



# REGIONAL-MENÜ 28,50

---

VORSPEISEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

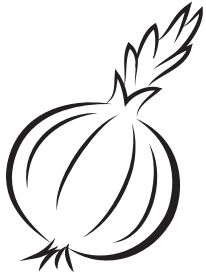
WEINEMPFEHLUNG

BIEREMPFEHLUNG

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

✓ Vegetarisch





## VORSPEISEN

---

- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| ✓ FRISCH GEBACKENES RUSTIKALES URBROT<br>mit überraschenden Dipp                                    | 4,50 | ✓ UNSERE TOMATENSUPPE<br>mit Basilikum und Crème fraîche                                       | 5,50 |
| CARPACCIO VON DER RINDERLENDE<br>mit Rucola-Pesto, getrockneten Ackerbohnen und gehobeltem Parmesan | 9,50 | ✓ BRIOCHE & SHIITAKEPILZE<br>Gebratene Shiitakepilze, Kräuterfrischkäse und gegrilltes Brioche | 7,50 |
| ✓ FRITTIERTER JUNGER ZIEGENKÄSE<br>Mesclun-Salat, marinierte Spitzpaprika und Kräuterdressing       | 9,00 | GEGRILLTES MAKRELENFILET<br>mit Kopfsalat und mariniertes Zucchini                             | 8,50 |

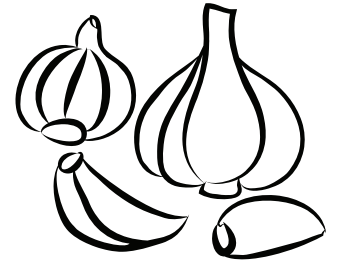
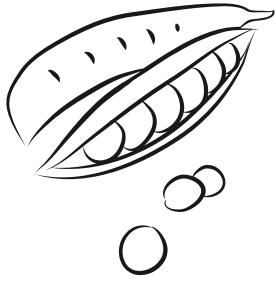


Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Geflügel mit dem „Beter Leven Keurmerk“ („Besser Leben-Gütesiegel“), Fisch, der nicht in seiner Existenz bedroht ist und, wann immer möglich, Obst und Gemüse aus heimischem Anbau.

