

Vorspeisen

ZUM START

-  **Brotplatte** 6.50
Diverse Brotsorten | Tapenade | Aioli | Kräuterbutter
-  **Austern** 3 Stück 10.50
Ingwer-Vinaigrette

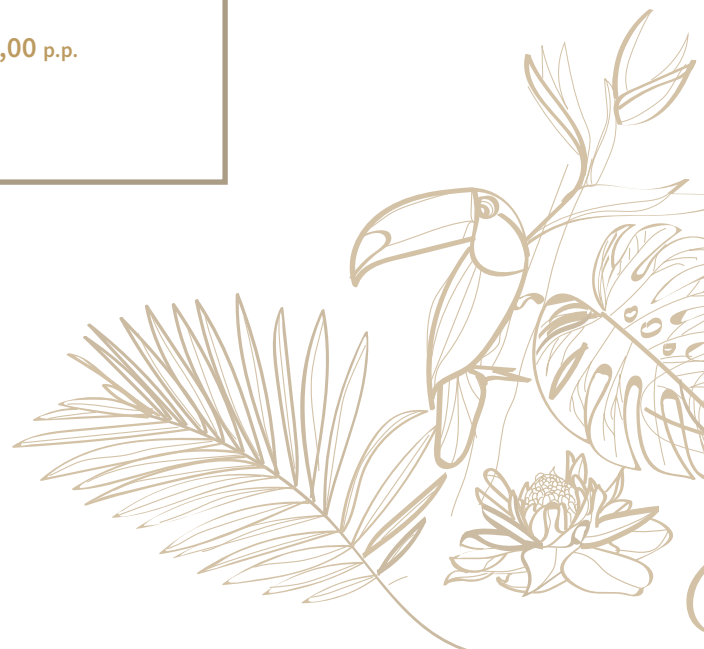
HAUSGEMACHTE SUPPEN

Serviert mit einem Stück Brot

- Hausgemahte Zwiebelsuppe** 8.50
Überbacken mit Käse
- Frische Tomatensuppe** 7.50
Fleischbälchen | Pestorahm ( möglich)
-  **Pilzsuppe** 7.50
Petersilie
-  **Linsensuppe** 7.00
Minzöl

Lust auf ein komplettes Menü?

SAISONALA MENÜ 3-Gänge-Menü € 37,00 p.p.




Vorspeisen

VORSPEISEN


 **Black Tiger-Gambas** 15.50
Maiscrème | geröstete Quinoa | würzige Paprikacrème

Special

24-Stunden-Thunfisch *Tokan* Style 15.00
Yuzu Gel | Wasabi-Mayonnaise | süßsaure von Gemüse

 **Gedünsteter Lachs** 14.50
Süßkartoffel Creme | Salicornia | Kapern | Kräuteröl

Wildpastete 14.50
Cranberry | Knollensellerie | Brüsseler Endivien

 **Gebrannter Ziegenkäse** 13.50
Rüben Creme | Apfel | Pistazienkrumen

Carpaccio vom Rind 13.50
Parmesan | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne | Rukola



Salate

SALATE

Alle Salate sind auch glutenarm möglich

Carpaccio-Salat klein 14.50 / groß 17.50

Parmesan | Trüffelmayonnaise | Artischocke | Oliven | sonnengetrocknete
Tomate | rote Zwiebel | Pinienkerne

Caesar-Salat klein 14.50 / groß 17.50

Parmesan | Schinken | Croutons | weich gekochtes Ei | Dressing | Cherrytomate
- Hähnchenfilet oder Gambas

Thailändischer Rindfleischsalat klein 14.50 / groß 17.50

Rinderfilet | süßsaure von Gurke | Sojasprossen | Tomate | Paprika | Koriander |
Sesamdressing

Gado Gado-Salat klein 14.50 / groß 17.50

Haricots verts | gekochtes Ei | Sojasprossen | Spitzkohl | gebratenen Zwiebeln |
Erdnüsse | Kroepoek | Erdnuss-Dressing

Ziegenkäse-Salat klein 13.50 / groß 16.50

Ziegenkäse | Little gem-Salat | Kochbirne | Walnüsse |
Yoghurtdressing | Croutons



Hauptgerichte

FLEISCH

Chateaubriand vom Filetsteak 52.50 für 2 Personen (☒ möglich)

400 gram | gebratene Champignons | Haricots verts | junge Karotten | Jus | Pfeffersauce

