

## UNSER BROT

BROTBRETT NESCAFE 6.75

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter, Alioli und Paprika-Pesto

BIERBROT 7.95

Vollkornbrot mit Basilikumbutter und Amsterdamer Zwiebeln

*Biertipp: Maallust "Zware jongens"*

## SUPPEN

TOMATENSUPPE auf THAILÄNDISCHE ART 5.50

serviert mit Brot

GRONINGER SENFSUPPE 6.50

Mit gebackenen Speckstückchen, Porree und Bauernbrot

## FLAMMKUCHEN

dünner Teig aus dem Elsass

FLAMMKUCHEN KLASSISCH 10.00

Crème Fraîche, rote Zwiebel, Porree, Speck und rote Beteblatt

FLAMMKUCHEN GORGONZOLA 11.00

Crème Fraîche, Birne, Gorgonzola, Walnüsse, Rucola und Honig

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

# VORSPEISEN

## RUNDER CARPACCIO 12.50

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

## GROSSE GAMBA'S 13.50

Gebackene große Garnelen in würzigem Knoblauchöl, roter Pfeffer, frischen Kräutern mit Brot und Aioli

Biertipp: Lowlander IPA

## SALAT CAPRESE 9.25

Marinierte Tomaten, Mozzarella, Basilikumöl, Tomatenstückchen und Basilikumcreme

Biertipp: Grutte Pier blond

## SALAT MIT GERÄUCHERTEM LACHS 12.50

Gemischter Salat, marinierte Oliven, Gurken, Paprika, rote Zwiebel und Limonen Mayonnaise

## PALETA IBERICO DE JABUGO "Südspanien" 12.75

Rauer Iberischer Schinken, Seesalz, Olivenöl und Bauernbrot

Biertipp: Brouwerij 't IJ 'Columbus'

## ZIEGENKASE SALAT 10.75

Salat, überbackener, „Buche Chevre“, gebackene Haselnusskrümel, Honig, Apfel, marinierte Tomaten und Quinoa

Biertipp: Barbar



# GREEN EGG SPEZIALITÄTEN



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



NESCAFÉ STEAK 20.50

Steak vom "Aberdeen Angus" Rind, mit süßem Kartoffelpüree, Rote Bete Chips und einer Sosse d'veau

Biertipp: St. Bernardes



FLANKSTEAK favoriet onder de vleeseter 29.50

Australisches grainfed" Fleisch, mit einer Sosse d'veau, und Gemüse.

Biertipp: Orval



SPARE RIBS "einmalig" 23.50

Mariniert und sechs Stunden auf dem Green Egg Grill gegart, eigene Marinade, krokante Zwiebeln und nach Wahl mit "american garlic" oder "smokey" Grillsoße

Biertipp: Rochefort 8



LACHS BRETT 22.50

Leicht süßlicher Geschmack auf Holz zubereitet mit drei Variationen Fenchel

Biertipp: La Chouffe

Sie können noch extra dazu bestellen:

Frische Pommes 3.50

Salat 2.50

## FISCH & VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



### KOKOS LINSENCURRY 15.50

Vegetarisches Curry mit geröstetem Kürbis, grüne Linsen, Kichererbsen, Blumenkohl und Zuckerschnaps mit Basmati Reis, Pappadum und Kokosflocken

Biertipp: Jopen Mooie Nel

### WÜRZIGE GROSSE GAMBA'S 26.50

Große Garnelen in Knoblauchöl gebacken, roter Pfeffer, frische Kräuter mit Brot und Aioli

Biertipp: Lowlander IPA



### HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE 21.50

Fondue von verschiedenen Käsesorten und Gemüse, Apfel, Sesamkörner, Mohn, Provinziale Kräuter rustikales Landbrot

Biertipp: Texels tripel

### GANZE SCHOLLE 21.50

Scholle aus dem Ofen mit süßem Kartoffelpüree, marinierte Oliven, Zwiebeln, Paprika und Dill und Kaffir-lime Öl

Biertipp: Jopen Life's a beach



### FRISCHE TOMATEN RAVIOLI 18.50

Mit marinierten Tomaten, Schafskäsesoße, Broccoli, Basilikumöl und Tomatenstückchen

Biertipp: Kompaan 'Thierry Sauvage

## SATÉ & BURGERS

Das ganze Gericht wird auf einem Holzbrett oder auf einem Teller serviert.

