




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 11,25 

met Amelander oude kaas, rode ui, pijnboompitjes en pesto-dressing

HOLLANDSE GARNALEN EN GEROOKTE ZALM 12,75

met avocado en een dressing van dille, bieslook, zure room en limoen

GEBAKKEN GEITENKAAS 11,25 

met pompoen uit de oven, knoflook en rozemarijn

GAMBA'S 11,25

met ratatouille en bieslook-mayonaise

BROODPLANKJE 5,95 

met diverse soorten brood, kruidenboter, tapenade en aioli

SOEPEN

AMELANDER MOSTERDSOEP 5,25  

met bosuitjes en uitgebakken spek

PAPRIKASOEP 5,25 


met room en bosuitjes

SOEP VAN DE WEEK 5,25

SALADES/MAALTIJDSALADES

SALADE GEROOKTE KIP 15,75 (als voorgerecht 11,25)

met gerookte kip, avocado, cherrytomaten, komkommer, rode ui, pijnboompitjes en een dressing van pesto en yoghurt

SALADE GEITENKAAS 15,75 (als voorgerecht 11,25) 

met geitenkaas, verse vijgen, amandelen, avocado, cherrytomaten, komkommer en basilicum dressing


SALADE GEROOKTE ZALM 15,75 (als voorgerecht 11,25)

met gerookte zalm, komkommer, cherrytomaten, pijnboompitjes en citroen vinaigrette

Alle salades worden geserveerd met biologisch boerenbrood

HOOFDGERECHTEN

VLEES

KRUIDIG STOOPPOTJE 19,75 
van rund- en varkensvlees, gestoofd in Amelander bier

SURF EN TURF 23,50
kogelbiefstuk met reuze garnalen en bearnaisesaus


VARKENSHAAS 19,75
in spek met een jus van port en salie

MAISKIPFILET 18,75
op een röstirondje met tomaat, bacon en champignonsaus

WILD VAN DE WEEK (weekprijs)
wisselend wildgerecht

VIS


SLIPTONG 24,50
in roomboter gebakken met dille mayonaise


AMELANDER MEERVALFILET 19,75 
gepaneerd in yoghurt en amandelen


ZALMFILET 22,50
Italiaans gekruid met spinazie en romige tagliatelle in gorgonzolasaus

VIS VAN DE WEEK (weekprijs)
wisselend visgerecht

VEGETARISCH

STRUDEL VAN WITLOF EN BANAAN 18,25 
met geitenkaas en warme bosvruchtensaus

BLOEMKOOLBURGER 18,25 
op een "aangebrand broodje" met sla, tomaat en komkommer

ZOETE AARDAPPEL UIT DE OVEN 18,25 
met dadels, vijgen, geitenkaas en knoflook

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

PLATES

KIPSATÉ 15,50

met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek

SWEET-CHILI SPARERIBS 16,75

met knoflook- en chilisaus

SCHNITZEL 14,50

met champignonsaus

SCHOLFILET 14,50

met dille-mayonaise

BEEF-BURGER 15,75

met sla, tomaat, rode ui, bacon en smokey-bbq saus

Alle plates worden geserveerd met frites en salade

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


BROODJE HAMBURGER 7,25

met frites en appelmoes

SPIESJE 6,25 

van snoeptomaat en komkommer met frites en appelmoes

NAGERECHTEN

HUISGEMAAKTE BROWNIE 8,25 
met Amelander walnotenijs en slagroom

COUPE KARAMEL 7,75
met vanille-ijs, stroopwafelstukjes, nobel- karamelsaus en slagroom

KLASSIEKE DAME BLANCHE 6,75
met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

COUPE ADVOCAAT 6,75
met vanille-ijs, crumble en slagroom

“IK DOE MEE” 2,75
bolletje vanille-ijs met slagroom

CRÈME BRÛLÉE 7,25
met sinaasappel, kaneel en slagroom

KINDERIJSJE vanaf 1,50
Surprise beker of waterijsje

SPECIALE KOFFIES

KOFFIE KLIMOP 6,75
koffie met amaretto en slagroom

BALLUMER KOFFIE 6,50
koffie met Nobeltje en slagroom

AMELANDER KOFFIE 6,50
koffie met Amelander kruidendrank en slagroom

IRISH COFFEE 6,75
koffie met whiskey en slagroom

FRENCH COFFEE 6,75
koffie met Grand Marnier en slagroom

SPANISH COFFEE 6,75
koffie met Tia Maria en slagroom

MEXICAN COFFEE 6,75
koffie met Kahlúa en slagroom

VORSPEISEN

CARPACCIO 11,25 

mit gereiftem amelander Käse, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Pesto-Dressing