Ribeye-Steak 26.50

180 gr | Knollenselleriepüree | Rotweinsauce | Bimi

Steak on a rock 28.50

Rinderfilet | 180 gr | 3 verschiedene Saucen (☒ möglich)

Black Angus Sukade 25.50

Langsam gedünstet | Kartoffel-Mousseline | Kochbirne | Port-Jus

Perlhuhnfilet 24.50

Parelgrauen | vergessenes Gemüse | Steranis-Jus

Filet von Entenbrust 24.50

Süßkartoffelpüree | Buntes Möhren | Hoisinsauce

Spezialität vom Chefkoch 22.50

Unsere Bedienung sagt Ihnen gerne, welches Fleischgericht heute im Angebot ist

Sate-Spiß

- Hühnerschenkel 19.50

- Schweinefilet 20.50

Beides serviert mit Erdnussauce | Kroepoek | Atjar | Reis | gebratenen Zwiebeln

Schnitzel

Natur | Zitrone 17.50

Hoorn | Gebratener Speck | Zwiebel | Champignons 20.50

Toskana | Tomate | Mozzarella 20.50

Wir benutzen einen Lavastein, der zunächst im Ofen auf 400 Grad erhitzt wird. Dadurch bleibt der Stein lange heiß und Sie können Ihr Fleisch genau mit dem von Ihnen gewünschten Gargrad zubereiten



400 Grad
Stein



vegetarisch



glutenarm



vegan

Hauptgerichte

FISCH

Seezunge à la meunière 38.00

Zitronenbutter | Petersilie (☒ möglich)

Meeresfrüchte 26.50

Gebratene Jakobsmuscheln | Black Tiger-Gambas | frischer Lachs | Heringsrogen | Chicoree | Kartoffel-Mousseline | Algenbutter (☒ möglich)

Special

Thunfisch on a rock 27.00

Udon-Nudeln | Wok-Gemüse

☒ Gedämpfter kabeljau 23.50

Selleriecrème | geschmorter Fenchel | Bèarnaise Schaum

Kross gebratener Lachs 23.50

Miso-Sauce | Bimi | Butterreis

Tagesfrisch gefangen 22.50

Unsere Bedienung sagt ihnen gerne, welches Fischgericht heute im Angebot ist.

Kleine Seezungen 22.50

Zitronenmayonnaise | 3 Stück (☒ möglich)

Wir benutzen einen Lavastein, der zunächst im Ofen auf 400 Grad erhitzt wird. Dadurch bleibt der Stein lange heiß und Sie können Ihr Fisch genau mit dem von Ihnen gewünschten Gargrad zubereiten

VEGETARISCH

☒ 🌿 Rüben risotto 21.50

Ziegenkäse | Zwiebel-Rosinen-Kompott

🌿 🌱 Karibischer Eintopf 19.50

Weißer Reis | Avocado | Bananenchips

🌿 Gnocchi 19.50

Walnüsse | Chicoree | Basilikum | geröstete Paprikasauce

🌿 vegetarisch ☒ glutenarm 🌱 vegan



Desserts

DESSERTS

Käseplatte 10.50

Beemster gereift | Alkmaars Blauw | Ziegenkäse | Nussbrot | Honig | Apfelsirup

Eisbecher Hoorn A7 9.00

Cookie Dough, Oreo und salted Caramel-Sahneis | Schlagsahne

Warmem Brownie 9.00

Oreo-Sahneis | Weiße Schokoladenmousse

Tarte tatin 8.50

Zimt-Sahneis | Schlagsahne

Maracuja-Mango-Mousse 8.50

Dunkle Schokolade | Banane

Kostproben 12.50

Schöne Kombination verschiedener Desserts

⊗ **Mont Blanc** 8.50

Vanille-Sahneis | Advocaat-Eierlikör | Schlagsahne

Cheesecake by Chicció 8.50

Heidelbeersauce

⊗ **Van der Valk-Sorbet** 7.75

Frische Früchte | 3 Sorten Sorbeteis | Schlagsahne

⊗ **Frischer Obstsalat** 7.50

Obst in diversen Sorten

⊗ **Dame Blanche** 6.75

Vanille-Sahneis | Schokoladensauce | Schlagsahne

Tipp!

Kostproben



Nachtish

SPECIAL KAFFEES

Irish Kaffee 6.50

Ierse whiskey | Schlagsahne

Spanish Kaffee 6.50

Tia Maria | Schlagsahne

Italian Kaffee 6.50

Disaronno | Schlagsahne

French Kaffee 6.50

Grand Marnier | Schlagsahne

Toekan Kaffee 6.50

Baileys | Schlagsahne

