REGIONAL-MENÜ 28,50

VORSPEISEN

HAUPTSPEISEN

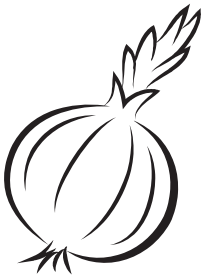
DESSERTS

WEINEMPFEHLUNG

BIEREMPFEHLUNG

Unser Serviceteam informiert Sie gern über eventuelle Allergene in unseren Speisen.
Alle Preise in Euro.

Vegetarisch



VORSPEISEN

FRISCH GEBACKENES RUSTIKALES URBROT 4,50
mit überraschenden Dipps

SUPPE DER SAISON 6,00
Erkundigen Sie sich bei der Bedienung

KLEINE GARNELENKROKETTEN 8,50
mit Apfel-Chicorée-Salat und Kräuterdip

CARPACCIO VON DER RINDERLENDE 9,50
mit Rucola-Pesto, getrockneten Ackerbohnen und gehobeltem Parmesan

UNSERE TOMATENSUPPE 5,50
mit Basilikum und Crème fraîche

KNUSPRIG GEBACKENES HÜHNERFLEISCH 8,00
aus nachhaltiger Aufzucht, mit braunen Champignons, Balsamico und Knoblauch

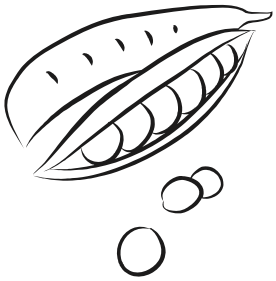
SALAT MIT GEBRATENEN LENDENSTEAK-STÜCKCHEN 9,50
mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Sesamdressing

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Geflügel mit dem „Beter Leven Keurmerk“ („Besser Leben-Gütesiegel”), Fisch, der nicht in seiner Existenz bedroht ist und, wann immer möglich, Obst und Gemüse aus heimischem Anbau.

CARPACCIO VON DER RINDERLENDE

Eine klassische Vorspeise aus den 50er Jahren, erfunden vom Eigentümer der berühmten Harry's Bar in Venedig. Wir servieren diese italienische Köstlichkeit auf klassische Weise mit rein holländischem Rindfleisch.

9,50



HAUPTSPEISEN

SCHARFES CURRY MIT PAPADAM 14,00
mit Gemüse, Linsen und Koriander

KNUSPRIG GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL 16,00
mit gebratenen Zwiebeln, Austernpilzen, Speckwürfeln und Spitzpaprika

KABELJAU-STÜCKE IM BACKTEIG (FRITTIERT) 16,50
mit Erbsenpüree und Sauce Ravigote

HÄHNCHEN-SATAY-SPIESS 18,00
mit 'Roedjak'-Frucht, Satésauce und Krupuk

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN 14,50
Spinat-Knoblauch-Quiche, Grillgemüse-Spieß und Austernpilzrisotto

COQ AU VIN 16,00
Linsen mit nachhaltig erzeugtem, in Wein gekochtem Hühnerfleisch

GEBRATENE ENTENBRUST 18,00
mit einer Sauce von Apfelsirup und Blaubeeren

LECKERE BEILAGE

Wir servieren unsere Gerichte immer mit frischen Pommes frites oder Kartoffeln und Gemüse der Saison. Um keine Lebensmittel zu verschwenden, sind unsere Portionen angemessen, aber nie zu groß. Sollten Sie dennoch eine zusätzliche Beilage wünschen, bestellen Sie diese ruhig bei der Bedienung. Diese servieren wir selbstverständlich kostenlos.

DESSERTS

FRUCHTIGES SORBET 6,00
mit Orangen-Vanille-Kompott

DAME BLANCHE 6,00
Vanilleeis und geschmolzene Schokolade

JOGHURT-PANNA COTTA 6,00
mit Kompott von roten Früchten und Kletskop (Nusskeks)

CRÈME BRÛLÉE 6,00
mit Orange und Karamelleis

KALTE BIRNENTARTE 7,00
mit Marzipan und Crème Brûlée

VERWÖHNTIPP

Unsere Desserts lassen sich wunderbar mit einem Gläschen Muscat de Rivesaltes, einem unserer süßen Dessertweine, kombinieren.