HOLLÄNDISCHE KRABBen UND RÄUCHERLACHS 12,75

mit Avocado und einem Dressing aus Dill, Schnittlauch, saurer Sahne und Limette

GEBRATENER ZIEGENKÄSE 11,25

mit Kürbis aus dem Ofen, Knoblauch und Rosmarin

GAMBAS 11,25

mit Ratatouille und Schnittlauch-Mayonnaise

BROTBRETT 5,95 

verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter, Tapenade und Aioli

SUPPEN

AMELANDER SENFSUPPE 5,25  

mit Frühlingzwiebeln und ausgebackenem Speck

PAPRIKASUPPE 5,25 


mit Rahm und Frühlingzwiebeln

SUPPE DER WOCHE 5,25

SALATE/MAHLZEITSALATE

GERÄUCHERTES HÜHNCHEN 15,75 (als Vorspeise 11,25)

mit geräuchertes Hühnchen, Avocado, Kirschtomaten, Schlangengurke, rote Zwiebel, Pinienkerne und Joghurt/Pesto-Dressing

ZIEGENKÄSE 15,75 (als Vorspeise 11,25) 

mit Ziegenkäse, frischen Feigen, Mandeln, Avocado, Kirschtomaten, Schlangengurke und Basilikum-Dressing


RÄUCHERLACHS 15,75 (als Vorspeise 11,25)

mit Räucherlachs, Schlangengurke, Kirschtomaten, Pinienkerne und Zitronen-Vinaigrette

Serviert mit biologischem Bauernbrot

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

WÜRZIGER SCHMORTOPF 19,75 
mit Rind- und Schweinefleisch, geschmort in amelander Bier

SURF & TURF 23,50
Steak aus der Rindernuss mit Riesengarnelen und Sauce Bearnaise


SCHWEINEFILET IN SPECK 19,75
mit einer Jus aus Portwein und Salbei

MAISHÄHNCHENFILET 18,75
mit Rösti, Tomaten, Bacon und Champignonsoße

WILD DER WOCHE (Wochenpreis)
eine wechselnde Spezialität

FISCH


SEEZUNGE 24,50
in Butter gebraten und mit Dill-Mayonnaise serviert


AMELANDER WELSFLETT 19,75 
in Joghurt und Mandeln Paniert


LACHSFILET 22,50
italienisch gewürzt, mit Spinat und cremiger Tagliatelle in Gorgonzolasoße

FISCH DER WOCHE (Wochenpreis)
eine wechselnde Spezialität

VEGETARISCH

STRUDEL AUS CHICORÉE UND BANANE 18,25 
mit Ziegenkäse und einer warmen Waldfrüchtesauce

BLUMENKOHL-BURGER 18,25 
auf einem „angebrannten“ Brötchen mit Salat, Tomate und Schlangengurke

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN 18,25 
mit Datteln, Feigen, Ziegenkäse und Knoblauch

Alle Hauptspeisen werden mit einer passenden Garnitur serviert

TELLERGERICHTE

HÄHNCHENSATE 15,50
mit Erdnusssauce, gebratenen Zwiebeln und Krabbenchips

SWEET-CHILI SPARERIBS 16,75
mit Knoblauch- und Chilisauce

SCHNITZEL 14,50
mit Champignonsauce

SCHOLLENFILET 14,50
mit Dill-Mayonnaise

BEEF-BURGER 15,75
mit Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Bacon und Smokey-bbq Sauce

Alle Tellergerichte werden serviert mit Pommes und Salat

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

BRÖTCHEN HAMBURGER 7,25
mit Pommes und Apfelmus

SPIESSCHEN 6,25 
Kirschtomaten- und Schlangengurke mit Pommes und Apfelmus

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTER BROWNIE 8,25 
mit Amelander Walnusseis und Schlagsahne

COUPE KARAMELL 7,75
mit Vanilleeis, „Stroopwafel“-Stückchen und Nobel-Karamellsauce

KLASSISCHE DAME BLANCHE 6,75
mit Vanilleeis, warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

EIERLIKÖR-COUP 6,75
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Streusel und Schokokringel

„NUR NOCH WAS KLEINES“ 2,75
eine Kugel Vanilleeis mit einem Klecks Sahne

CRÈME BRULÉE 7,25
mit Orange und Zimt

KINDEREIS ab 1,50
Überraschung-Eisbecher oder Wassereis

KAFFEEKARTE

KAFFEE KLIMOP 6,75
Amaretto und Schlagsahne

BALLUMER KAFFEE 6,50
Nobeltje und Schlagsahne

AMELANDER KAFFEE 6,50
Amelander Kräuterbitter und Schlagsahne

IRISCH COFFEE 6,75
Whisky, brauner Zucker und Schlagsahne

FRENCH COFFEE 6,75
Grand Manier und Schlagsahne

SPANISCHER KAFFEE 6,75
Tia Maria und Schlagsahne

MEXICANISCHER KAFFEE 6,75
Kahlúa und Schlagsahne