



# Dinerkaart

---


## Voorgerechten

---

<b>Carpaccio</b>	<b>10,25</b>
Dungesneden Zeeuws rund met Parmezaan, half gedroogde tomaat, pijnboompitten, rucola en pestomayonaise <i>Feingeschnittenes Zeeuws Rind mit Parmesan, getrocknete Tomate, Pinienkernen, Rucola und Pesto Mayonnaise</i>	
<b>Duo van varken</b>	<b>10,00</b>
Duo van Pancetta en gegrild buikspek afgelakt met appelstroop, geserveerd met groene asperges en een krokantje van aardappel <i>Duo von Pancetta und gegrilltem Bauchspeck bestrichen mit apfelsirup, serviert mit grünem Spargel und knuspringen von Kartoffel</i>	
<b>Oosterse eendenborst</b>	<b>10,25</b>
Huisgerookte eendenborst, geserveerd met een oosterse salade van glasnoedels <i>Geräucherte Entenbrust, serviert mit einem orientalischen Salat von Glasnudeln</i>	
<b>Garnalen &amp; zalm</b>	<b>11,50</b>
Hollandse garnalen, gerookte zalm en een bitterbal van Hollandse garnalen met dillemayonaise <i>Holländische Garnelen, Geräucherter Lachs und ein Bitterbal aus Holländischer Garnelen mit Dillmayonnaise</i>	
<b>Gamba's</b>	<b>12,50</b>
Vijf gepelde gamba's in een knoflook-kruidentolie <i>Fünf Geschälte Gambas in einem Knoblauch-Kräuteröl</i>	
<b>Groente trio</b> 	<b>9,00</b>
Gegrilde courgette, aubergine en groene asperge met feta, een gepocheerd kwartelei en amandelschaafsel <i>Gegrillte Zucchini, Auberginen und grüner Spargel mit Feta, pochiert Wachtelei und Mandelspäne</i>	
<b>Smeersels</b> 	<b>6,00</b>
Brood variatie met huisgemaakte smeersels <i>Brotvariation mit hausgemachten Aufstrichen</i>	

*Voorgerechten worden geserveerd met kruidenbrood en boter.  
Vorspeisen werden serviert mit Brot und Kräuterbutter.*

## Soepen

<b>Tomatensoep</b> 	6,50
Licht gebonden tomatensoep met tomatengarnituur en basilicumolie <i>Leicht gebundene Tomatensuppe mit Tomatengarnierung und Basilikumöl</i>	
<b>Vissoep</b>	8,50
Vissoep, rijkgevluld met zalm, kabeljauw en gamba's <i>Fischsuppe, reich an Lachs, Kabeljau und Gamba's</i>	
<b>Soep van de dag</b>	7,00
Wisselende soep, aangepast aan het seizoen <i>Wechselnde Suppe, je nach Saison</i>	

## Salades

	Klein	Groot
<b>Gamba's, gerookte zalm en tonijnsalade</b>	11,50	15,00
Salade met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en gamba's met zoetzure komkommer, augurk, rode ui en een limoen vinaigrette <i>Salat mit Räucherlachs, hausgemachter Thunfischsalat und Gambas mit süßsaure Salatgurke, Essiggurken, rote Zwiebeln und Limonenvinaigrette</i>		
<b>Geitenkaas</b> 	10,00	13,50
Salade met gebakken geitenkaas, druiven, walnoten en een honing-mosterddressing <i>Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Trauben, Wallnüsse und Honig-Senf-Dressing</i>		
<b>Kip cajun</b>	10,50	14,00
Salade met gemarineerde kippendij, avocado, ei en Parmezaan <i>Salat mit mariniertem Hühnerschenkel, Avocado, Ei und Parmesan</i>		
<b>Biefstuk</b>	11,00	14,50
Salade met gewokte biefstukpuntjes, afgeblust met honing-ketjapsaus zoetzure wortel, cashewnoten, bosui en een oosterse dressing <i>Salat mit Rinderfilet aus dem Wok, abgelöscht mit Honig-Ketjapsosse süß-saure Karotten, Cashewnüsse, Frühlingzwiebeln und orientalische Dressings</i>		

Soepen en salades worden geserveerd met kruidenbrood en boter.  
*Suppen und Salate werden serviert mit Brot und Kräuterbutter.*

## Vleesgerechten

---

**Kogelbiefstuk** **350 gram**    **25,50**

Gegrilde biefstuk, vers van de kogel gesneden,  
met pepersaus, champignonsaus of gebakken champignons

*Gegrilltes Rindersteak, frisch vom Bug,  
mit Pfeffersosse, Champignonsosse oder gebratenen Champignons*

