

Änderungen vorbehalten



In unserer Küche grillen wir mit dem speziellen Grill

Big Green Egg.

Es ist ein Grill Ofen und Räucherammer in einem Gerät.  
Hiermit kann wirklich alles phantastisch zubereitet werden.

Die einzigartige Rundum-Wärme sorgt dafür, dass das Fleisch sehr schnell  
gegart wird, wodurch die Struktur, Farbe  
und der Geschmack optimal erhalten bleiben.

Der Grill gibt dem Fleisch seinen einzigartigen und herrlichen

Holzkohleg  
eschmack.



## UNSER BROT

BROTBRETT NESCAFE 6.50

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Tapenade und Alioli

## SUPPEN

*mit Bauernbrot*

KÜRBISSUPPE 6.50

Rahmsuppe mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

TOMATENSUPPE 5.50

von gerösteten Tomaten mit Knoblauch und Rahm

GRONINGER SENFSUPPE 6.50

Mit gebackenen Speckstückchen und Porree

## FLAMMKUCHEN

dünner Teig aus dem Elsass

FLAMMKUCHEN Ecken 6.50

mit Knoblauch, Sesam, Provenzale Kräuter & Alioli

FLAMMKUCHEN GORGONZOLA 11.00

Crème Fraîche, Birne, Gorgonzola, Walnüsse und Amelander Honig

FLAMMKUCHEN GERÖCKTE ZALM 11.00

Crème Fraîche, geräucherter Lachs, Wakame, Mayonnaise und Olivenkrümel

*Haben Sie Allergien? Bitte teilen Sie uns das mit!*

## VORSPEISEN

PALETA IBERICO DE JABUGO 12.50  
Rauer Iberischer Schinken aus Südwest Spanien

ZIEGENKÄSESALAT 10.25  
Salat, überbackener Ziegenkäse, Haselnusskrümel, Honig, Apfel mit einem Dressing von Granatapfel, rote Bete und Zwiebel

RINDERCARPACCIO 12.50  
Dünn geschnittenes, mariniertes frisches Rinderfilet, Amelander Alter Käse, Pinienkerne, Rote Zwiebel, sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelmayonnaise und gemischter Salat

ORIENTALISCHER SALAT 12.50 "Klassiker"  
*Würzig marinierte Rindfleischstückchen, gemischter Salat, Champignons, Paprika, Zwiebeln, sonnengetrocknete Tomaten, Sesam und mit orientalischem Dressing*

CARPACCIO VOM HIRSCH 12.50  
Hirschcarpaccio mit gerösteten Kernen, Knollensellerieschaum, Portsirup und ,  
Rucola

KRABBEN & KNOLLENSELLERIE 15.00  
Holländische Krabben, Norwegische Krabben auf knusprigen Salat, Wakamé,  
Mayonnaise und Olivenschaum mit Brotchips

# SPEZIALITÄTEN



Diese Gerichte werden auf unserem speziellen "GREEN EGG" Grill zubereitet



## NESCAFÉ STEAK 19.50

Steak vom "Aberdeen Angus" Rind, mit grünem Spargel, Blumenkohlpüree, Krokant Parma Schinken und eine Soße aus eigener Küchen

Biertipp: Rochefort 8



## IRISCHES RIBEYE STEAK 28.50

"Ein Favorit für die Fleischesser" 300 gram

besonders geschmackvoll und von sehr guter Qualität mit grobkörnigem Meeressalz und Wildpilzbutter

Biertipp: Brugse Zot dubbel



## SPARE RIBS "einmalig" 21.50

Mariniert und sechs Stunden auf dem Green Egg Grill gegart, eigene Marinade und mit "american garlic" und "smokey" Grillsoße

Biertipp: Rochefort 8



## LACHSBRETT 21.50

leicht süßer Geschmack auf einem Holzbrett serviert mit Blumenkohlpüree und

Biertipp: La Chouffe

Sie können noch extra dazu bestellen:

Frische Pommes Fries 3.50

Salat 2.50

## FISCH, FLEISCH und GEFLÜGEL

### HIRSCHFILET 22.50

Filet vom Edelhirsch mit Kürbispüree, Birne und roter Weinsoße

Biertipp: Texelse Storm Bock

### SCHOTTISCHES FASANEN DUO 18.50

Wilder Fasan aus Schottland, Keule und Filet mit Birne,  
Wildpilzenbutter und

Biertipp: La Trappe dubbel

### GANZE SCHOLLE 19.50

Große Scholle aus dem Ofen mit Kürbispüree, marinierte Oliven,  
Zwiebeln, Paprika und Rosemarin.

