



DE KLIMOP

CAFÉ - RESTAURANT

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



Amelander product

Haben sie Sonderwünsche oder eine Allergie?

Wir werden dieses gerne berücksichtigen.

Bitte teilen sie uns Ihre Anliegen im Voraus mit.



kann vegetarisch zubereitet werden oder ist vegetarisch

KOUDE VOORGERECHTEN



RUNDER CARPACCIO 12,25

met Amelander oude kaas, rode ui, pijnboompitjes en pesto

VITELLO TONNATO 12,50

kalfsvlees met kappertjes, zongedroogde tomaatjes en tonijnmayonaise

GARNALEN COCKTAIL 12,50

Hollandse garnalen op een bedje van sla met huisgemaakte cocktailsaus

PROEVERIJ VOORGERECHTEN 12,95

3 kleine voorgerechten

mini carpaccio, gerookte zalm en een mini garnalencocktail



COUSCOUS SALADE (kan ook veganistisch) 10,75

met paprika, rode ui, pijnboompitten en pesto



STOKBROODJE 5,95

met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

WARME VOORGECHTEN



GEBAKKEN GEITENKAAS 10,95

een lauwarme geitenkaas met gebakken peer, walnoten, cranberry en besprenkeld met honing



AMELANDER KROKETJES 10,75

4 Amelander kroketjes van Wad'n keuken

bospaddenstoelen- truffel, pulled pork- jalapeños, rundvlees en een 4 kazen-kroketje geserveerd met Amelander mosterdmayonaise

GAMBA'S 11,95

vijf grote garnalen gebakken in knoflookolie

GEBAKKEN MOSSELEN 10,75

gebakken in kruidenboter

SOEPEN



AMELANDER MOSTERDSOEP 5,95

met Amelander droge worst en prei

WISSEL SOEP 5,95

regelmatig een andere soep, vraag ons gerust!

MAALTIJDSALADE

SALADE GEROOKTE ZALM 16,95

met gerookte zalm, ui, tomaat, komkommer, paprika en een frisse dressing



SALADE GEITENKAAS 16,95

een lauwwarme geitenkaas met gebakken peer, walnoten, cranberry en besprenkeld met honing

HOOFDGERECHTEN VLEES



LAM- STOOFPOTJE 19,95

gestoofd in Amelander bier

KOGELBIEFSTUK 22,95

met pepersaus

VARKENSHAASMEDAILLONS 19,95

met champignonroomsaus

HUISGEMARINEERDE SPARERIBS 19,95

geserveerd met BBQ- en knoflooksaus

HOOFDGERECHTEN VIS

SLIPTONG 24,75

in roomboter gebakken en geserveerd met remouladesaus



AMELANDER ZEEBAARSFILET 22,75

in kruidenkorst

ZALMFILET 21,75

met hollandaisesaus

JUTTERSSCHOTEL 24,50

drie soorten vis: scholfilet, zalmfilet, gebakken mosselen en geserveerd met remouladesaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met:

Verse friet, mayonaise, frisse salade en huisgemaakte rabarber

Extra bij te bestellen: portie gebakken aardappelen 2,25

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH



STRUDEL VAN WITLOF EN BANAAN 18,95

met geitenkaas en warme bosvruchtensaus



ZOETE AARDAPPEL UIT DE OVEN (kan ook veganistisch) 18,95

met dadels , geitenkaas en knoflook



RATATOUILLE (kan ook veganistisch) 18,95

reuze champignons met ratatouille, couscous en gegratineerd met oude Amelander kaas

PLATE GERECHTEN

geserveerd met frietjes, mayonaise en salade

HUISGEMAAKTE HAMBURGER 16,95

op een broodje met sla, tomaat, rode ui, bacon en BBQ-saus

SCHNITZEL 16,75

Een malse varkensschnitzel met gebakken spek, ui en champignons

KIPSATÉ 16,50

van kippendij gemarineerd in een lichtpittige marinade, geserveerd met satésaus, atjar, gebakken uitjes en kroepoek