**200 gram**    **18,50**

**Spareribs** **17,50**

Onze befaamde huisgemaarnde spareribs van de grill  
met chilisaus en knoflooksaus

*Unsere hausmarinierten Spareribs vom Grill mit Chilissosse und Knoblauchsosse*

**Eendenborst** **19,00**

Gebakken eendenborst met bundelzwammen en een jus van rode port

*Gebackene Entenbrust mit Bündelpilzen und einer Port Sosse*

**Rundersukade** **19,50**

In eigen jus, langzaam gegaarde rundersukade met Chinese kool

*Langsam geschmortes Rindfleisch, im eigener saft und Chinakohl*

**Vraag ook eens naar onze gerechten naast de kaart.  
*Fragen Sie auch nach unseren Angeboten neben der Karte.***



## Schnitzels

---

Huisgepanneerde, in boter gebakken, varkensschnitzel van 225 gram.  
*Panierte Schweineschnitzel, in butter gebraten, von je 225 Gramm.*

**Schnitzel naturel** **14,50**  
*Schnitzel natur*

**Schnitzel pepersaus** **16,00**  
*Schnitzel-Pfeffersosse*

**Schnitzel champignonsaus** **16,00**  
*Schnitzel-Champignonsosse*

**Schnitzel gebakken champignons** **16,00**  
*Schnitzel gebratenen Champignons*

**Bataviaschnitzel** **18,25**  
Schnitzel met gebakken champignons, ui en tomaat, gegratineerd met kaas  
*Schnitzel mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Tomaten, mit Käse überbacken*

**Schnitzel salsa** **18,50**  
Schnitzel met tomatensalsa, gegratineerd met kaas  
*Schnitzel mit Tomatensalsa, mit Käse überbacken*

**Schnitzel piña** **18,50**  
Schnitzel met ananas en gebakken spek, gegratineerd met kaas  
*Schnitzel mit Ananas und gebratenem Speck, mit Käse überbacken*

Vleesgerechten worden geserveerd met friet en warme groenten.

Supplement kleine salade 3,00 – Supplement grote salade 5,00

*Fleischgerichte werden serviert mit Pommes und Gemüse.*

*Kleine salat 3,00 – Grosse salat 5,00*

## Visgerechten

---

<b>Scholfilet &amp; Gamba's</b>	<b>19,50</b>
Gebakken scholfilet met gepelde gamba's en beurre blanc <i>Gebratenes Schollenfilet mit geschälte Gambas und Beurre blanc</i>	
<b>Vispannetje</b>	<b>19,00</b>
Diverse vissoorten en warme groenten in een schaaldierensaus met Parmezaan uit de oven <i>Mehrere Fischarten und Frische Gemüse in Schaltierensosse mit Parmesan aus dem Ofen</i>	
<b>Zalm</b>	<b>19,00</b>
Gebakken zalmfilet met saus van Noilly Prat <i>Gebackenes Lachsfilet mit sosse von Noilly Prat</i>	
<b>Kabeljauw</b>	<b>19,00</b>
Gebakken kabeljauwfilet met een jus van garnalen <i>Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Garnelensosse</i>	
<b>Zeetong 350 gram</b>	<b>Dagprijs</b>
In boter gebakken zeetong met een keuze uit remouladesaus of garnalensaus <i>In Butter gebackene Seezunge mit einer Auswahl an Remouladensosse oder Garnelensosse</i>	

Visgerechten worden geserveerd met friet en warme groenten.  
Supplement kleine salade 3,00 – Supplement grote salade 5,00  
*Fischgerichte werden serviert mit Pommes und Gemüse.  
Kleine salat 3,00 – Grosse salat 5,00*

**Vraag ook eens naar onze gerechten naast de kaart.**  
***Fragen Sie auch nach unseren Angeboten neben der Karte.***

## Vegetarische gerechten

---

### Tortilla

15,75

Tortilla gevuld met seizoen groenten, quinoa, avocado en Parmezaan

*Tortilla gefüllt mit Saisongemüse, Quinoa, Avocado und Parmesan*

**Overige vegetarische gerechten op de kaart worden aangegeven met **

***Wietere vegetarische gerichte auf der Karte sind mit  versehen***

## Pasta's

---

### Kip

17,50

Verse pasta met kippendij, groenten, champignons, pesto, rucola en Parmezaan

*Frische Pasta mit marinierten Hühnchenfleisch, Gemüse, Pilzen, Pesto, Rucola und Parmesan*

### Gamba

18,50

Verse pasta met gamba's, spinazie, rucola en Parmezaan

*Frische Pasta mit Gamba's, Spinat, Rucola und Parmesan*

### Pesto

14,25

Verse pasta met groenten, champignons, pesto, rucola en Parmezaan

*Frische Pasta mit Gemüse, Pilzen, Pesto, Rucola und Parmesan*

Vegetarische gerechten worden geserveerd met friet.  
Supplement kleine salade 3,00 – Supplement grote salade 5,00

