

Speciaal aanbevolen
Weekend Menu

Ieder weekend stellen onze koks een speciaal weekendmenu voor u samen.
Telkens weer verrassende gerechten
Samengesteld met producten van het seizoen.

Wochenende Menü
Jedes Wochenende bereiten unsere Köche ein speciales
Wochenende Menü für Sie.
Raffinierte Gerichte bereitet mit den Zutaten der Saison

€ 19,75

Voorafje ?

Gegratineerde Uiensoep

Een heerlijke uiensoep bereid met donker bier en spekjes
gegratineerd met kaas
(Zwiebelsuppe mit Speck zubereitet mit dunkeltem Bier
Und überbacken mit Käse)

€ 5,25

Toscaanse Tomatensoep

Een stevige tomatensoep verrijkt met basilicumolie en room
(Tomatensuppe mit Basilicumöl und Rahm)
vegetarisch

€ 4,75

Gebakken Champignons

In kruidenboter gebakken champignons met op een bedje van gemengde salade
(gebakkenne Champignons mit Zwiebeln
serviert mit gemischtem Salat)

€ 7,25

Garnaal & Meloen

Frisse garnalencocktail met huisgemaakte whiskeysaus
Geserveerd met meloen

(Garnelen mit Hausgemachter Whiskeysosse
serviert mit Melone)

€ 8,50

Rundercarpaccio

Dun gesneden rauwe ossehaas gevuld met pesto op een bedje van gemengde salade met
zongedroogde tomaat en pijnboompitten

(Carpaccio vom Rind mit Pesto, getrockneten tomaten und Pinienkerne)

€ 8,75

bovenstaande gerechten worden geserveerd met stokbrood

van 't Land

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met boeren frites, gebakken aardappelen, frisse salade en drie soorten warme groente

Entrecôte

Entrecôte van de grill geserveerd met huisgemaakte kruidenboter
(feines Steak vom Grill serviert mit Kräuterbutter)

€ 19,00

Varkenshaas

Malse gebakken Varkenshaas,
omwikkeld met Parma Tipo ham

geserveerd met een vol romige champignonsaus

(gebakkenes Schweinemedailon umwickelt mit Parma Tipo Schinken serviert mit einer
Champignon Rahmsosse)

€ 19,00

Amelander Schnitzel

Wiener schnitzel geserveerd met een garnituur van champignons, spek, ui, paprika, een
vleugje knoflook en Amelander mosterd

(Wiener Schnitzel serviert mit Champignon, Speck, Zwiebeln, Paprika, etwas Knoblauch
und Amelander Senf)

€ 18,50

Spare Ribs

Uit eigen kombuis gemarineerde zoet/pittige Spare Ribs van de grill

(Hausgemachte süss/scharfe Spare Ribs vom Grill)

€ 18,50

Buremer Stoofpot

Ouderwetse stoofpot van Amelander rundvlees met diverse groentes, zilveruitjes, champignons en paprika

(Klassisches Goulasch mit verschiedenem Gemüse, kleinen Zwiebeln, Champignons und Paprika)

€ 16,00

Ree

Gebakken reebiefstuk geserveerd met een geraffineerde saus van rode port en chocolade

(Gebakkenes Hirschsteak mit einer raffinierten Sosse von rotem Portwein und Schokolade)

€ 19,50

uit het Water

Zalm

Mooi stukje zalmfilet gegaard tesamen met groenten en kruiden in folie in de oven

(Lachsfilet in Alufolie mit Gemüse und Kräutern im Ofen gebakken)

€ 17,50

Meerval fan ut Nijlân

Stevige Gebakken Amelander Meerval geserveerd

met een vol romige saus van Amelander mosterd en tuinkruiden

(Gebakkenes Welsfilet serviert mit einer Rahmsosse von Amelander Senf und Kräutern)

€ 18,00

Schol

In kruidenboter gebakken schol

(in Kräuterbutter gebakkene Scholle)

€ 17,50

Vlees noch Vis

Knap ingewikkeld

Lekkere wrap gevuld met o.a. bonen, groente en gekruid vega-gehakt geserveerd met crème fraîche

(Wrap gefüllt mit Bohnen, Gemüse und vegetarischem gehaktem serviert mit Crème Fraîche)

€ 15,25

Lekker Taartje

Volle hartige groentequiche

(Herzhafte Gemüse Quiche)

€ 15,50

voor 't kleine grut

boeren frites en mayonaise geserveerd met :
(dikke Fritten mit Mayonaise serviert mit)

- een kaassoufflé (Käsesouffle) € 5,25
- een kroket of een frikandel
(Fleischkrokette oder Gehacktrolle) € 4,75
- kipnuggets (Chicken Nuggets) € 5,25
- kibbeling (fritierte Fischstückchen) € 7,50
- appelcompôte (Apfelkompot) € 1,75

Pannenkoek naturel (Pfannkuchen) € 4,50

Pannenkoek appel (Pfannkuchen mit Apfel) € 6,50

Bordje met ...

Schnitzel

Lekkere gebakken Wiener schnitzel

€ 12,00

Gyros

Gekruid en gebakken gyrosvlees, champignons,
uien en paprika geserveerd met chili- en knoflooksaus

€ 12,50

Saté

Malse kalkoen-saté geserveerd met
kroepoek, Indisch zuur en pindasaus
(Saté von Putenfleisch mit Erdnuss Sosse und Beilagen)

€ 13,75

Kibbeling

Gebakken kibbeling geserveerd met ravigottesaus
(fritierte Fischstückchen mit Ravigottesosse)

€ 12,75

Kippenbouten

Twee kruidige kippenbouten uit de oven
(gebakkene Hähnchenschenkel)

€ 12,75

Camenbert

Gefrituurde camenbert met preisselberencompôte
(fritierter Camenbert mit Preisselkompot)

€ 12,50

Al onze bordjes worden geserveerd met boerenfriet, frisse salade en mayonaise