Jameson Irish Whiskey mit Kaffee und Schlagsahne

French coffee 9,50
Grand Marnier mit Kaffee und Schlagsahne

Italian coffee 9,50
Amaretto mit Kaffee und Schlagsahne

Spanish coffee 9,50
Tia Maria oder Licor43 mit Kaffee und Schlagsahne

Brasil coffee 9,50
Kahlua oder Cachaçarum mit Kaffee und Schlagsahne

Dutch coffee 9,50
ketel 1 signature blend mit Kaffee und Schlagsahne

FÜR DIE FEINEN VERKOSTER

Calem, fine Ruby port 4,85
mit Aromen von dunklen Früchten und Johannisbeeren

Graham's, late bottled vintage port 7,00
duftender Portwein mit fruchtigen und würzigen Aromen

Lustau, Solera sherry 7,75
weich und süß mit Aromen von Sultaninen, Feigen und Nüssen

Pallini, Limoncello 5,50
pur mit dem reinen Geschmack von frisch gepresstem Zitronensaft

Torres, Floralis Moscatel Oro 6,75
halbsüßer Dessertwein mit blumigen Aromen und Geschmacksnoten von Gewürzen und Honig