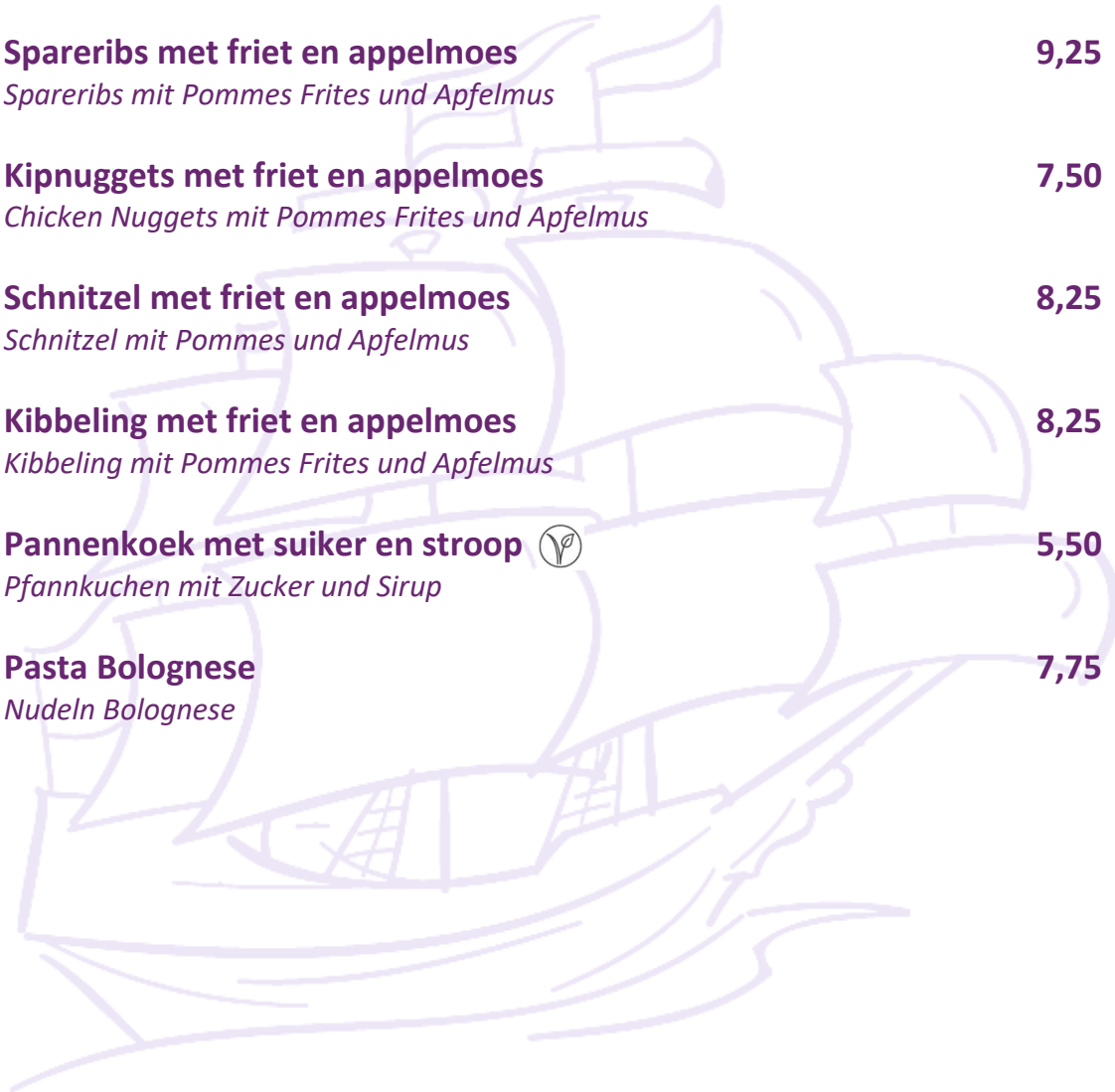
*Vegetarische Gerichte werden serviert mit Pommes.*

