

VOORGERECHTEN

Broodplankje 8,50 
diverse dips

Amelander mosterdsoep 8,50  
gebakken spekjes

Geitenkaas 12,50 
*kleine salade – lauwwarme geitenkaas –
crunchy walnoot – frisse appel/peer chutney*


Carpaccio 14,00 *lekker igeen!*
*ossenhaas – truffel crème – rucola – pijnboompitjes
Amelander kaas*

Gamba's "De Klimop" 12,75
paprika – licht pikante knoflookroom


Zalm 15,00
*gerookte Noorse zalm – zoetzuur – roze pepertjes –
crème fraîche*

Proeverij van vis 17,50
3 soorten vis

Hollandse garnalencocktail 2.0 16,00
schuimige whiskeysaus

HOOFDGERECHTEN

Catch of the Day "dagprijs"
vraag uw gastheer/-vrouw naar het visje van de dag


Amelander Zeebaars 24,50 *lekker igeen!*
geschroeide filets – "Antiboise"

Tiger gamba's 25,00
paprika – bosui – lichtpikante knoflookroom

Kogelbiefstuk 25,00
220 gram – pepersaus

Surf & Turf 32,00
kogelbiefstuk – 3 gamba's


Varkenshaas 22,50
2 medaillons – portsaus

Strudel 21,50 
witlof – banaan – geitenkaas – coulis van roodfruit


Vega Special 21,50 
wisselend gerecht van de keukenbrigade

Van het seizoen "dagprijs"
wekelijks wisselend seizoensgerecht

inclusief frietjes – rabarbercompote – salade

Maaltijdsalade geitenkaas 16,95 
*salade – lauwwarme geitenkaas –
crunchy walnoot – frisse appel/peer chutney*

KINDERGERECHTEN


Keuze uit : **Croquet** *lekker igeen!* – **Frikandel** – **Kipnuggets** – **frietjes** – **appelmoes 8,50**
: **Spareribs** – **frietjes** – **appelmoes 12,50**
: **Visje** – **frietjes** – **appelmoes 12,50**
: **American Pancakes** – **coulis van roodfruit** – **poedersuiker 10,50**

Dessert : **"Schatkistje" 4,00**

KLASSIEKERTJES

Spareribs 24,00

traag gegaarde ribbetjes – gelakt

Amelander hamburger 19,00 *Ikker igen!*

brioche – Cheddar – BBQ saus

Schnitzel “Bonne Femme” 19,75

250 gram van de bovenbil – spekjes – ui – erwtjes – champignons – krieltjes

Inclusief frietjes en salade

DESSERTS

Kazen 12,50 *Ikker igen!*

wisselende selectie van de Amelander kaasboerderij- 3 culturen – kletzenbrood – chutney

Dessert patissier 10,00

wisselend dessert van het seizoen

Huisgemaakte Brownie 8,00

vanille ijs – slagroom

Huisgemaakte Cheesecake 8,00

frambozensorbet – coulis van rood fruit – slagroom

Crème brûlée 8,00

Proeverij van de patissier 10,00

brownie – cheesecake – crème brûlée

Coupe Colonel 8,00

citroensorbet – wodka

Koffie / Thee Compleet 8,00 *Ikker igen!*

koffie – cheesecake – Amelander commandeurkje

Bolletje ijs 4,00

vanille ijs – slagroom

SPECIALE KOFFIES v.a. 7,00

Ballumer koffie / Dokkumer koffie / Italian coffee / Irish coffee
Amelander koffie / Spanish coffee / French coffee / Mexican coffee / Dublin coffee

DESSERTWIJNEN

Chateau St. Roch Muscat de rivesaltes 6,00
Languedoc-Rousillon, Frankrijk 100% Muscat volle body, gemiddeld zoet, licht zuurtje, lange en smaakvolle afdronk

Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximénez 6,50
Jerez, Spanje 100% Pedro Ximénez rijpe rozijnen, dadels en zacht zoet van smaak

 **Kan vegetarisch of is vegetarisch**

 **Amelander product**
Ikker igen!

Heeft u speciale dieetwensen of een allergie? Daar houden wij graag rekening mee.
Geeft u deze s.v.p. van tevoren aan ons door.