Vorspeise

De Rokerij V.O.C. € 17,50
Unsere Spezialität des Hauses. Gedämpft marinierte Makrelen Filet
Geräucherter Hering Filet auf geschredderten Apfel, Sellerie, knackiger
Kopfsalat Blätter und Mieriks Sauce.

Gevulde Champignon Truffelhoedjes € 15,50
Gefüllte Champignons, in den Ofen nach geheimen Originalrezept zubereitet.
Mit Ziegenkäse gewürzt mit Trüffelöl und weiße Port.

De Boswandeling € 14,75
Gebacken Pilzen, Champignons, Schnittlauch, Knoblauch, Schnecken, Rahm.

Het Zalmnestje € 19,50
Nest von geräuchertem Lachs, Krebse, Garnelen und ein pochiertes ei
mit Dill-Mayonnaise bedeckt.

Limburg roem € 16,50
Eine Kombination aus zwei Arten von getrocknetem, geräuchertem Schinken.
Serviert mit getrockneter Wurst, Senffrüchten und knusprigen Salatblättern.

De Verwennerij € 16,00 p.p.
Verschiedene warme und kalte Vorspeisen, fleisch, fisch, vegetarisch.
Auf ein großer Teller für minimum 2 Personen serviert.

Gietenpracht met honingzoet € 14,50
Ziegenkäse mit Walnüssen und Akazienhonig, auf gemischten salat-kräuter
Und Himbeer-Dressing serviert.

Dutch culinary art

“Watertjes” Suppen

Gegrilde Paprito € 10,00
Paprika-Tomatensuppe, etwas würzig, mit Basilikum und einem Hauch von Knoblauch.
In einem Brötchen serviert.

Tagessuppe Preis pro Tag
Eine wechselnde Suppe, passend zur Jahreszeit

Het Zilte Sop € 11,50
Reichhaltig gefüllte dicke Fischsuppe mit Flusskrebsen, Garnelen, Fisch und Dill.

Dis Watertje € 8,50
Klare Gemüse Brühe, Pilze mit Frischem Koriander.

*Diese Gerichte servieren wir mit einer entsprechenden garniert,
Diäten und Anpassungen sind immer möglich.

Kindermenü (Bis 12 Jahre)

Stukje gebakken zalm € 14,50
Gebackenes Lachsfilet mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce und Mayonnaise.

Pakketje van kaas € 14,50
Filo-Teig mit geschmolzenem Käse, Serviert mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise.

Kip schnitzel € 14,50
Panierte Hähnchen Schnitzel mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise.

Vegetarische Gerichte

Porto Pizza Bello € 23,00
Portobello gefüllt mit Tomaten, Basilikum, Weichkäse Auf Zucchini Spaghetti, Pinienkernen und Limabohnen.

De Pastei € 23,00
Kruste Gericht mit Pilzen, Sahne, Pesto, Paprika, Schwarzen Bohnen und frischemKäse.

Het Ei-Pannetje € 23,00
Lima Bohnen, schwarz Bohnen, Paprika, Tomaten, Basilikum, Champignons, Zwiebel, Ei, alten Käse, serviert in einer kleinenPfanne.

De Zucchini € 23,00
Gefüllte zucchini mit Paprika, Zwiebel, Champignons, Walnüsse, Käse Und frischen Kräutern.

Fisch-Spezialitäten

Vis van de dag Preis pro Tag
FrischeVorräte Des Tages, je nachdem, was der Markt uns bietet, gekonnt zubereitet von unseremKüchenchef. Fordern Sie es!

Brammer € 27,00
Wanne mit frischem Fisch, Garnelen, Champignons, Sahne und mit Teig bedeckt.

Brakkemast € 27,00
Verschiedene Meeresfisch, Lachs, Geräucherte Makrele und getrockneten Schinken Bedeckt mit einer Scheibe von Brie, gekrönt Mit einer weichen Safran Fischsauce. Serviert auf frischem Gemüse im Ofen zubereitet.

De Visvijver € 28,50
Große Platte mit Stücken frischen Fisch, geräucherter Lachs, Geräucherte Makrele, Garnelen, Schellfisch Leber gekrönt mit Fischbestand.

Het Sleepet ab 2 Personen. € 27,00 p.p.
Fisch-Spezialitäten des Chefkochs. Die Zusammensetzung Verändert sich die Qualität, außergewöhnlich!

*Diese Gerichte servieren wir mit einer entsprechenden garniert,
Diäten und Anpassungen sind immer möglich.

Dutch culinary art

Durchgang durch das Menü für Gruppen ab 5 Personen

Etagère gefüllt mit verschiedenen Vorspeisen, sowohl warm als auch kalt, mit Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Optionen.
Das Hauptgericht besteht aus einer Kombination von verschiedenen Gerichten aus dem Menü, auch hier mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Optionen.
Das Dessert ist eine verspielte Kombination von verschiedenen Desserts, die auf lustige Weise serviert werden. € 48,50 pro Person.

Fleischspezialitäten des Hauses

Dag specialiteit Preis pro Tag
Frische Vorräte des Tages, je nachdem, Was der Markt uns bietet, gekonnt zubereitet Von unserem Küchenchef. Fordern Sie es!

Braambol € 27,50
Kalbfleisch, Schalotten, Nüsse, Pilze, rotwein-port Sauce Und Scheibe Blauschimmelkäse. Deckte mit Filo, Mischung bestimmte Gewürze. Sehr zu empfehlen!!

Bokkenpot € 27,50
Drei Arten von Fleisch. Kaninchen, Huhn und Rindfleisch. In einer speziellen Bier-Sauce mit Gemüse. In einer Pfanne serviert.

