

Abendkarte



*Leckerer Essen in netter
Gesellschaft. Das gute Leben ist
ganz nach unserem Geschmack.
Jeden Tag aufs Neue.*



Zum anfangen

- Brot & Dips**  6,75
frisch gebackene Brötchen mit verschiedenen Dips
- Rindfleisch Carpaccio** 13,50
mit gealterten Käseflocken, Rucola und Trüffelmayonnaise
- Vorspeisenplatte** p.p. 15,00
genießen Sie gemeinsam eine Auswahl unserer Vorspeisen. *Bestellung ab 2 Personen*
- Zwiebelsuppe**  8,00
mit knusprigen Käsecroûton
- Tomatensuppe**  7,50
mit frischem Schnittlauch
- Gebratene große Garnelen** 11,00
mit Mango und süß-saurer Gurke
- Carpaccio vom Knollensellerie**  10,50
mit knusprigem Blumenkohl, gerösteten Haselnüssen und Apfel-Zwiebel-Chutney


Hauptsachen

- Rindersteak** 170 Gramm 25,00
gegrilltes Rindfleisch mit Béarnaise-Sauce
- Hähnchen-Satay** 23,00
zarte Hähnchenbrust mit Satay-Sauce, eingelegtem Gemüse und Röstzwiebeln
- Rippenbratete vom Schwein** 24,75
mit Thymian-Honig-Crumble und Salsa Verde
- Boeuf Bourguignon** 23,50
mit Champignons und einem knusprigen Röstipfannkuchen
- Gebackener Lachs** 24,50
mit Chimichurri und gegrilltem Gemüse
- Jackfrucht-Eintopf**  20,50
leicht scharf und würzig, mit eingelegtem Gemüse und Basmatireis
- Kabeljau aus dem Ofen** 27,50
überbacken mit Gemüse und Kräuterstreuseln
- Flat Iron Stea** 200 Gramm 29,50
gegrilltes Rindfleisch mit Café de Paris Knoblauchbutter
- Cheeseburger**  19,75
vegetarischer 'New Meat' Burger mit Cheddar, Kopfsalat, Tomatensalsa und roten Zwiebeln.
auch mit einem Rindfleischburger erhältlich
- Gebrautes Wolfsbarschfilet** 24,50
mit großen Garnelen und schaumiger Estragonsauce
- Knusprig gebratenes Schnitzel** 21,50
mit Zitrone
mit Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce + 1,50

Beilagen:

zu unseren Hauptgerichten servieren wir eine Kartoffelbeilage und einen frischen Salat

Salate

- Gebratene große Garnelen** 19,00
mit gemischter Salat, Mango, Knoblauchöl
und Parmesanchips
- Burrata**  17,00
gemischter Salat, italienischer Käse, marinierte
Tomaten und Paprika mit Balsamicosirup
- Caesar** 18,50
Römischer Salat, knuspriges Hähnchen, Ei,
gereifter Käse und Speck

Beilagen: Brot und Butter werden
zu den Salaten serviert



Desserts

- Dame Blanche Bombe** 9,00
Vanilleeis umhüllt mit Schokolade, mit warme
Schokoladensauce und Schlagsahne
- Crème brûlée** 9,50
mit Haselnusseis
- Käsekuchen** 7,50
mit Lemon Curd und gerösteten Mandeln
- Warmer Schokoladentorte** 9,00
mit weicher Füllung, Himbeereis und Meringue
- Tarte Tatin** 8,50
warmer Apfelkuchen mit Karamellsauce und Vanilleeis



Dazu einen Kaffee?



auf unserer Getränkekarte finden Sie viele Varianten



Wir lieben das Grüne!

Wir wollen eine grünere und gesündere Welt, deshalb:

- ✓ Verwenden wir für die Zubereitung unserer Gerichte
möglichst nachhaltige Produkte
- ✓ Haben wir ein breites Angebot an vegetarischen und veganen
Produkten auf unserer Karte



Natürlich gemeinsam essen und trinken

In aller Ruhe diesen speziellen Moment des Tages genießen. Bei uns entdecken Sie, was Grün für Sie bedeuten kann.

In unserer Küche verwenden wir so viel nachhaltige Zutaten wie möglich. Am liebsten Produkte der Saison und, wo immer machbar, niederländische Erzeugnisse. Die Auswahl ist riesig: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Pommes frites oder Kartoffeln und Gemüse in passenden Portionen. Das heißt, dass weniger Lebensmittel in der Mülltonne landen. Mit Ihnen zusammen sagen wir der Nahrungsmittelverschwendung den Kampf an.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Allergenen in unseren Gerichten.

Green Key

Wir richten uns nach den Kriterien von Green Key. Dieses Nachhaltigkeitsprogramm für den Freizeitsektor befolgen wir natürlich mit voller Überzeugung. Wir gehen sparsam mit Wasser und Energie um, wir benutzen umweltfreundliche Reinigungsmittel, wir recyceln möglichst alle Abfälle und verwenden vorzugsweise biologische Lebensmittel und Produkte mit Gütesiegeln.