

# Vorspeisen

## Kleine Vorspeisen

---



### **Brot & Dips** 6.50

Brot zum Teilen | Aioli | Tapenade | Kräuterbutter



### **Cocktail-Platte** 10.50

Melonensüppchen | Serranoschinken | Manchego | Chorizo | Oliven

## Suppen

---

*Serviert mit einem Stück Brot*



### **Gerrits Lieblings-Tomatensuppe** 7.50

Hausgemachte Tomatensuppe | Basilikum ( möglich)

### **Tom Kha Kai** 8.50

Hühnerfleisch | Zitronengras ( möglich)

### **Maissuppe** 7.50

Bacon | Frühlingszwiebeln ( möglich)



vegetarisch



glutenarm




vegan



# Vorspeisen

## Vorspeisen


---


 **Carpaccio vom Rind** 14.00  
Balsamico-Essig | Pinienkerne | karamellisierte Zwiebeln |  
Parmesankäse | Rucola (mit Entenleber +1 euro)

**Mini-Pfannkuchen mit Ziegenkäse** 12.50  
Räucherlachs | Joghurtcreme | Schnittlauch-Öl

 **Gebratener Halloumi** 11.50  
Erdbeer-Salsa | Minze | Rucola | Chilischote

**Asiatisches Rindfleisch-Tatar** 14.50  
Eigelb | Ingwer | Koriander | Sojasoße |  
Knoblauch-Chips | Sesamcracker

**Ceviche vom Heilbutt** 13.50  
Ananas | Chilischote | Orange | rote Zwiebeln |  
Tortilla-Chips ( möglich)

 **Frühlingsrolle** 12.50  
Mango | Avocado | Gurke | Möhren | Minze |  
Koriander | Erdnüsse | Curry-Dip

SPECIALS



## Salate

---

Serviert mit einem Stück Brot

### **Carpaccio-Salat** 13.50 klein | 16.00 groß

Balsamico-Essig | Pinienkerne | karamellisierte Zwiebeln | Parmesankäse | gemischter Salat | Croûtons (mit Entenleber 1 Euro Aufpreis) (☒ möglich)

### **Caesar-Salat mit Hühnerfleisch oder Garnelen**

14.50 klein | 17.00 groß

Hühnerfilet oder Garnelen | weichgekochtes Ei | rote Zwiebeln | Bacon | Cherrytomaten | Parmesankäse | Caesar-Dressing | Croûtons (☒ möglich)

### **Ziegenkäse-Salat** 14.50 klein | 17.00 groß

Bacon | Erdbeeren | Minze | gemischter Salat | Pinienkerne | Croûtons | Balsamico-Dressing (☒ und 🌿 möglich)

### **Salat mit Rinderfilet** 15.00 klein | 17.50 groß

Römischer Salat | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Sojasprossen | Gewürzgurke | Cashewnüsse | Sesam-Dressing (☒ möglich)



# Hauptgerichte

Serviert mit Pommes frites und Salat

## Gerrits Lieblings-Fleischgerichte

### Chateaubriand 27.00 p.p.

Für 2 Personen | 400 g Rinderfilet | Gemüse der Saison | Kartoffelmousseline | Pfeffersoße | Champignonsoße (☒ möglich)

### Saté-Spieße

Hühnerschenkelfleisch 19.50

Schweinefilet 21.50

Erdnusssoße | frittierte Zwiebeln | Garnelencracker | Essiggemüse | Reis

### Schnitzel 17.95

Knusprig gebraten | Zitronen | Soße nach Wahl

### Schnitzel "Hoorn" 20.50

Gebratener Frühstücksspeck | Zwiebeln | Champignons | Soße nach Wahl

### Schnitzel nach toskanischer Art 20.50

Tomaten | Mozzarella | Pesto | Soße nach Wahl

#### Willst du etwas extra?

##### Beilagen 4.50

Bratkartoffeln | Salat | Gemüse der Saison

##### Soßen 3.00

Champignonsoße | Pfeffersoße | Sauce hollandaise | Sauce béarnaise | Stroganoff-Sauce | Erdnusssoße

## Fleischgerichte



### Steak on a Rock 28.50

Kartoffelmousseline | Gemüse der Saison | verschiedene warme Soßen

*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

### Gegrilltes Harissa-Stubenküken 24.50

Fregola | Zitrone | Cherrytomaten | Koriander | Pinienkerne

### Gegrillte Lammspießen 26.50

Halloumi | Honig-Kräuterbutter (☒ möglich)

### Hähnchen Cordon bleu 23.50

Gemüse der Saison | Kartoffelpüree | Pfeffersoße

### Chef's special 23.50

Fleischgerichte, das täglich wechselt



vegetarisch



glutenarm



vegan



# Hauptgerichte

Serviert mit Pommes frites und Salat

## Gerrits Lieblings-Fischgerichte

---

### Kleine Seezungen 22.50

In Kräuterbutter gebraten | Zitronen-Mayonnaise (☒ möglich)

