

Vorspeise

- De Rokerij V.O.C.** €14,=
Unsere Spezialität des Hauses
Gedämpft marinierte Makrelen Filet
Geräucherter Hering Filet auf
Geschredderten Apfel, Sellerie, knackiger
Kopfsalat Blätter und Mieriks Sauce.
- Gevulde Champignon Truffelhoedjes** € 11,=
Gefüllte Champignons, in den Ofen nach
Geheimen Originalrezept zubereitet.
Mit Ziegenkäse gewürzt mit Trüffelöl
Und weiße Port.
- De Boswanding** € 12,=
Gebacken Pilzen, Champignons, Schnittlauch,
Knoblauch, Schnecken, Rahm.
- Het Zalmnestje** € 17,=
Nest von geräuchertem Lachs, Krebse,
Niederländischer Garnelen
und ein pochiertes Ei
Mit Dill-Mayonnaise bedeckt.
- De Schouwerij** € 12,=
Geräucherter Schinken, serviert mit einer Pastete,
Mit Senf Obst und knackigem Salat Blätter.
- De Verwennerij** € 12,= p.p.
Verschiedene warme und kalte Vorspeisen,
Fleisch, Fisch, vegetarisch.
Auf ein großer Teller für minimum 2 Personen
serviert.
- Warme Geit-Pakketje** € 11,=
Ziegenkäse mit Walnüssen und Akazienhonig,
Auf gemischten Salat-Kräuter
Und Himbeer-Dressing serviert.
- Het Samenspel** € 12,=
Ein Salat mit Fisch, Fleisch und Käse-Komponenten
Mit weißem Balsamico Trüffel Dressing.

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

“Watertjes” Suppen

- Gegrilde Paprito** € 8,=
Paprika-Tomatensuppe, etwas würzig, mit Basilikum und einem Hauch von Knoblauch. In einem Brötchen serviert.
- De rode Lins** € 8,=
Rote Linsen, Zwiebelsuppe. In einem Brötchen serviert.
- Het Zilte Sop** € 9,=
Klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Fisch und Dill gefüllt.
- Dis Watertje** € 7,=
Klare Gemüse Brühe, Pilze mit Frischem Koriander.

Kindermenü

- Stukje gebakken zalm** € 10,=
Gebackenes Lachsfilet mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce und Mayonnaise.
- Pakketje van kaas** € 10,=
Filo-Teig mit geschmolzenem Käse, Serviert mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise.
- Kip schnitzel** € 10,=
Panierte Hähnchen Schnitzel mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise.

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

Vegetarische Gerichte

Porto Pizza Bello € 18,=
Portobello gefüllt mit Tomaten, Basilikum, Weichkäse
Auf Zucchini Spaghetti, Pinienkernen und Limabohnen.

De Pastei € 18,=
Kruste Gericht mit Pilzen, Sahne, Pesto, Paprika,
Schwarzen Bohnen und frischem Käse.

Het Ei-Pannetje € 18,=
Lima Bohnen, schwarz Bohnen, Paprika,
Tomaten, Basilikum, Champignons, Zwiebel,
Ei, alten Käse, serviert in einer kleinen Pfanne.

De Zucchini € 18,=
Gefüllte zucchini mit Paprika, Zwiebel,
Champignons, Walnüsse, Käse
Und frischen Kräutern.

Fisch-Spezialitäten

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

Brammer € 23,=
Wanne mit frischem Fisch, Garnelen, Champignons,
Sahne und mit Teig bedeckt.

Brakkemast € 23,=
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 € 25,=
Große Platte mit Stücken frischen Fisch, geräucherter
Lachs, Geräucherte Makrele, niederländischer Garnelen,
Schellfisch Leber gekrönt mit Fischbestand.

Het Sleepet ab 2 Personen. € 24,=
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.

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

€ 23,=

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

Bokkenpot

€ 23,=

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

Lamskroon van Chefkok

€ 26,=

Lammkarree Mit grünen Kräutern und Alter
Käse. Serviert mit Rosmarin, Knoblauch Sauce.

