

V

STARTERS



Komt voor de bakker

5,75

Landbrot mit Kräuterbutter, Aioli, Olivenöl und Meersalz

Crostini

pro Portion 2,50

Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen

+5

trio von geräuchertem Lachs, gesalzenem Spargel in einer Blätterteigschale und einer Fischsuppe oder einer Suppe du Chef

Teuflische Garnelen

+3

scharfe Garnelen mit Chipotle-Pepperoni und Knoblauch serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Sommerliches Spargelragout

Sommerliches Spargelragout mit weißem Spargel, grünen Erbsen und einer Blätterteigpschale

SUPPEN

Suppen 7,50

Gut gefüllte Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe mit einem Wölkchen Sahne

Suppe du Chef

Die Suppen werden mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Obst der Saison, Walnüssen und grünen Kräutern

Caesar Salat / große Portion +5

mit gegrilltem Hähnchenfleisch, Speck, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse

Salat mit geräucherter Lachs/ große Portion +5

mit geräuchertem Lachs, Gurke, Zwiebel, Tomate, Avocado grünem Kräuterdressing und Limonenmayonnaise

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 22,00

Picanha-Steak

+7

Australisches Picanha-Steak, serviert mit Kräuterbutter
Gemüse der Saison und eine wechselnde Kartoffelbeilage

Lachsforellenfilet

+5

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce,
serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Wolfsbarschfilet

+5

gebratenes Wolfsbarschfilet mit grüner Kräutervinaigrette
serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Black-Angus-Burger

Black-Angus-Rindfleisch-Burger mit Speck, Käse, Spiegelei, Tomate und Gurke
serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Pommes frites und Salat



Tortellini

Tortellini, gefüllt mit drei Käsesorten, mit einer Sauce aus Pilzen und Thymian
serviert mit einem grünen Salat und am Tisch geriebenem Parmesan



Orientalischer Wok (vegetarisch möglich) / große Portion +5

Hühnerbrust, Gemüse und Cashewnüsse in einer orientalischen Soße gebraten,
serviert mit Reis

KLASSIKER

Klassiker 22,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee

+5

Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen in Hummeresauce, in einem Kochtopf
serviert mit Reis oder einer wechselnden Kartoffelvariation und
Gemüse der Saison

Hähnchensatay

mit hausgemachter Erdnussauce, gebratenen Zwiebeln, Krabbenchips,
serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Salat

Spareribtopper / große Portion +5

serviert mit Knoblauchsauce und Whisky-Cocktailsauce,
serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Salat

Kabeljau mit Knusperkruste

frittiert in Bierteig und serviert mit Remouladesauce, Pommes frites,
Mayonnaise und Salat

Seezunge

+Tagespreis

ganze gebratene Seezunge, täglich frisch, serviert mit Remouladesauce,
frischem grünen Salat, Pommes frites und Mayonnaise

extra Pommes Frites 4,75

extra Kartoffelvariation 5,50

extra grüner Salat 4,50

extra Gemüse der Saison 5,50

V

DESSERTS

Desserts 8,50

Erdbeer-Romanoff

frische Erdbeeren mit Erdbeer-Wodka-Schlagsahne und Erdbeereis

+2

Klein und süß

süße Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl und einem süßen Likör

Apfelstrudel

serviert mit Vanille-eis und Schlagsahne

Dessert du chef

Überraschung des Chefs

Zwei Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne

wählen Sie: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Maracuja/Mango, Zitrone, Himbeere und Waldfruchtjoghurt

SPEZIELLER KAFFEES

Dutch coffee

Ketel 1 Matuur jenever mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Irish coffee

Jameson Irish Whiskey mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

French coffee

Grand Marnier mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Italian coffee

Amaretto mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Spanish coffee

Tia Maria oder Licor43 mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

FÜR DIE FEINEN VERKOSTER

Calem, fine Ruby port

mit Aromen von dunklen Früchten und Johannisbeeren

4,85

Graham's, late bottled vintage port

duftender Portwein mit fruchtigen und würzigen Aromen

7,00

Lustau, Solera sherry

weich und süß mit Aromen von Sultaninen, Feigen und Nüssen

7,75

Pallini, Limoncello

pur mit dem reinen Geschmack von frisch gepresstem Zitronensaft

5,50

Torres, Floralis Moscatel Oro

halbsüßer Dessertwein mit blumigen Aromen und Geschmacksnoten von Gewürzen und Honig

6,75