### SUPER SATÉ (250 gr) 16.50

Zartes mariniertes Hähnchenfleisch mit Atjar, krokanten Zwiebeln, frischen Pommes, Erdnussoße und Indonesisches Krupuk

*Biertipp: Duvel*

### VUURTOREN BURGER 16.50

Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Käse und "American Garlic" Soße mit frischen Pommes, Mayonnaise und frittierte Zwiebelringe

*Biertipp: Brugse Zot blond*

### NESCAFÉ BURGER 16.50

Rote Zwiebel, Salat, Krokant gebackener Speck, Tomate, Zwiebeln und "Smokey BBQ" Soße mit frischen Pommes, Mayonnaise und frittierte Zwiebelringe

*Biertipp: Bird brewey "Rumourige Roodborst"*

### THE DUTCH WEEDBURGER 18.50

Der gesündeste Hamburger von der Welt. 100% pflanzlich von Sojaschnipseln und Royal Kombu auf einem klapperigen O-mega

Burger mit Mikroalgen und Omega Fettsäuren.

Mit passender Soße, frischen Pommes und Mayonnaise.

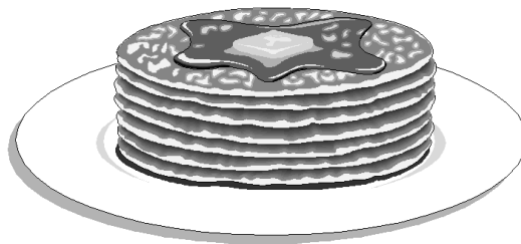
*Biertipp: Schelderbrouwerij, "Zeezuiper"*

100% biologische Burgers

# POFFERTJES, PFANNKUCHEN & POMMES

bis 12 Jahre

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 mit Sirup und Puderzucker	6.00



SATÉSPIES mit Erdnusssoße	7.95
KLEINE SPARERIBS	7.95
KIPNUGGETS	7.95
HOLLÄNDISCHE FRIKANDEL	7.00
FLEISCHKROKETTE	7.00
KIBBELING (PANIERTE KABELJAUSTÜCKE)	7.95

mit frischen Pommes, Apfelmus  
und Mayonnaise

# NACHSPEISE

*um dann doch noch eben etwas länger zu genießen!*

## Tipp

Dessertwein: Der perfekte Geselle bei Eis und Schokolade

Spanien Valencia FUSTA NOVA 5.25

Leichtes Aroma von Vanille und Zitrone. Ein frischer Wein

Südspanien PEDRO XIMÉNEZ 5.25

kräftiger und voller Sherry mit dem Aroma  
von Rosinen und Früchten

BROWNIE CRUMBLE 6.90

Schokoladentorte aus dem Ofen mit Frischkäse, Pistazieneis und Sahne

*Biertipp: Bird brewery Datsmaaknaarmeerkooet*

GEFRORENER JOGHURT 6.90

Gefrorene Joghurt-Eisschollen mit Honig, frischen roten  
Früchten, Haselnusskrümel & Sahne

APFELSINE MAGNUM 6.90

Apfelsinenlikör 43 Magnum, Blutapfelsinen  
Sorbeteis & Sahne

WEISSE SCHOKOLADE KÄSEKUCHEN 6.90

Mit Waldfrüchten

*Biertipp: Lowlander Poorter*

KINDEREIS 3.50

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

EIS RAKET 1.60

