

V STARTERS

V 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 gratinierte Waldpilzen, geräucherter Entenbrust und einer Fischsuppe oder
Suppe des Küchenchefs | *Bestellung ab 2 Personen*

Teuflische Garnelen +3
scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio
mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan

V Gratinierte Waldpilze
in Kräuterbutter gebraten, mit Käse gratiniert und serviert mit geröstetem
Landbrot

Geräucherte Entenbrustfilet
hausgeräucherte Entenbrustfilet serviert mit Balsamico-Glasur, Pistazien und
Feldsalat

SUPPEN Suppen 7,50

Victoria's Fischsuppe

V Cremige Tomatensuppe

 Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE Mahlzeitsalate 17,50

V Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5
mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Kochbirnen,
kandierte Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpaccio-Salat/ große Portion +5
mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen,
Parmesankäse und Knoblauchmayonnaise

Salat mit Entenbrust/ große Portion +5
mit hausgeräucherter Entenbrust, Gurke, Tomate, Zwiebel, Pistazien,
Kräuterdressing und Balsamico-Glasur

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Schweinefiletmedaillons

+5

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit einer Soße aus Senf und dunklem Bockbier, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Fasanenkeule

+3

Geschmorte Fasanenkeule in dunklem Bockbier und Kalbsjus, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Lachsfilet

+3

Mariniertes Lachsfilet mit Senf-Schnittlauch-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Roter Knurrhahn

Gebratenes Roter Knurrhahnfilet mit Petersilien-Zitronensauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Veganer Herbst-Eintopf

mit verschiedenen saisonalen Gemüsesorten und Waldpilzen, serviert mit Reis oder einer wechselnden Kartoffelbeilage

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

Kalbsleber

+5

gebraten mit Speck und Zwiebeln, mit Rotwein und Kalbsjus abgelöscht, serviert mit Gemüse der Saison und einer 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



DESSERTS

Desserts 8,50

Kochbirnen-rumble

serviert mit Zimteis und Schlagsahne

+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, Zimt, Zitrone, gekochte Birne, Kaffee

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 Cachaça 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