


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 geräucherter Makrele, Tomatentörtchen und Fischsuppe oder Suppe des Küchenchefs
- Teuflische Garnelen +3
scharfe Garnelen mit Chipotle-Pepperoni und Knoblauch serviert mit Brot
- Rindercarpaccio
mit grünem Pesto, Pinienkernen und Parmesan

-  Burrata
Büffelmozzarella mit Pesto, Tomatensalsa und extra vergine Olivenöl

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

- Salat mit Rindercarpaccio / große Portion +5
mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Grünes Pesto, Pinienkernen und Parmesan

- Salat mit geräucherter Makrele/ große Portion +5
grüner Salat mit geräucherter Makrele, Vadouvan-Mayonnaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, Apfel und grünem Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 22,00

Rinderbavette +7
gegrilltes Rinderbavette steak mit Chimichurri, Gemüse der Saison und einer wechselnder Kartoffelbeilage

Gegrillte Schweinefilet +5
Gegrilltes Schweinefilet mit Pfeffersoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Schellfisch +5
Schellfischfilet auf der Haut gebraten mit frischer Tomatensoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

 **Frisches Frühlingsrisotto**
frisches Frühlingsrisotto mit Zitrone, Zucchini, Erbsen und Kresse
serviert mit einem grünen Salat

 **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

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

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

Der Fang des Tages +Tagespreis
ganzer gebratener Fisch, täglich frisch, serviert mit 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

Blaubeerkuchen

+2

Mit weißer Schokoladenganache, serviert mit Waldfruchtjoghurteis und Schlagsahne

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

9,50

Ketel 1 Matuur jenever mit Kaffee und Schlagsahne

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

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