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 geräucherter Entenbrust, gratinierten Champignons und einer Hummerbisque oder Suppe du chef | *Bestellung ab 2 Personen*

Teuflische Garnelen +2
scharfe Garnelen mit Chipotle-Chili und Knoblauch, serviert mit Brot

Rindercarpaccio
mit geräuchertem Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan

V Gratinierte Champignons
mit Kräuterbutter und geriebenem Käse, serviert mit geröstetem Landbrot

Geräucherte Entenbrust +2
mit Feigen-Chutney, gerösteten Pistazien und Rucola

SUPPEN

Suppen 7,50

Hummerbisque

V Cremige Tomatensuppe

Suppe du Chef (vegan möglich)

Suppen werden auf Wunsch mit Brot serviert

MAHLZEITSALATE

Mahlzeitsalate 17,50

V 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 geräuchertem Knoblauchmayonnaise

Salat mit geräucherter Entenbrust/ große Portion +5
mit Feigen-Chutney, gerösteten Pistazien, Gurke, Zwiebel, Tomate und grünem Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Gegrilltes Hirschsteak | 160 Gram +5
Gebratenes Tournedos mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, serviert mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Wildeintopf +3
geschmort in Rotwein und Kalbsfond, serviert mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Heilbuttfilet +5
Gebratenes Heilbuttfilet mit Weißwein-Senf-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Victoria-Barschfilet
mit cremiger Paprikasoße, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

V Gnocchi
mit Waldpilzen, cremiger Trüffelsauce, knusprigem Salbei, gerösteten Haselnüssen und am Tisch geriebenem Parmesankäse

KLASSIKER

Klassiker 23,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee +3
Verschiedenen Fischsorten in einem Kochtopf serviert mit Gemüse der Saison und Reis oder einer wechselnden Kartoffelvariation

Kalbsleber +5
mit Speck und Zwiebeln gebraten, 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

Kochbirne +2
mit Spekulatius-Mandel-Streuseln, serviert mit Zimteis
und Orangen-Karamellsauce

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

Affogato
Vanilleeis mit am Tisch serviertem Espresso, gerösteten Haselnüssen und Schlagsahne

Zwei Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne
wählen Sie:
Vanille, Schokolade, Zitrone, gekochte Birne, Zimt und Orange

SPEZIELLER KAFFEES

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

Brasil coffee 9,50
Kahlua oder Cachaçarum mit Kaffee und Schlagsahne

Dutch coffee 9,50
ketel 1 signature blend 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