### 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

---

### FISH & CHIPS

knusprige Kabeljaustücke im Backteig, Sauce  
Tartare und dicke Pommes frites

17,00

### FISCH DES TAGES

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne

18,50

### KNUSPRIG GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL

mit gebratenen Zwiebeln, Austernpilzen,  
Speckwürfeln und Spitzpaprika

16,00

### ✓ RISOTTO MIT AUSTERNPILZEN

mit Trüffeljus und geriebenem Reypenaer  
Käse

15,00

### HÄHNCHEN-SATAY-SPIESS

mit 'Roedjak'-Frucht, Satésauce und Krupuk

18,00

### GROSSER CEASAR-SALAT

Romanasalat, warmes, nachhaltig erzeugtes  
Hühnerfleisch, Speck und Parmesan

13,50

### GEGRILLTE SCHWEINELENDE- MEDAILLONS

Pilz-Sahne-Sauce und Süßkartoffel

17,50

### MAHLZEITSALAT RÄUCHERLACHS

Räucherlachs, rote Zwiebel, gelbe Beete,  
Mango, Dille-Dressing

16,50



## 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

---



**SCHOKOLADEN-BROWNIE**  
mit Himbeereis und kleinen Macarons

7,00

**COUPE JAMAICA**  
frische Ananas mit Rum-Rosineneis

6,50

**DAME BLANCHE**  
Vanilleeis und geschmolzene Schokolade

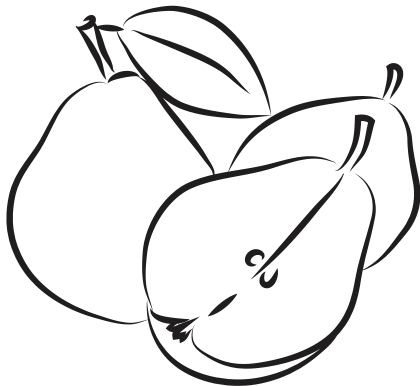
6,00

**SORBET & FRUCHT**  
frische Früchte der Saison und drei Sorten Sorbet

6,50

**STRAWBERRY FIELDS**  
Erdbeeren mit Schlagsahne und Erdbeersorbet

7,50



### VERWÖHNTIPP

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



# GLUTENFREI

---

VORSPEISEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS





# REGIONAL MENU

---

28.50

STARTERS

MAIN COURSES

DESSERTS

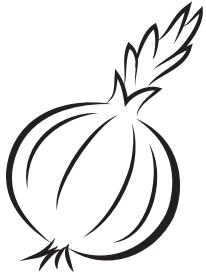
WINE SUGGESTION

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 with surprising dips	4.50	✓ OUR TOMATO SOUP with basil and crème fraîche	5.50
BEEF SIRLOIN CARPACCIO with rocket pesto, dried broad beans and grated Parmesan	9.50	✓ BRIOCHE & SHIITAKE MUSHROOMS sautéed shiitake mushrooms, herb cream cheese and grilled brioche bread	7.50
✓ DEEP-FRIED YOUNG GOATS' CHEESE mesclun salad, marinated pointed sweet pepper and herb dressing	9.00	GRILLED FILLET OF MACKEREL with butterhead lettuce and marinated courgette	8.50

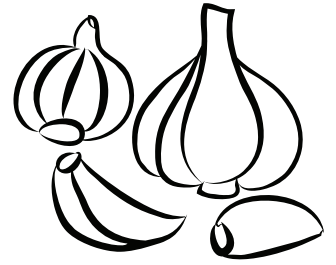
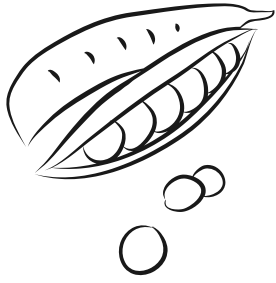


For our dishes we only use meat and poultry with the Beter Leven (Better Life) quality mark, the fish we process is not threatened with extinction and the fruit and vegetables are sourced nationally as far as possible.

### 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

---

### FISH & CHIPS

battered cod bites, tartar sauce and chunky chips

17.00

### FISHERMAN'S CATCH

our staff will gladly inform you about today's selection

18.50

### CRISPY SAUTÉED SCHNITZEL

with fried onions, oyster mushrooms, bacon and pointed sweet pepper

16.00

### ✓ RISOTTO WITH OYSTER MUSHROOMS

with truffle gravy and grated Reypenaer cheese

15.00

### CHICKEN THIGH SKEWERS

with Indonesian spicy fruit salad, satay sauce and krupuk (shrimp crackers)

