



HEEFT U SPECIALE DIEETWENSEN OF EEN ALLERGIE?  
DAAR HOUDEN WIJ GRAAG REKENING MEE.  
GEEFT U DEZE S.V.P. VAN TEVOREN AAN ONS DOOR.

 KAN VEGETARISCH OF IS VEGETARISCH

HABEN SIE SONDERWÜNSCHE ODER EINE ALLERGIE?  
WIR WERDEN DIESES GERNE BERÜCKSICHTIGEN.  
BITTE TEILEN SIE UNS IHRE ANLIEGEN IM VORAUSS MIT.

 KANN VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN ODER IST VEGETARISCH

## VOORGERECHTEN

CARPACCIO 9,75

met pesto-dressing, oude kaas, rode ui en pijnboompitten

PIKANTE GAMBA'S 9,75

uit de oven met inktvisringen, cassave chips en brood

GEROOKTE AMELANDER MEERVAL 8,75

op rode bietjes met zure room en citroen vinaigrette

GEBAKKEN GEITENKAAS 8,75 

op little gem, walnoten en een dressing van honing en tijm

BROODPLANKJE 4,75 

diverse soorten brood met kruidenboter, tapenade en aioli

## SOEP

AMELANDER MOSTERDSOEP 4,75 

met bosuitjes en uitgebakken spek of gerookte Amelander meerval

TOMATENSOEP 4,75 

met room, croutons en bosuitjes

SOEP VAN DE DAG 4,75

## SALADES/MAALTIJDSALADES


Geserveerd met biologisch boerenbrood

GAMBA'S 13,75 als voorgerecht 8,75

Salade met sweet garlic gamba's cherrytomaat, komkommer, rode ui, cassavechips en balsamico dressing

KIP – AVOCADO 13,75 als voorgerecht 8,75

Salade met geroosterde kip, avocado, cherrytomaat, rode ui, komkommer en een dressing van pesto en crème fraîche

GEITENKAAS 13,75 als voorgerecht 8,75 

Salade van geitenkaas, avocado, geroosterde noten, cherrytomaat en basilicum vinaigrette

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

KOGELBIEFSTUK 17,75

met gebakken champignon, spek en ui, afgeblust in cognac

MAISKIPFILET 16,75

met groene asperges, spek krokantje en een jus van nobeltje en kervel

LAMSSTOOFPOTJE 17,25

met abrikozen en rozemarijn

VARKENSHAAS 17,25

met cranberry-appel saus

-----

### VIS

SLIPTONGETJES 22,50

in roomboter gebakken met remouladesaus

ZEEBAARSFILET 21,50

op de huid gebakken met seizoen groente, kreeftensaus en wad-garnaaltjes

AMELANDER FOREL 19,50

hele vis gestoofd met sinaasappel en venkel

VIS VAN DE DAG (dagprijs)

-----

### VEGETARISCH

BIETENBURGER 17,25 

met uiencompote, crème fraîche, sla, tomaat en komkommer.

PORTOBELLO 16,75 

gevuld met spinazie, cherrytomaatjes, pijnboompitten, tijm en geitenkaas.

STRUDEL VAN WITLOF EN BANAAN 17,25 

met geitenkaas en warme bosvruchtensaus.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend garnituur

## PLATES

Geserveerd met frites en salade

KIPSATÉ 13,50

met satésaus, gebakken uitjes, atjar en kroepoek

SWEET-CHILI SPARERIBS 14,50

met knoflooksaus en chilisaus

SCHNITZEL 12,50

met gebakken spek, ui en champignons

SCHOLFILET 12,50

met remouladesaus

## KINDERGERECHTEN

POFFERTJES 4,75

SPAGHETTI BOLOGNESE 6,50

KIBBELING 7,25

met frites en appelmoes

FRIKANDEL 6,75


met frites en appelmoes

KROKET 6,75

met frites en appelmoes

HAMBURGER 6,75

met frites en appelmoes

SPIESJE 6,25 

van snoeptomaat en komkommer met frites en appelmoes

## NAGERECHTEN

YOGHURT 6,75  
met vers fruit en honing

CRÈME BRULEE 6,25

CHEESECAKE 6,25  
met frambozen sorbet ijs en slagroom

COUPE ADVOCAAT 4,75  
vanille-ijs, slagroom, crumble en chocolade krullen

KLASSIEKE DAME BLANCHE 4,75  
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