*Kleine salat 3,00 – Grosse salat 5,00*

## Kindergerechten

---

<b>Kindertomatensoepje</b> <i>Kindertomatensüppchen</i>	<b>3,75</b>
<b>Frikandel of kroket met friet en appelmoes</b> <i>Frikandel oder Krokette mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>7,50</b>
<b>Spareribs met friet en appelmoes</b> <i>Spareribs mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>9,25</b>
<b>Kipnuggets met friet en appelmoes</b> <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>7,50</b>
<b>Schnitzel met friet en appelmoes</b> <i>Schnitzel mit Pommes und Apfelmus</i>	<b>8,25</b>
<b>Kibbeling met friet en appelmoes</b> <i>Kibbeling mit Pommes Frites und Apfelmus</i>	<b>8,25</b>
<b>Pannenkoek met suiker en stroop</b>  <i>Pfannkuchen mit Zucker und Sirup</i>	<b>5,50</b>
<b>Pasta Bolognese</b> <i>Nudeln Bolognese</i>	<b>7,75</b>





## Desserts

---

**Crème brûlée** 8,00

Crème brûlée van koffie met bloedsinaasappelijs  
*Crème Brûlée Kaffeegeschmack mit Blutorangeeis*

**Bosvruchten** 7,50

Bosvruchtenroomijs met hangop, donker fruit en amandel  
*Waldfruchteis mit Quark, dunklen Früchten und Mandeln*

**Duo van chocolade** 7,50

Witte chocoladeparfait met gebrande marshmallows en een mousse van melkchocolade  
*Weisses Schokoladenparfait mit gerösteten Marschmallows und Mousse aus Milkschokolade und*

**Zeeuws trio** 8,00

Trio van bolusijs, babbelaar ijs, boerenjongensijs en slagroom  
*Trio von 'Zeeuws Bolus-Eis', 'Zeeuws Babbelaar-Eis', Rosinenbranntwein- Eis und Sahne*

**Dame Blanche** 7,00

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom  
*Vanille-Sahneeis mit warmer Schokoladensosse und Sahne*

*Klein* 5,00

**Kinderijsje** 3,50

*Kindereis*

## Speciale koffies

*Spezielle Kaffees*

---

**Creamy caramel latte** 4,00

**Cinnamon latte** 4,00

**Butterscotch latte** 4,00

**Irish coffee (met Ierse Whiskey)** 6,50

**French coffee (met Grand Marnier)** 6,50

**Hollandse koffie (met Mature Ketel 1)** 6,50

**Italian coffee (met Amaretto)** 6,50

**Spanish coffee (met Licor 43)** 6,50

**Batavia coffee (met Advocaat)** 6,50

**Iced latte** 7,00

**Caramel kiss iced** 7,50

**Baileys special iced** 7,50

**Banana split iced** 7,50

## Huiswijnen

	Glas	Karaf	Fles
Wit: <b>Caillou, Sauvignon Blanc</b> <i>Frankrijk, Vin de Pays, du Cote Tolosan</i>	3,70	13,50	18,50
Wit: <b>Domaine Peiriere, Chardonnay</b> <i>Frankrijk, IFP Pays d'Oc</i>	4,00	14,50	19,50
Rosé: <b>Caillou, Gamay</b> <i>Frankrijk, Vin de Pays du Comté Tolosan</i>	3,70	13,50	18,50
Rood: <b>Tarani, Cabernet Sauvignon</b> <i>Frankrijk, Vin de Pays du Comté Tolosan</i>	3,70	13,50	18,50
Rood: <b>Domaine Peiriere, Merlot</b> <i>Frankrijk, IFP Pays d'Oc</i>	4,00	14,50	19,50
Dessertwijn: <b>Domaine de Montahuc, Muscat</b> <i>Frankrijk, Muscat de Saint Jean, 2009</i>	4,75		
Prosecco: <b>La Gioiosa, Italië</b>			Piccolo: 6,50

## Witte wijnen (fles)

### **Kaiken Torrentés Reserva**

29,50

*Argentinië, Mendoza* - Deze goudgele wijn combineert de zwoele tonen van meloen, lychee, sinaasappel en grapefruit met een rijpe smaak. Een verrassend frisse wijn voor liefhebbers van zowel droge als ronde wijnen.

### **Jordan Inspector Peringuey Chinin Blanc**

30,50

*Zuid-Afrika, Stellenbosch* - In de mond een zachte structuur, smaak van vanille, goede balans met prachtige zuren en een minerale afdronk. Mooie romige maar ook frisse Chenin Blanc op hout vergist.

## Rode wijnen (fles)

### **Bergsig Estate Cabernet Sauvignon**

28,50

*Zuid-Afrika, Breede rivier Valley* - Een robijnrode kleur, met geurige tonen van zwart fruit en aangename hout aroma's. De smaak is compact en heeft een fijne tannine structuur. Een lekkere en sappige afdronk.

### **Pico Maccario Lavignone Barbera d'Asti**

29,00

*Italië, Piemonte* - Een robijnrode wijn met aroma's van kersen, pruimen en rode bes. De wijn heeft een complexe smaak en mooie kruidigheid. Krachtig maar toegankelijk.