18.00

### MAIN COURSE CAESAR SALAD

Romaine lettuce, warm chicken, bacon and Parmesan cheese

13.50

### GRILLED PORK TENDERLOIN MEDALLIONS

creamy mushroom sauce and sweet potato

17.50

### MAIN COURSE SMOKED SALMON SALAD

smoked salmon, red onion, golden beet, mango, dill dressing

16.50



## 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

---



### CHOCOLATE BROWNIE

with raspberry ice cream and mini macarons

7.00

### COUPE JAMAICA

fresh pineapple with rum and raisin ice cream

6.50

### DAME BLANCHE

vanilla ice cream and melted chocolate

6.00

### SORBET & FRUITS

fresh seasonal fruit and three flavours of sorbet

6.50

### STRAWBERRY FIELDS

strawberries with whipped cream and strawberry sorbet

7.50



## INDULGENCE TIP

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



# GLUTEN FREE

---

## STARTERS

## MAIN COURSES

## DESSERTS





# STREEKMENU

---

28,50

VOORGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN

DESSERTS

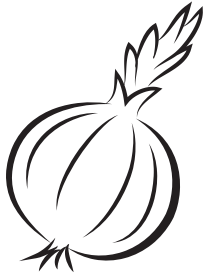
WIJNSUGGESTIE

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<br>met verrassende dips   | 4,50 | ✓ ONZE TOMATENSOEP<br>met basilicum en crème fraîche                                     | 5,50 |
| CARPACCIO VAN RUNDERLENDE<br>rucola-pesto, gedroogde tuinbonen en<br>geschaafde Parmezaan      | 9,50 | ✓ BRIOCHE & SHII-TAKE<br>gebakken shii-takes, kruidenroomkaas en<br>gegrild briochebrood | 7,50 |
| ✓ GEFRITUURDE JONGE GEITENKAAS<br>mesclunslade, gemarineerde puntpaprika<br>en kruidendressing | 9,00 | GEGRILDE MAKREELFILET<br>met kropsla en gemarineerde courgette                           | 8,50 |

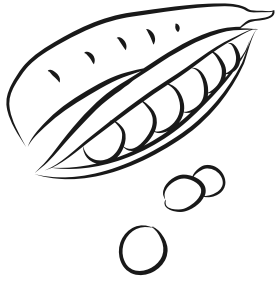


Voor onze gerechten gebruiken wij ulees en gevogelte met een Beter Leven Keurmerk, verwerken wij vis die niet is bedreigd in zijn voortbestaan en gebruiken wij groente en fruit zoveel mogelijk afkomstig van eigen bodem.

### 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 rundulees.

9,50



## HOOFDGERECHTEN

---



### FISH & CHIPS

kibbeling van kabeljauw, tartaarsaus en dikke frieten

17,00

### VIS VAN DE AFSLAG

onze medewerkers informeren u graag

18,50

### KROKANT GEBAKKEN SCHNITZEL

gebakken uien, oesterzwam, spekjes en puntpaprika

16,00

### ✓ RISOTTO MET OESTERZWAMMEN

met truffeljus en geschaafde Reypenaer

15,00

### SATÉSPIES VAN KIPPENDIJ

met roedjakfruit, satésaus en kroepoek

18,00

### CAESAR MAALTIJDSALADE

Romaine sla, warme kip, bacon en parmezaan

13,50

### GEGRILDE VARKENSHAAS

#### MEDAILLONS

paddenstoelen roomsaus en zoete aardappel

17,50

### MAALTIJDSALADE GEROOKTE ZALM

gerookte zalm, rode ui, gele biet, mango, dille dressing

16,50



## 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

---



**CHOCOLADE BROWNIE**  
frambozen ijs en mini macarons

7,00

**COUPE JAMAICA**  
verse ananas met rum-rozijnenijs

6,50

**DAME BLANCHE**  
vanille-ijs en gesmolten chocolade

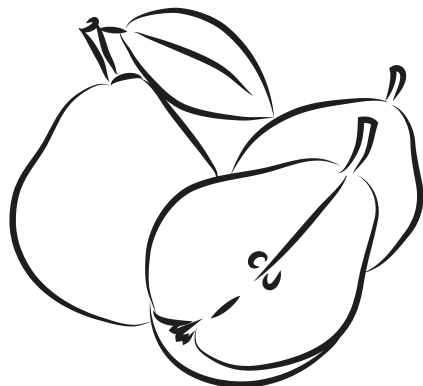
6,00

**SORBET & FRUITS**  
vers fruit van het seizoen en drie soorten sorbetijs

6,50

**STRAWBERRY FIELDS**  
aardbeien met slagroom en aardbeisorbet

7,50



### VERWENTIP

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



# GLUTENVRIJ

---

## VOORGERECHTEN

## HOOFDGERECHTEN

## DESSERTS