SCHOLFILET 16,95

in roomboter gebakken en gereserveerd met remouladesaus

GEBAKKEN MOSSELEN 16,75

gebakken in kruidenboter

KINDERGERECHTEN

Tot 12 jaar

PANNENKOEK NATUREL 6,95

met stroop en poedersuiker

KIBBELING 7,50

met frietjes en appelmoes

FRIKANDEL 6,95

met frietjes en appelmoes

SPARERIBS 8,95

met frietjes en appelmoes

KROKET 6,95

met frietjes en appelmoes

SCHOLFILET 8,95

met frietjes en appelmoes

NAGERECHTEN

HUISGEMAAKTE BROWNIE 7,95

met een bolletje vanille-ijs en slagroom

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE 7,95

met bosvruchtensaus, bolletje frambozensorbetijs en slagroom



CAMEL & NUTS 8,50

3 bollen Amelander walnotenijs, karamelsaus en slagroom

DAME BLANCE 7,25

3 bollen vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

COUPE ADVOCAAT 7,25

3 bollen vanille-ijs, eierlikeur en slagroom

“IK DOE MEE” 3,75

bolletje vanille-ijs en slagroom

CRÈME BRÛLÉE 7,50

met vanille en slagroom

PROEVERIJ NAGERECHTEN 9,95

3 kleine nagerechten

Mini crème brûlée, huisgemaakte cheesecake en brownie



KOFFIE COMPLEET 7,95

koffie of thee met een stukje huisgemaakte cheesecake en een Amelander Commandeurtje

KINDERIJSJE 3,95

schatkistje

Tip:

Port Ruby 3,95

Port Tawny 4,50

Dessertwijn Delas freres muscat 4,50

SPECIALE KOFFIES

BALLUMER KOFFIE 6,75

koffie met Nobeltje en slagroom

AMELANDER KOFFIE 6,75

koffie met Amelander kruidendrank en slagroom

DOKKUMER KOFFIE 6,75

koffie met Sonnema Berenburg

ITALIAN KOFFIE 7,25

koffie met Amaretto en slagroom

IRISH COFFEE 7,25

koffie met Whiskey en slagroom

FRENCH COFFEE 7,25

koffie met Grand Marnier en slagroom

SPANISH COFFEE 7,25

koffie met Tia Maria en slagroom

MEXICAN COFFEE 7,25

koffie met Kahlúa en slagroom

DUBLIN KOFFIE 7,25

koffie met Baileys en slagroom

KALTE VORSPEISEN



CARPACCIO VOM RIND 12,25

mit Ameländer Hartkäse, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Pesto

VITELLO TONNATO 12,50

Kalbfleisch mit Kapern, getrockneten Tomaten und Thunfischmayonnaise

KRABBENCOCKTAIL 12,50

holländische Krabben mit Salat und einer hausgemachten Cocktailsauce

KOSTPROBE 12,95

drei kleine Vorspeisen

Mini-Carpaccio, Räucherlachs und ein kleiner Krabbencocktail



COUSCOUS SALAT (kann auch vegan sein) 10,75

mit Paprika, roten Zwiebeln, Pinienkernen und Pesto



BAGUETTE 5,95

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter und Tapenade

WARME VORSPEISEN



GEBRATENER ZIEGENKÄSE 10,95

lauwarmer Ziegenkäse mit Birnen, Walnüssen und Cranberrys, serviert mit Salat



AMELÄNDER KROKETTEN 10,75

4 Ameländer-Kroketten aus der Wad'n-Küche
Waldpilz- Trüffel, Pulled Pork- Jalapeños, Rindfleisch und eine 4-Käse-Krokette,
serviert mit Ameländer Senfmayonnaise

GAMBAS 11,95

fünf in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen

GEBACKENE MUSCHEL 10,75

in Kräuterbutter gebraten

SUPPEN



AMELÄNDER SENFSUPPE 5,95

mit Ameländer Trockenwurst und Lauch

TAGESSUPPE 5,95

regelmäßig eine andere Suppe, fragen Sie uns!

