

V

STARTERS



Komt voor de bakker

5,75

Landbrot mit Kräuterbutter, Aioli und rotem Pesto

Crostini

pro Portion 2,50

Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen

+5

trio aus Lammschinken, Caprese und Fischsuppe oder Suppe du Chef

Teuflische Garnelen

+3

scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit rotem Pesto, Pinienkernen und Parmesan

Lammschinken

mit Feigenchutney, Crostini und Geröstete Kerne



Caprese

büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, rotem Pesto und Pinienkernen serviert mit Italienischem Focaccia-Brot

SUPPEN

Suppen 7,50

Gut gefüllte Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe

Suppe du Chef

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Obst der Saison, Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Salat mit Lammschinkensalat/ große Portion +5

mit Lammschinken, Gurke, Zwiebel, Tomate, Feigenchutney, Croutons Geröstete Kerne und grünem Kräuterdressing

Salat mit geräuchertem Lachs/ große Portion +5

mit Räucherlachs, Gurke, Zwiebel, Tomate, Kapern, weich gekochtem Ei Limonenmayonnaise und grünem Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 22,00

Lammlende +5
mariniertes Lammlende vom Grill mit Rotwein-Thymian-Soße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Piri Piri Frühlingshuhn +3
frühlingsHuhn aus dem Ofen mit Zitronensoße, leicht Scharf, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnden Kartoffelbeilage

Welsbraten +5
welsbraten mit Serranoschinken und Sahnesoße, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnden Kartoffelgarnitur

Schellfisch
gebackenes Schellfischfilet mit provenzalischer Kräutersoße, serviert mit Gemüse der Saison und wechselnder Kartoffelbeilage



Ravioli
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Tomatensoße und geriebenem Parmesan am Tisch

KLASSIKER

Klassiker 22,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee +5
Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen in Hummeresoße, in einem Kochtopf serviert mit Reis oder einer wechselnden Kartoffelvariation und Gemüse der Saison

Kalbsleber +5
gebraten und serviert mit Speck und Zwiebeln, abgeschreckt mit Rotwein und Kalbsbratensoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation



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

Hähnchensatay
mit hausgemachter Erdnussoße, 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

Panna cotta

Zitrus-Panna-Cotta, serviert mit Erdbeercoulis und Joghurteis

+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, Zitrone, Joghurt, Himbeere, Baileys

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