“IK DOE MEE” IJSJE 2,50  
bolletje vanille-ijs met slagroom

KINDERIJSJE vanaf 1,50

## SPECIALE KOFFIES

KOFFIE KLIMOP 6,50  
koffie met amaretto en slagroom

BALLUMER KOFFIE 6,50  
koffie met Nobeltje en slagroom

AMELANDER KOFFIE 6,50  
koffie met Amelander kruidendrank en slagroom

DOKKUMER KOFFIE 6,50  
koffie met Berenburg en slagroom

IRISH COFFEE 6,50  
koffie met whiskey en slagroom

FRENCH COFFEE 6,50  
koffie met Grand Marnier en slagroom

SPANISH COFFEE 6,50  
koffie met Tia Maria en slagroom

MEXICAN COFFEE 6,50  
koffie met Kahlúa en slagroom

## VORSPEISEN

CARPACCIO 9,75

mit Pesto-Dressing, altem Käse, roter Zwiebel und Pinienkernen

PIKANTE GAMBAS 9,75

aus dem Ofen, mit Calamari, Maniokchips und Brot

AMELANDER RÄUCHERWELS 8,75

auf roter Bete mit saurer Sahne und Zitronen-Vinaigrette

GEBRATENER ZIEGENKÄSE 8,75 

auf Little Gem-Salat, mit Walnüssen und einem Dressing aus Honig und Thymian

BROTBRETT 4,75 

verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter, Tapenade und Aioli

## SUPPEN

AMELANDER SENFSUPPE 4,75 

mit Frühlingzwiebeln und ausgebackenem Speck oder Amelander Räucherwels

TOMATENSUPPE 4,75 

mit Rahm, Croûtons und Frühlingzwiebeln

TAGESSUPPE 4,75

## SALATE/MAHLZEITSALATE


Serviert mit biologischem Bauernbrot

KNOBLAUCHGAMBAS 13,75 als Vorspeise 8,75

Salat mit Kirschtomaten, Schlangengurke, rote Zwiebel, Maniokchips und Balsamico Dressing

GEGRILLTES HÜHNCHEN – AVOCADO 13,75 als Vorspeise 8,75

Salat mit Avocado, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Schlangengurke und ein Dressing aus Pesto und Crème fraîche

ZIEGENKÄSE 13,75 als Vorspeise 8,75 

Salat mit Avocado, geröstete Nüsse, Kirschtomaten und Basilikum-Vinaigrette

## HAUPTSPEISEN

### FLEISCH

RINDERSTEAK 17,75

aus der Kugel, mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln, abgelöscht mit Cognac

MAISHÄHNCHEN 16,75

mit grünem Spargel, knusprigem Speck und eine Sauce aus Nobeltje und Kerbel

LAMMTOPF 17,25

mit Aprikosen und Rosmarin

SCHWEINEFILET 17,25

mit Cranberry-Apfelsauce

-----

### FISCH

KLEINE SEEZUNGEN 22,50

In Butter gebratene, serviert mit Remoulade

WOLFSBARSCHFILET 21,50

auf der Haut gebraten und serviert mit Gemüse der Saison, Hummersauce und Wattenmeerkrabben

AMELANDER FORELLE 19,50

Eine ganze, geschmort mit Orangen und Fenchel

FISCH DES TAGES (Tagespreis)

-----

### VEGETARISCH

BETEBURGER 17,25 

mit Zwiebelkompott, Crème fraîche, Salat, Tomaten und Schlangengurke

PORTOBELLO 16,75 

gefüllt mit Spinat, Kirschtomaten, Pinienkernen, Thymian und Ziegenkäse

STRUDEL AUS CHICORÉE UND BANANE 17,25 

mit Ziegenkäse und einer warmen Waldfrüchtesauce

Alle Hauptspeisen werden mit einer passenden Garnitur serviert

## TELLERGERICHTE

Serviert mit Pommes und Salat

HÄHNCHENSPIESS 13,50

mit Erdnusssauce, gebratenen Zwiebeln, eingelegtem Gemüse und Krabbenchips

SWEET-CHILI SPARERIBS 14,50

mit Knoblauch- und Chilisauce

SCHNITZEL 12,50

mit gebratenem Speck, Zwiebel und Champignons

SCHOLLENFILET 12,50

mit Remoulade

## KINDERGERICHTE

POFFERTJES 4,75

Mini-Pfannkuchen

SPAGHETTI BOLOGNESE 6,50

KIBBELING 7,25

mit Pommes und Apfelmus

FRIKANDEL 6,75

mit Pommes und Apfelmus

FLEISCHKROKETTE 6,75

mit Pommes und Apfelmus

HAMBURGER 6,75

mit Pommes und Apfelmus

SPIESSCHEN 6,25 

Kirschtomaten- und Schlangengurke mit Pommes und Apfelmus



## NACHSPEISEN

JOGHURT 6,75  
mit frischem Obst und Honig

CRÈME BRULÉE 6,25

CHEESECAKE 6,25  
mit Himbeer-Sorbeteis und Schlagsahne

EIERLIKÖRCOUPE 4,75  
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Streusel und Schokokringel

KLASSISCHE DAME BLANCHE 4,75  
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

„NUR NOCH WAS KLEINES“ 2,50  
eine Kugel Vanilleeis mit einem Klecks Sahne

KINDEREIS ab 1,50

## KAFFEEKARTE

KAFFEE KLIMOP 6,50  
Amaretto und Schlagsahne

BALLUMER KAFFEE 6,50  
Nobeltje und Schlagsahne

AMELANDER KAFFEE 6,50  
Amelander Kräuterbitter und Schlagsahne

DOKKUMER KAFFEE 6,50  
Beerenburg und Schlagsahne

IRISCH COFFEE 6,50  
Whisky, brauner Zucker und Schlagsahne

FRENCH COFFEE 6,50  
Grand Manier und Schlagsahne

SPANISCHER KAFFEE 6,50  
Tia Maria und Schlagsahne

MEXICANISCHER KAFFEE 6,50  
Kahlúa und Schlagsahne