

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 geräuchertem Lachs, Tomaten-Arancini und einer Fischsuppe oder Suppe du chef | *Bestellung ab 2 Personen*

Teuflische Garnelen

+2

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

Rindercarpaccio

mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Arancini

frittierte sizilianische Tomaten-Risottobällchen, serviert mit Rucola und Trüffelmayonnaise

Geräucherter Lachs

+2

mit roten Zwiebeln, Kapern, geröstetem Knoblauchbrot und Dillmayonnaise

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

Lachs-Salat/ große Portion +5

mit Räucherlachs, Gurke, Zwiebel, Tomate, Dill-Mayonnaise, Kapern, Croutons und grünem Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Rinderentrecôte

+5

Gegrilltes Rinderentrecôte mit Beurre Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Lachsfilet

+3

Knusprig gebratenes Lachsfilet mit Dill-Zitronen-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Schweinerippenbraten

Marinierter Schweinerippenbraten mit rauchiger BBQ-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Thunfischsteak

Gegrilltes Thunfischsteak mit Chimichurri, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Gnocchi

knusprig gebratene Gnocchi mit einer Sauce aus gerösteten Paprikaschoten und frisch 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

+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

Passionsfrucht cheesecake
mit Joghurt-Eis und Schlagsahne

+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, Kokos, 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