### Gebratene Seezunge 38.00

Kräuter-Zitronenbutter (☒ möglich)

## Fischgerichte

---

### Sriracha-Lachs 24.50

Edamame-Püree | Wakame | Limone (☒ möglich)

☒ **Frisches Seebarschfilet 24.50**

Caponata-Salsa | wilder Spinat | Zitrone

☒ **Kurz gebratener Tunfisch 26.50**

Ratatouille | Soße von gerösteter Paprika

### Catch of the day 23.50

Fischgerichte, das täglich wechselt

## Vegetarische / Vegane Gerichte

---

🌿 **Gnocchi 20.50**

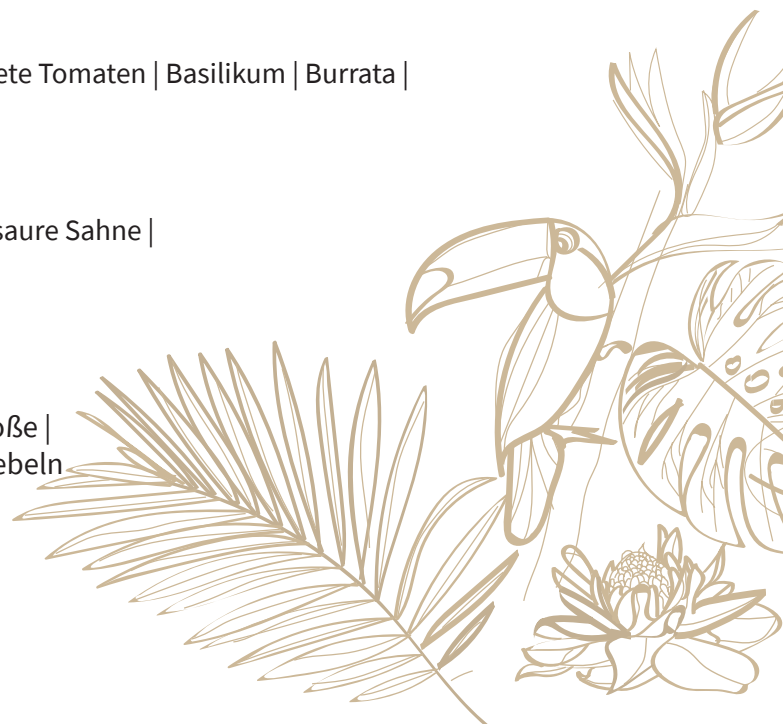
Tomaten-Paprika-Soße | sonnengetrocknete Tomaten | Basilikum | Burrata | Parmesan-Chips

🌿 **Mexican Bowl 19.50**

Reis | Chili sin Carne | Avocado | Limone | saure Sahne | Nachos (🌱 möglich)

🌱 **Vegan Cheeseburger 17.50**

180 g Burger auf pflanzlicher Basis | veganer Cheddar-Käse | smokey BBQ-Soße | Romana-Salat | Tomate | gebratene Zwiebeln



# Desserts

## Desserts

---

### **Dame Blanche** 6.50

Vanille-Sahneeis | Schokoladensoße | Schlagsahne (☒ möglich)

### **Van der Valk Eisbecher** 7.50

Frisches Obst | 3 Sorten Sorbet-Eis (☒ möglich)

### **Eisbecher "Hoorn A7"** 9.00

Plätzchenteig-Eis | Oreo-Eis | Salted Caramel-Eis | Schlagsahne

### **Cheesecake Salted Caramel** 8.50

Vanille-Sahneeis

### ☒ **Frischer Obstsalat** 6.50

### **Süße Kostprobe** 12.50 p.p.

Dessert-Auswahl des Chefkocks

### **Warmer Brownie** 9.00

Oreo-Eis | weißes Schokoladenmousse

### **Lakritze-Variation** 8.50

Lakritze-Sahneeis | Anis-Crumble | Lakritzebonbons

### **Baba Mangué** 9.50

Maracuja-Mango-Mousse | gebackene Banane

### **Käseplatter** 10.50

Gereifter Beemster-Käse | Blauschimmelkäse aus Alkmaar | Ziegenbrie | Nussbrot | Honig | Apfelsirup



# Kaffees

## Special Kaffees

---

**Irischer Kaffee** 6.50  
Irischer whiskey | Schlagsahne

**Spanischer Kaffee** 6.50  
Tia Maria | Schlagsahne

**Italian Kaffee** 6.50  
Disaronno | Schlagsahne

**Toekan Kaffee** 6.50  
Baileys | Schlagsahne

**French Kaffee** 6.50  
Grand Marnier | Schlagsahne

SPECIAL

