

V STARTERS

 Komt voor de bakker

5,75

Landbrot mit Kräuterbutter, Aioli und Grünes Pesto

Crostini

Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

pro Portion 2,50

VORSPEISEN

Vorspeisen 11,00

Verkostung von Vorspeisen

p.P.

Crostini mit Tomatentartar, Schnittlauchmayonnaise und Avocadocreme,
Mini-Pastete mit Hühnerragout und eine Fischsuppe oder Suppe du Chef
Bestellung ab 2 Personen

Teuflische Garnelen

+3

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

Rindercarpaccio

mit Grüne Pesto, Pinienkernen und Parmesan



Tomaten-Tartar

mit einem in Sojasoße eingelegten Eigelb, Schnittlauchmayonnaise,
Avocadocreme und Naanbrot

Hühnchenpastete

gut gefüllte Pastete mit Hühnerragout

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



Salat mit Ziegenkäse/ große Portion +5

mit gratiniertem Ziegenkäse, Gurke, Zwiebel, Tomate, Obst der Saison,
kandierte Walnüssen und grünem Kräuterdressing

Carpaccio-Salat/ große Portion +5

mit Rindercarpaccio, Gurke, Zwiebel, Tomate, Pinienkernen,
Parmesankäse und grünem Pesto

Salat mit geräuchertem Lachs/ große Portion +5

mit Gurke, Tomate, eingelegter roter Zwiebel, Avocadocreme, grünem
Kräuterdressing und einem in Sojasoße eingelegten Eigelb

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Lendensteak

+5

mit Pfefferrahmsoße, serviert mit Gemüse der Saison und variabler Kartoffelbeilage

Kalbsleber

+3

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

Seebarschfilet

+3

knusprig gebratenes Seebarschfilet mit Tomatensalsa und Vinaigrette, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Zanderfilet

mit einer grünen Kräuterkruste, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Tortellini

tortellini gefüllt mit drei Käsesorten und cremiger Pilzsoße, auf Wunsch serviert mit grünem Salat und am Tisch 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 grünem Salat, Pommes Frites und Mayonnaise

extra Beilage 5,00

Pommes frites | Kartoffelbeilage | frischer grüner Salat | Gemüse der Saison



DESSERTS

Desserts 8,50

Blaubeerkuchen

+2

mit weißer Schokoladenganache, serviert mit Waldfrucht-Joghurt-Eis und Schlagsahne

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, Joghurt-Waldfrüchte, Mandel-Meringue, Amarena-Kirschen, Zitrone

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 Cachaça 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