Biertipp: Strandgaper

### GEBACKENES WILDSCHWEIN 18.50

Wildschwein aus den Deutschen Wäldern mit Rotkohl, karamellierte  
Äpfelstückchen und Apfelsosse

Biertip: Brugse Bock

Sie können noch extra dazu bestellen:

Frische Pommes Fries 3.50

Salat 2.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

### THE DUTCH WEEDBURGER 18.50

Der gesündeste Hamburger van der Welt. 100% pflanzlich.  
Sojaschnippers und Royal Kombu auf einem knusprigen  
O-mega Burger voll mit Mircoalgen und Omega Fettsäuren.  
Mit Kräutersosse, frischen Pommes Frites und Mayonnaise  
Biertipp: Zeezuiper

### KÜRBIS- LINSENCURRY 14.50

Vegetarisches Curry mit Kürbis, grüne Linsen, Kichererbsen, Blumenkohl und Zuckerschnaps  
mit Basmati Reis und Pappadum  
Biertipp: Zeezuiper

### HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE 19.75

Fondue von verschiedenen Käsesorten und Gemüse, Apfel, Sesamkörner,  
Mohn, Provinziale Kräuter rustikales Landbrot und Salat  
Biertipp: van Wilderen Tripel

## GRILL BURGERS und SATÉ

### VUURTOREN BURGER 16.50

Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Käse und "American Garlic" Soße  
mit frischen Pommes Frites, Mayonnaise und gebratenen Zwiebelringen

Biertipp: Brugse Zot blond

### NESCAFÉ BURGER 16.50

Rote Zwiebel, Salat, Krokant gebackener Speck, Tomate, Zwiebeln und  
"Smokey BBQ" Soße mit frischen Pommes Frites, Mayonnaise und gebratenen Zwiebelringen

Biertipp: Brugse Zot blond

100% biologische Burgers

### SUPERSATÉ (250 gr) 16.50

Zartes Hähnchenfleisch serviert mit krokanten Zwiebeln, Atjar, frische Pommes Frites,  
Erdnussosse und Indonesische "krupuk oedang"

Biertipp: Duvel

## FÜR DIE JUNGEN SCHLINGEL BIS 12 JAHRE

Baguette Brot & Kräuterbutter	3.50
Tomatensuppe	3.50

## POFFERTJES UND PFANNKUCHEN

POFFERTJES 12 Stück mit Butter und Puderzucker	5.50
--	------

APFEL Pfannkuchen	7.00
SPECK Pfannkuchen	7.00
SCHINKEN Pfannkuchen	7.00
KÄSE Pfannkuchen	7.00
NATUR Pfannkuchen	6.00
mit Sirup und Puderzucker	

SATÉSPIESS	7.95
mit Erdnussoße,	
KLEINE SPARERIBS	7.95
KIBBELING (PANIERTE KABELJAUSTÜCKE)	7.95
HOLLÄNDISCHE FRIKANDEL	7.00
FLEISCHKROKETTE	7.00
mit frischen Pommes, Apfelmus und Mayonnaise	





# NACHSPEISE

*um dann doch noch etwas länger zu genießen*

Dessertwein: Der perfekte Geselle bei Eis und Schokolade 5.25

CARPE DIEM "Genieße den Tag"

Süd Spanien

Sanfter voller Wein mit einem Aroma von Honig

FUSTA NOVA

Spanien Valencia

Leichtes Aroma von Vanille und Zitrone. Ein frischer Wein.

PEDRO XIMÉNEZ

Süd Spanien

*kräftiger und voller Sherry mit dem Aroma  
von Rosinen und Früchten*

BROWNIE CRUMBLE 6.90  
Schokoladentorte aus dem Ofen mit Frischkäse, Pistazieneis und Sahne

KARAMELL & MERENGO 6.90  
Vanilleeis, Karamelleis, Amaretto, Marengo, Sahne und Waffel

BROWNIE & WALDFRÜCHTE 6.90  
Vanilleeis, Browniestückchen, rote Früchte, Coulis, gebackene  
Haselnusskrümel und Sahne

WEISSE SCHOKOLADE KÄSEKUCHEN 6.90  
mit Waldfrüchten, Bastogne und weißer Schokolade

KINDER EIS 3.50  
Für die Kinder Wahl aus einer Kugel Vanilleeis oder Erdbeereis mit Sahne

EIS RAKET 1.60

