

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

Haben Sie Allergien? Bitte teilen Sie uns das mit!



BITES & BIER

Dazu können Sie von unserer Bierkarte auch ein spezielles Bier bestellen

PALETA IBERICO DE JABUGO "Südspanien" 8.00
Rauer Iberischer Schinken, Seesalz, Olivenöl und Brotkerne
Biertipp: Brouwerij 't IJ "Columbus"

GROSSE GAMBA'S (3st) 8.00
Gebackene große Garnelen in würzigem Knoblauchöl mit Brot
Biertipp: Lowlander IPA

CAPRESE 7.00
Marinierte Tomaten, Mozzarella, Basilikumöl, Tomatenstückchen
und Basilikumcreme
Biertipp: Grutte Pier blond

KIP YAKITORII 6.00
Hähnchen mit einer Kartoffelkruste.
Biertipp: Bird brewey: Datsmaaknaarmeerkoop

SHASIMI LACHS 7.00
Mit Basilikumcreme, Meeressalat-Essig Dressing
Biertipp: Two Chefs "Tropical Ralphy"

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

VORSPEISEN

BUCHE CHÈVRE SALADE 10.75

Salat, überbackener Ziegenkäse, gebackene Haselnusskrümel,
Honig, Apfel, marinierte Tomaten und Quinoa

Biertipp: Barbar

RUNDER CARPACCIO 12.50

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

FLEISCH SPEZIALITÄTEN



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



NESCAFÉ STEAK 19.50

Steak vom "Aberdeen Angus" Rind, mit süßem Kartoffelpüree, mit 3 Varianten von Rote Bete und Quinoa

Biertipp: St. Bernardes



FLANKSTEAK favoriet onder de vleeseter 29.50

Australian grain-fed" Fleisch, mit einer Sosse d'veau, Romanesco und Blumenkohlröschen.

Biertipp: Orval

TERIYAKI ENTE 21.50

Bauernhofente gegrillt auf "green egg", mit gedünstetem Kohl, frischen Apfelsinen-Zitronenbutter und krokanter Kruste

Biertipp: West Malle dubbel



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

Sie können noch extra dazu bestellen:

Frische Pommes 3.50

Salat 2.50

FISCH & VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

WÜRZIGE GROSSE GAMBA'S m26.50

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

Biertipp: Lowlander IPA



KOKOS LINSENCURRY 14.50

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

Biertipp: Jopen Mooie Nel

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



LACHS BRETT 22.50

Leicht süßlicher Geschmack auf Holz zubereitet mit drei Variationen Fenchel

Biertipp: La Chouffe



HAUSGEMACHTES KÄSEFONDUE 21.50

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

Biertipp: Texels tripel



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

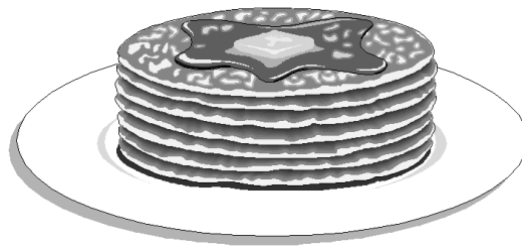
KÄSE Pfannkuchen

7.00

NATUR Pfannkuchen

6.00

mit Sirup und Puderzucker



SATÉSPIES mit Erdnussoße

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 Datsmaaknaarmeerkoeit

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