Lammschenkel de Dis € 29,75
Ein Lammschenkel, in einer Brühe gegart, mit unter anderem dunklem Bier, Fenchel, Karotten und Apfelstroop. Hausgemachte Spezialität!

Trippel de stoof € 27,50
Rindfleisch nach alter Art in Rotwein-/Tij Trippel-Biersoße, mit Kartoffelbrei und Gemüse.

Backsinth met Bocksinth € 29,75
Hirsch Filet in Rot Wein Port-Sauce Mit Pilzen grünen Pfeffer und einemHauch Cognac. Mit Teig bedeck und im Ofen zubereitet. Serviert mit Bocksinth.
Spezialität des Hauses!

Der Pastuif € 25,50
Zartes Hühnerfleisch, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, mit hausgemachtem Pesto in einer Pfanne mit einer Scheibe Blätterteig bedeckt.

Kaninchen à la Cranberry Ale € 26,50
Hasenkeule, in Gänsefett geschmort und im Ofen zubereitet.
Serviert mit einer besonderen Biersoße aus Fortuna's Cranberry Ale und getrockneten Cranberrys.

Rib Eye +/- 200 Gramm € 29,75
Vom Grill mit Wahl von: scharfer Pfeffersoße, kräftiger Rotwein-Portweinsoße oder cremiger Blauschimmelkäse-Soße.

*Diese Gerichte Servieren wir mit einer entsprechenden garniert,
Diäten und Anpassungen sind immer möglich.

Dutch culinary art

Nachspeisen

Holzschuh De Dis **€ 11,50**
Ein holländischer Holzschuh mit Vanilleeis mit warmen Amarenakirschen, Schlagsahne.

Dunkles Begehren **€ 12,50**
Das ultimative Schokoladendessert, Schokoladeneis, -Kuchen, -Trüffel und himmlischer Schlamm (Mousse) bilden die Grundlage.

Pepijntje **€ 11,00**
Ein selbstgebackener Kuchen aus Lebkuchen, Zimteis, Nüssen, Mandelteig und unserem eigenen Zimtlikör.

Bauernjunge/-mädchen auf Holzschuhen **€ 10,50**
Traditionelles holländisches Dessert: Grieß mit „Bauernjungen“ oder „Bauernmädchen“ (= in Alkohol eingelegtes Obst). Sie haben die Wahl.
Köstlich mit Schlagsahne und einem Schuss Schokolade. In einem Holzschuh serviert.

Apfelpuffer **€ 10,00**
Unsere Variante eines warmen Apfelkuchens. Ein ganzer Apfel in Blätterteig, warm aus dem Ofen mit Vanillesoße.

Holländische Käseplatte **€ 15,50**
Kombination holländischer Käsesorten, beispielsweise Leidener Bauernkäse, alter Rotterdamer Käse oder Texeler Windstärke 10. Einfach köstlich.
Dazu etwas Chutney, Feigenbrot und Nüsse.

Sorbet De Dis **€ 10,50**
2 Sorten Sorbet-Eiscreme mit frischem Obst, frischer Minze und Orangensaft.
Für eine laktosefreie oder vegane Ernährung geeignet.

Kaffee komplett **€ 15,50**
(Lieblingsnachspeise des Küchenchefs)
Frische Tasse Earth-Kaffee mit süßen Köstlichkeiten.

Irish Coffee mit Ierse Whiskey **€ 8,75**
French Coffee mit Grand Marnier **€ 8,75**
D.O.M. Coffee mit D.O.M. Benedictine **€ 8,75**
Spanish Coffee mit Tia Maria **€ 8,75**

Dis Coffee mit hausgemacht Zimt-Likör **€ 8,75**
Sehr zu empfehlen !

Dutch culinary art

Wenn Sie eine Diät oder spezielle Ernährung einhalten müssen, lassen Sie es uns bitte wissen.
Wir versuchen dann, den Nachtisch eventuell anzupassen.

Getränken

Flasche wasser mit oder ohne gas	€ 3,25
Erfrischungsgetränk	€ 3,35
Orangensaft	€ 4,35
Pinky Rose Limonade, Zitrone und Rose oder Ingwer-Orange	€ 5,50
Chocomel	€ 3,60
Kaffee	€ 3,45
Espresso	€ 3,45
Doppelter espresso	€ 5,60
Cappuccino	€ 3,60
Tee	€ 2,85
Frischer tee Minze, Ingwer, Zimt-Orange	€ 3,35
Bier von Fass medium 25 cl Hertog jan	€ 3,45
Bier von Fass groß 50cl Hertog Jan	€ 6,50
Flasche: Amstel malt Radler (0%)	€ 3,45
Flasche: Hertog Jan (0%)	€ 3,45

Fragen Sie nach unserer speziellen Fortuna-Bierkarte

Brennerei

Silvius Gin Tonic	€ 12,50
Old salt gin tonic	€ 12,50
Jonge Genever	€ 4,00
Oude Genever	€ 4,00
korenwijn	€ 4,00
Sherry medium–dry	€ 4,00
Martini weiß–rot–dry	€ 4,00
Port rot-weiß	€ 4,50
Whisky v.a.	€ 6,00
Talisker	€ 8,50
Cognac v.a.	€ 6,00
Remy Martin	€ 8,50
Armagnac–Calvados	€ 6,00
Rum–Wodka–Campari	€ 5,00
Hollandse likeuren v.a.	€ 5,00
Buitenlandse likeuren v.a.	€ 5,75
Branntwein	€ 5,00
Grappa	€ 5,00

Dutch culinary art