

V STARTERS



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 Lammschinken, Burrata und einer Fischsuppe oder Suppe du chef

Bestellung ab 2 Personen

Teuflische Garnelen

+3

scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Buratta

mit knuspriger Gremolata, leicht würziger Kompott aus sonnengetrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

Geräucherter Lammschinken

dünn geschnittener Lammschinken mit gerösteten Mandeln, eingelegten rote Zwiebeln und Kräutermayonnaise

SUPPEN

Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe



Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



Ziegenkäse-Salat/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Saisonales Obst, kandierte Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpaccio-Salat/ große Portion +5

mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen, Parmesankäse und Knoblauchmayonnaise

Lammschinken-Salat/ große Portion +5

mit Lammschinken, Gurke, Zwiebel, Tomate, eingelegtem Gemüse, gerösteten Mandeln, Croutons und Kräutermayonnaise

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Lamlende +5

Marinierte Lamlende vom Grill mit Rotwein-Estragonsoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation

Schellfisch +3

Gebratenes Schellfisch mit gerösteten Tomaten, Erbsenpüree und Kräutervinaigrette, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation

Perlhuhn

Im Ofen gegartes Perlhuhn mit Senfsoße und Erbsen-Zitronenpüree, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselndenvariation

Rotbarbenfilet

mit Fenchel-Tomatensoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation

V Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit würziger Tomatensoße und am Tisch geriebenem Parmesankäse

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

Piri Piri Frühlingshuhn +3

frühlingsHuhn aus dem Ofen mit Zitronensoße, leicht Scharf, serviert mit Gemüse der Saison und 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

ganzer gebratener Fisch, täglich frisch, serviert mit frischem grünen Salat, Pommes Frites und Mayonnaise

+Tagespreis

extra Beilage 5,00

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

V

DESSERTS

Desserts 8,50

Tartelette

mit Zitronencreme und Italienischer Schaumcreme serviert mit Himbeereis

+2

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, Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Joghurt

SPEZIELLER KAFFEES

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

Brasil coffee

Kahlua oder Cachaçarum mit Kaffee und Schlagsahne

9,50

Dutch coffee

ketel 1 signature blend 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