De Trappisten Stoverij

€ 22,=

Zartes Rindfleisch, in einer speziellen Biersoße gedünstet,
Mit Kartoffelpüree serviert
Umfangreiche Gemüse garnierung.

Backsinth met Bocksinth

€ 26,=

Hirsch Filet in Rot Wein Port-Sauce
Mit Pilzen grünen Pfeffer und einem Hauch
Cognac. Mit Teig bedeckt und im Ofen zubereitet.
Serviert mit Bocksinth. Spezialität des Hauses!

Hoender Tompoes Vermeer

€ 21,=

Hähnchen Hackfleisch, eingewickelt in Blätterteig
Mit süßen und sauren Soße und einerentsprechenden
garnieren.

Konijnenboutje Malle

€ 23,=

Kaninchenkeule in Gänsefett gedünstet,
im Ofen gebacken mit ein Spezial Biersauce.

Koetsierstuk de Beestenmarkt±225 gram

€ 24,=

Zartes Rindersteak mit Rosmarin---Knoblauchsauce
Mit grüne Pfeffersauce
Mit Champignons
Mit Portwein und Rotwein Sauce

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

Nachspeisen

- Holzschuh De Dis** € 10,=
Ein holländischer Holzschuh mit Vanilleeis mit warmen Amarenakirschen, Schlagsahne.
- Dunkles Begehren** € 9,=
Das ultimative Schokoladendessert, Schokoladeneis, -Kuchen, -Trüffel und himmlischer Schlamm (Mousse) bilden die Grundlage. Köstlich zu einer Tasse Kaffee.
- Pepijntje** € 9,=
Ein selbstgebackener Kuchen aus Lebkuchen, Zimteis, Nüssen, Mandelteig und unserem eigenen Zimtlikör.
- Bauernjunge/-mädchen auf Holzschuhen** € 9,=
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** € 8,=
Unsere Variante eines warmen Apfelkuchens.
Ein ganzer Apfel in Blätterteig, warm aus dem Ofen mit Vanillesoße.
- Holländische Käseplatte** € 11,=
Kombination holländischer Käsesorten, beispielsweise Leidener Bauernkäse, alter Rotterdamer Käse oder Texeler Windstärke 10. Einfach köstlich.
Dazu etwas Chutney, Feigenbrot und Nüsse.
- Sorbet De Dis** € 9,=
2 Sorten Sorbet-Eiscreme mit frischem Obst, frischer Minze und Orangensaft.
Für eine laktosefreie oder vegane Ernährung geeignet.
- Kaffee komplett** € 11,=
(Lieblingsnachspeise des Küchenchefs)
Frische Tasse Earth-Kaffee mit süßen Köstlichkeiten.
- Irish Coffee** mit Ierse Whiskey € 8, =
French Coffee mit Grand Marnier € 8, =
D.O.M. Coffee mit D.O.M. Benedictine € 8, =
Spanish Coffee mit Tia Maria € 8, =
- Dis Coffee** mit hausgemacht Zimt-Likör € 8, =
Sehr zu empfehlen !

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	€ 5,=
Spa rot-blau	€ 2,50
Limonade	€ 2,50
Orangensaft	€ 4,25
Chocomel	€ 3,50
Kaffee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Cappuccino	€ 2,85
Tee	€ 2,50
Frischer tee	€ 3,=
Bier von Fass medium 25 cl	€ 3,=
Bier von Fass groß 50cl	€ 6,=
Bier des Monats	Preis proTag
Flasche: Amstel malt Radler (0%)	€ 3,=
Flasche: Heineken (0%)	€ 3,=
Trappist Westmalle Dubbel	€ 5,=
Westmalle trippel	€ 5,=
Bier des Monats	Preis pro Tag
Genever	€ 3,50
Sherry medium-dry	€ 3,50
Martini weiß-rot-dry	€ 3,50
Port rot-weiß	€ 4,00
Whisky v.a.	€ 5,=
Talisker	€ 7,50
Cognac v.a.	€ 5,=
Remy Martin	€ 7,50
Armagnac-Calvados	€ 5,=
Rum-Wodka-Campari	€ 4,50
Hollandse likeuren v.a.	€ 4,50
Buitenlandse likeuren v.a.	€ 5,=