GLUTENFREI

VORSPEISEN

CARPACCIO VON DER RINDERLENDE 9,50
mit Rucola-Pesto, getrockneten

WARM GERÄUCHERTE LACHSFORELLE 9,75
Romanasalat, Ofen-Quinoa und Meerrettich

BAUERNSALAT 9,00
mit Ziegenkäsecreme, gepökeltem Kalbfleisch und Nusscrunch

HAUPTSPEISEN

ROTBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 19,00
mit gegrillten wilden Möhren und einer Salsa

GEBRATENE ENTENBRUST 19,00
mit einer Sauce von Rinse Apfelsirup und Heidelbeeren

DESSERTS

DAME BLANCHE 6,00
Vanilleeis, Vanillesahne und geschmolzene Schokolade

SORBET & FRUCHT 6,50
Sorbets der Saison mit frischen Früchten

REGIONAL MENU 28.50

STARTERS

MAIN COURSES

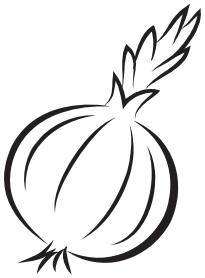
DESSERTS

WINE SUGGESTION

BEER SUGGESTION

Do you need advice about possible allergens in our dishes?
Our staff will be glad to give you information. All prices in Euro.

Vegetarian meal



STARTERS

FRESHLY BAKED ARTISAN BREAD 4.50
with surprising dips

SEASONAL SOUP 6.00
please ask our staff for details

SHRIMP CROQUETTES 8.50
with apple-chicory salad and herb dip

BEEF SIRLOIN CARPACCIO 9.50
with rocket pesto, dried broad beans and grated Parmesan

OUR TOMATO SOUP 5.50
with basil and crème fraîche

CRISPY SAUTÉED CHICKEN 8.00
with chestnut mushrooms, balsamic vinegar and garlic

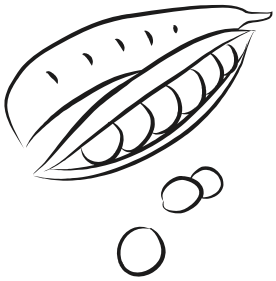
SALAD WITH ROASTED BEEF TENDERLOIN TRIANGLES 9.50
oyster mushrooms, spring onion and sesame dressing

For our dishes we only use meat and poultry with the Beter Leven (Better Life) quality mark, the fish we process is not threatened with extinction and the fruit and vegetables are sourced nationally as far as possible.

BEEF SIRLOIN CARPACCIO

A classic starter invented in the 1950s by the owner of the famous Harry's Bar in Venice, Italy. We serve this Italian culinary delight in the traditional manner and prepared with organic Dutch beef.

9.50



MAIN COURSES

SPICY CURRY WITH PAPADUMS 14.00
stuffed with vegetables, lentils and coriander

CRISPY SAUTÉED SCHNITZEL 16.00
with fried onions, oyster mushrooms, bacon and pointed sweet pepper

FRIED COD 16.50
with mashed peas and ravigote sauce

CHICKEN THIGH SKEWERS 18.00
with Indonesian spicy fruit salad, satay sauce and krupuk (shrimp crackers)

VEGETARIAN CULINARY DELIGHT 14.50
spinach garlic quiche, grilled vegetable skewer and oyster mushroom risotto

COQ AU VIN 16.00
lentils with braised chicken in red wine

ROASTED DUCK BREAST 18.00
with apple syrup and blueberry gravy

PERFECT PAIRING

All of our dishes come with freshly prepared chips or a potato side dish and seasonal vegetables. Our portions are adjusted to prevent food waste, but if you would like a larger side dish, feel free to ask your server. We do not charge extra for this service.

DESSERTS

FRESH SORBET 6.00
with an orange-vanilla compote

DAME BLANCHE 6.00
vanilla ice cream and melted chocolate

YOGURT PANNA COTTA 6.00
with a red fruit compote and a nutty brandy snap

CRÈME BRÛLÉE 6.00
with orange and caramel ice cream

CHILLED PEAR PIE 7.00
with almond paste and crème brûlée

INDULGENCE TIP

Our desserts pairs wonderfully with a glass of Muscat de Rivesaltes, one of our sweet dessert wines.

GLUTEN FREE

STARTERS

BEEF SIRLOIN CARPACCIO 9.50
with rocket pesto, dried broad beans and grated Parmesan

HOT-SMOKED RAINBOW TROUT 9.75
Romaine lettuce, puffed quinoa and horseradish

FARMHOUSE SALAD 9.00
goat cheese spread, salted veal and nut crunch

MAIN COURSES

PAN-FRIED RED BREAM 19.00
with grilled spring carrots and salsa verde

ROASTED DUCK BREAST 19.00
with apple syrup and blueberry gravy

DESSERTS

DAME BLANCHE 6.00
vanilla ice cream, vanilla cream and melted chocolate

SORBET & FRUITS 6.50
seasonal sorbet and fresh fruit

STREEKMENU

28,50

VOORGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN

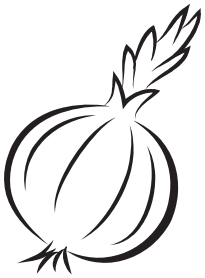
DESSERTS

WIJNSUGGESTIE

BIERSUGGESTIE

Wilt u meer weten over allergenen in onze gerechten?
Onze medewerkers informeren u graag. Alle prijzen in Euro.

