

Änderungen vorbehalten

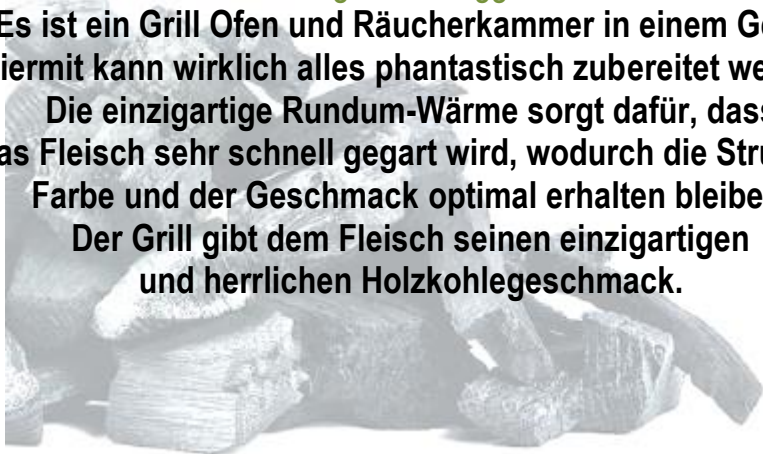


In unserer Küche grillen wir mit dem speziellen Grill
Big Green Egg.

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 Holzkohlegesmack.



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 GEROOKTE 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 & KNOLLESELLERIE 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



NESSCAFÉ STEAK 19.50

Steak vom "Aberdeen Angus" Rind, mit grünem Spargel, Blumenkohlpuree, 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 Blumenkohlpuree 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 20.50

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

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 Erdnusssoße,

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"
Sanfter voller Wein mit einem Aroma von Honig
Süd Spanien

FUSTA NOVA
Leichtes Aroma von Vanille und Zitrone. Ein frischer Wein.
Spanien Valencia

PEDRO XIMÉNEZ
Kräftiger und voller Sherry mit dem Aroma
von Rosinen und Früchten
Süd Spanien

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