MAHLZEITSALATE

SALAT RAUHLACHS 16,95

Gemischter Salat mit Räucherlachs, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und einem frischen Dressing



ZIEGENKÄSESALAT 16,95

Gemischter Salat mit lauwarmem Ziegenkäse mit Birnen, Walnüssen, Cranberrys und Honig

FLEISCHGERICHTE



LAMMSCHMORTOPF 19,95

gedünstet in Ameländer Bier

KUGELSTEAK 22,95

mit Pfeffersauce

SCHWEINEMEDAILLONS 19,95

mit Champignonsauce

HAUSMARINIERTE SPARERIBS 19,95

serviert mit Chili- und Knoblauchsoß

FISCHGERICHTE

SEEZUNGE 24,75

in Butter gebraten und serviert mit Remouladensauce



AMELÄNDER SEEBARSCHFILET 22,75

in Kräuterkruste

LACHSFILET 21,75

mit Sauce Hollandaise

JUTTER DISH 24,50





Drei Fischarten: Schollenfilet, Lachsfilet, gebratene Muscheln und Remouladensauce

Alle Hauptspeisen werden serviert mit:

Pommes frites, Mayonnaise, frischer Salat und Rhabarberkompott

Extra bestellen: eine Portion Bratkartoffeln 2,25

VEGETARISCHE GERICHTE

-  **STRUDEL MIT CHICORÉE UND BANANE 18,95**
serviert mit Ziegenkäse und warmer Waldfruchtsauce
-  **SÜßKARTOFFEL AUS DEM BACKOFEN (kann auch vegan sein) 18,95**
mit Datteln, Ziegenkäse und Knoblauch
-   **RATATOUILLE (kann auch vegan sein) 18,95**
Riesenchampignons mit Ratatouille, Couscous und gratiniert mit Ameländer Hartkäse

TELLERGERICHTE

Alle Tellergerichte werden mit Pommes frites, Mayonnaise und Salat serviert

HAUSGEMACHTER HAMBURGER 16,95
mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Bacon und BBQ Soße

SCHNITZEL 16,75
ein feines Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebel und Champignon-Garnitur

HÄHNCHENSATAY 16,50
Hähnchenschenkel mariniert in einer leicht pikanten Sauce, serviert mit Erdnusssoße, kalten süßsaurem Gemüse, gebratene Zwiebeln und Krabbenchips

SCHOLLENFILET 16,95
mit Remouladensauce

GEBACKENE MUSCHEL 16,75
in Kräuterbutter gebraten

KINDERGERICHTE

bis 12 Jahre

PFANNKUCHEN NATUREL 6,95
mit Sirup und Puderzucker

FRIKANDEL 6,95
mit Pommes und Apfelmus

FLEISCHKROKETTE 6,95
mit Pommes und Apfelmus

KIBBELING 7,50
mit Pommes und Apfelmus

SPARERIBS 8,95
mit Pommes und Apfelmus

SCHOLLENFILET 8,95
mit Pommes und Apfelmus

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTER BROWNIE 7,95

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN 7,95

mit Waldfruchtsauce, einer Kugel Himbeeren Sorbet-Eis und Sahne



CARAMEL & NUTS 8,50

mit 3 Kugeln Ameländer Walnusseis, Karamellsoße und Sahne

COUPE DÄNEMARK 7,25

mit 3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne

COUPE EIERLIKÖR 7,25

mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

„NUR NOCH WAS KLEINES“ 3,75

eine Kugel Vanilleeis und ein Klecks Sahne

CRÈME BRÛLÉE 7,50

mit Vanille und Sahne

KOSTPROBE NACHSPEISEN 9,95

3 kleine Desserts

Mini-Crème-Brûlée, hausgemachter Käsekuchen und Brownie



KAFFEE KOMPLETT 7,95

Kaffee oder Tee mit einem kleinen Stück hausgemachten Käsekuchen und einem Ameländer Commandeurtje

KINDEREIS 3,95

Schatzkiste

Tipp:

Port Ruby 3,95

Port Tawny 4,50

Dessertwein Delas freres muscat 4,50

SPEZIALKAFFEES

BALLUMER KAFFEE 6,75

Nobeltje und Sahne

AMELÄNDER KAFFEE 6,75

Ameländer Kräuterlikör und Sahne

DOKKUMER KAFFEE 6,75

Sonnema Berenburg und Sahne

ITALIAN COFFEE 7,25

Amaretto und Sahne

IRISH COFFEE 7,25

Whiskey und Sahne

FRENCH COFFEE 7,25

Grand Marnier und Sahne

SPANISH COFFEE 7,25

Tia Maria und Sahne

MEXICAN COFFEE 7,25

Kahlúa und Sahne

DUBLIN COFFEE 7,25

Baileys und Sahne