Vegetarisch gerecht



VOORGERECHTEN

VERS GEBAKKEN OERBROOD 4,50
met verrassende dips

SOEP UIT 'T SEIZOEN 6,00
onze bediening vertelt u graag meer

GARNALENKROKETJES 8,50
met appel-witlofsalade en kruidendip

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE 9,50
rucola-pesto, gedroogde tuinbonen en geschaafde Parmezaan

ONZE TOMATENSOEP 5,50
met basilicum en crème fraîche

SALADE KROKANT GEBAKKEN KIP 8,00
met kastanjechampignons, balsamico en knoflook

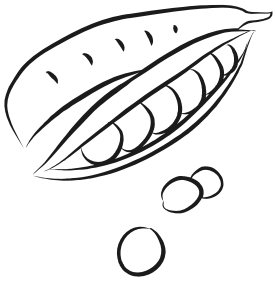
SALADE MET GEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES 9,50
oesterzwammen, lente-ui en sesamdressing

Voor onze gerechten gebruiken wij vlees en gevogelte met een Beter Leven Keurmerk, verwerken wij vis die niet is bedreigd in zijn voortbestaan en gebruiken wij groente en fruit zoveel mogelijk afkomstig van eigen bodem.

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE

Een klassiek voorgerecht, bedacht in de jaren '50 door de eigenaar van de fameuze Harry's Bar in Venetië. Wij serveren deze Italiaanse topper op klassieke wijze met puur Hollands rundvlees.

9,50



HOOFDGERECHTEN

PITTIGE CURRY MET PAPADUM 14,00
gevuld met groenten, linzen en koriander

KROKANT GEBAKKEN SCHNITZEL 16,00
gebakken uien, oesterzwam, spekjes en puntpaprika

KIBBELING VAN KABELJAUW 16,50
met puree van erwtjes en ravigottesaus

SATÉSPIES VAN KIPPENDIJ 18,00
met roedjakfruit, satésaus en kroepoek

VEGETARISCHE VERWENNERIJ 14,50
spinazie-knoflookquiche, gegrilde groenten-spies en oesterzwamrisotto

COQ AU VIN 16,00
linzen met gestoofde kip in rode wijn

GEBAKKEN EENDENBORSTFILET 18,00
met een saus van rinse appelstroop en blauwe bessen

LEKKER ERBIJ

Wij serveren onze gerechten altijd met verse friet of aardappelgarnituur en groenten uit het seizoen. Om voedselverspilling te voorkomen zijn de porties op maat, maar niet teveel. Mocht u nog trek hebben in extra garnituur, vraag dat gerust aan onze bediening. Dat geven wij kosteloos erbij.

DESSERTS

FRIS SORBETIJS 6,00
met sinaasappel-vanillecompote

DAME BLANCHE 6,00
vanille-ijs en gesmolten chocolade

PANNA COTTA VAN YOGHURT 6,00
met roodfruit compote en een kletskop

CRÈME BRÛLÉE 6,00
met sinaasappel en karamel-roomijs

KOUDE PERENTAART 7,00
met amandelspijs en crème brûlée

VERWENTIP

Onze desserts laten zich heerlijk combineren met een glaasje Muscat de Rivesaltes, één van onze zoete dessertwijnen.

GLUTENVRIJ

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE 9,50
rucola-pesto, gedroogde tuinbonen en geschaafde Parmezaan

WARMGEROOKTE ZALMFOREL 9,75
romaine sla, gepofte quinoa en mierikswortel

BOERDERIJSALADE 9,00
geitenkaas-crème, pekelvlees van kalf en notencrunch

HOOFDGERECHTEN

OP DE HUID GEBAKKEN ROODBAARSFILET 19,00
met gegrilde bospeen en salsa verde

GEBAKKEN EENDENBORSTFILET 19,00
met saus van rinse appelstroop en blauwe bessen

DESSERTS

DAME BLANCHE 6,00
vanille-ijs, vanilleroom en gesmolten chocolade

SORBET & FRUITS 6,50
sorbetijs uit 't seizoen met vers fruit

GLUTENVRIJE GERECHTEN