

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 Mousse von geräucherter Forelle, Ziegenkäsekrokette und eine Fischsuppe oder eine Suppe des Küchenchefs

Teuflische Garnelen

+3

scharfe Garnelen mit Chipotle-Pepperoni und Knoblauch serviert mit Brot

Rindercarpaccio

mit geräucherte Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Ziegenkäsekroketten

serviert auf einem Bett aus grünem Salat mit Honig-Senf-Sauce

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, Zwiebeln, Tomate, Obst der Saison, Walnüssen und grünen Kräuterdressing

Carpacciosalad / große Portion +5

Mit Rindercarpaccio, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Pinienkernen und Croutons, Parmesankäse und geräucherter Knoblauchmayonnaise

Salat mit geräucherter Forelle/ große Portion +5

mit geräucherter Forelle, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Pinienkernen, Croutons und Zitronenvinaigrette

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert

V

HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 22,00

Rotbarschfilet

+5

gegrillter Rotbarschfilet mit Sherrysauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Lachsfilet en papillote

+3

in einem Paket im Ofen mit Kräuterkäse, Zitrone, Weißwein und Tomate, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Rumpsteak / große Portion XXL 300 Gramm +7

150 Gramm Rumpsteak mit traditioneller Stroganoff-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer variablen Kartoffelbeilage

Gefülltes Schweinefilet

schweinefilet gefüllt mit Brie und einer Pistazien-Petersilien-Sauce, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Tortellini

tortellini, gefüllt mit drei Käsesorten, mit einer Sauce aus Pilzen und Thymian serviert mit einem grünen Salat und am Tisch geriebenem Parmesan

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

klassisches Joghurtcreme

joghurtcreme mit Birnengelee, Pistazien-Bastogne-Streuseln und Birneneis

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, Waldfruchtjoghurt, Karamell und Birne

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