

V STARTERS



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 Serrano-Schinken, Rote-Bete-Carpaccio und einer Fischsuppe oder Suppe du chef *Bestellung ab 2 Personen*

Teuflische Garnelen

+2

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

Rindercarpaccio

mit Knoblauchmayonnaise, Pinienkernen und Parmesan



Rote-Bete-Carpaccio

mit gerösteten Pistazien, Balsamico-Glasur, Rucola und Orangengelee

Serranoschinken

+2

mit Balsamico-Glasur, Blauschimmelkäse und Birne

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



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 Knoblauchmayonnaise

Salat mit Serrano-Schinken/ große Portion +5

mit dünn geschnittenem Serrano-Schinken, Gurke, Zwiebel, Balsamico-Glasur, Pinienkernen und grünem Kräuterdressing

Die Mahlzeitsalate werden mit Brot serviert



HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte 23,00

Tournedos | 150 Gram

+5

Gebratenes Tournedos mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter,
serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Entenkeule

+2

mit Portwein-Kirschsauce, Knollenselleriecreme,
serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage

Lachsfilet

+3

mit einer Parmesan-Nuss-Kruste, serviert mit Gemüse der Saison und
einer wechselnden Kartoffelbeilage

Seebarschfilet

Knusprig gebratenes Seebarschfilet mit Kürbiscrème, geröstetem Lauch und
Beurre blanc, serviert mit Gemüse der Saison und einer wechselnden Kartoffelbeilage



Tagliatelle

mit Basilikum-Sahnesauce, Spinat, Pilzen und gerösteten Pinienkernen
sowie am Tisch geriebenem Parmesankäse

KLASSIKER

Klassiker 23,00

Das Geheimnis von Bergen aan Zee

+3

Verschiedenen Fischarten 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

Dunkle Schokoladenmousse

+2

mit leicht gesalzener Karamellsauce, Schokoladenstreuseln, gerösteten Haselnüssen und Stracciatella-Eis

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, Stracciatella, Haselnuss, Zitrone, Karamell mit Meersalz

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