

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 Makrelenrilettes, gratinierten Waldpilzen und einer Fischsuppe oder einer Suppe du Chef

Teuflische Garnelen

+3

scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit geräucherte Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Gratinierte Waldpilze

mit Kräuterbutter und geriebenem Käse, serviert mit geröstetem Landbrot

SUPPEN

Suppen 7,50

Gut gefüllte Fischsuppe



Cremige Tomatensuppe

Suppe du Chef

Die Suppen werden mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50



Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Schmorbirne, Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpacciosalad / große Portion +5

Mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen und Croutons, Parmesankäse und geräucherter Knoblauchmayonnaise

Salat mit geräucherter Makrele/ große Portion +5

mit Gurke, Zwiebel, Tomate, Kürbiskernen, Apfel und einem Joghurt-Dill-Dressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 22,00

Seebarschfilet

+3

knusprig gebratenes Seebarschfilet mit frischer Senfsoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation

Kabeljaufilet

mit Kräuterkruste und einer Weißwein-Safran-Soße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelvariation

Hirschsteak

+5

180 Gramm Hirschsteak mit einer roten Portweinsoße, serviert mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Canard au vin

Entenkeule in Rotwein und Kalbsbratensoße geschmort, serviert mit Kartoffelpüree und Rotkohl



Ravioli

gefüllt mit Kürbis und Ziegenkäse, serviert mit einer gebratener Kürbis-Salbei-Soße

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



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 Pommes Frites 4,75
extra Kartoffelvariation 5,50
extra grüner Salat 4,50
extra Gemüse der Saison 5,50

V

DESSERTS

Desserts 8,50

Winter is coming

lauwarmes Schmorbirne mit pumpkin spice, serviert mit Orangensorbet-Eis

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, Schmorbirne, Orange, Zimt

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