

Vorspeise



De Rokerij V.O.C.

Unsere Spezialität des Hauses. Gedämpft marinierte Makrelen Filet
Geräucherter Hering Filet auf geschredderten Apfel, Sellerie, knackiger
Kopfsalat Blätter und Mieriks Sauce.

€ 14,=

Gevulde Champignon Truffelhoedjes

Gefüllte Champignons, in den Ofen nach geheimen Originalrezept zubereitet.
Mit Ziegenkäse gewürzt mit Trüffelöl und weiße Port.

€ 11,50

De Boswanding

Gebacken Pilzen, Champignons, Schnittlauch, Knoblauch, Schnecken, Rahm.

€ 12,=

Het Zalmnestje

Nest von geräuchertem Lachs, Krebse, Garnelen und ein pochiertes ei
mit Dill-Mayonnaise bedeckt.

€ 17,=

De Schouwerij

Kombination aus 2 Sorten luftgetrocknetem Räucherschinken und Groninger Wurst
umrahmt von Senfrüchten und knusprigen Salatblättern.

€ 12,=

De Verwennerij

Verschiedene warme und kalte Vorspeisen, fleisch, fisch, vegetarisch.
Auf ein großer Teller für minimum 2 Personen serviert.

€ 12,50 p.p.

Warme geitenkaaspakketje

Ziegenkäse mit Walnüssen und Akazienhonig, auf gemischten salat-kräuter
Und Himbeer-Dressing serviert.

€ 11,=

Het Samenspel

Ein Salat mit Fisch, Fleisch und Käse-Komponenten
Mit weißem Balsamico Trüffel Dressing.

€ 12,50

“Watertjes” Suppen

Gegrilde Paprito

Paprika-Tomatensuppe, etwas würzig, mit Basilikum und einem Hauch von Knoblauch.
In einem Brötchen serviert.

€ 8,=

Tagessuppe

Eine wechselnde Suppe, passend zur Jahreszeit

€ 8,=

Het Zilte Sop

Klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Fisch und Dill gefüllt.

€ 9,=

Dis Watertje

Klare Gemüse Brühe, Pilze mit Frischem Koriander.

€ 7,=

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

Kindermenü



Stukje gebakken zalm

Gebackenes Lachsfilet mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce und Mayonnaise. € 10,=

Pakketje van kaas

Filo-Teig mit geschmolzenem Käse, Serviert mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise. € 10,=

Kip schnitzel

Panierte Hähnchen Schnitzel mit frischem Gemüse, Pommes frites, apfelsauce Und Mayonnaise. € 10,=

Vegetarische Gerichte

Porto Pizza Bello

Portobello gefüllt mit Tomaten, Basilikum, Weichkäse Auf Zucchini Spaghetti, Pinienkernen und Limabohnen. € 18,25

De Pastei

Kruste Gericht mit Pilzen, Sahne, Pesto, Paprika, Schwarzen Bohnen und frischemKäse. € 18,25

Het Ei-Pannetje

Lima Bohnen, schwarz Bohnen, Paprika, Tomaten, Basilikum, Champignons, Zwiebel, Ei, alten Käse, serviert in einer kleinenPfanne. € 18,25

De Zucchini

Gefüllte zucchini mit Paprika, Zwiebel, Champignons, Walnüsse, Käse Und frischen Kräutern. € 18,25

Fisch-Spezialitäten

Vis van de dag

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

Brammer

Wanne mit frischem Fisch, Garnelen, Champignons, Sahne und mit Teig bedeckt. € 23,50

Brakkemast

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. € 23,50

De Visvijver

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

Het Sleepet ab 2 Personen.

Fisch-Spezialitäten des Chefkochs. Die Zusammensetzung Verändert sich die Qualität, außergewöhnlich! € 24,= p.p.

*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

€ 23,50

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

Bokkenpot

€ 23,50

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

Lammduo vom Chefkoch

€ 26,00

2 Lammgerichte. zarte Lammkrone mit einem Mantel aus
grünen Kräutern und gemahlenem Altkäse. Und eine in Gänseschmalz
gegarte Lammkeule, im Ofen knusprig gebacken.
Serviert mit Knoblauch-Rosmarin-Sauce.

De Trappisten Stoverij

€ 23,=

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

Backsinth met Bocksint

€ 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 Bocksint.
Spezialität des Hauses!

Der Pastuif

€ 21,00

Zartes Hühnerfleisch, Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce,
mit hausgemachtem Pesto in einer Pfanne mit einer Scheibe Blätterteig bedeckt.

Konijnenboutje Malle

€ 23,=

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

Waardse-Lendenstück +/- 225 Gramm

€ 25,50

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 | € 10,= |
| Das ultimative Schokoladendessert, Schokoladeneis, -Kuchen, -Trüffel und himmlischer Schlamm (Mousse) bilden die Grundlage. | |
| 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 | € 12,= |
| (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 ! | |

Getränken



| | |
|----------------------------------|--------|
| Flasche Wasser mit oder ohne Gas | € 5,= |
| Spa rot-blau | € 2,50 |
| Limonade | € 2,50 |
| Orangensaft | € 4,25 |

| | |
|---|--------|
| Chocomel | € 3,50 |
| Kaffee | € 2,85 |
| Espresso | € 2,85 |
| Cappuccino | € 2,95 |
| Tee | € 2,50 |
| Frischer tee Minze, Ingwer, Zimt-Orange | € 3,= |

| | |
|----------------------------------|-------|
| Bier von Fass medium 25 cl | € 3,= |
| Bier von Fass groß 50cl | € 6,= |
| Flasche: Amstel malt Radler (0%) | € 3,= |
| Flasche: Heineken (0%) | € 3,= |

Fragen Sie nach unserer speziellen Fortuna-Bierkarte

Brennerei de Boompjes von Schiedam

| | |
|------------------------|--------|
| Silvius Gin Tonic | € 8,50 |
| Boompjes jonge Genever | € 3,50 |
| Boompjes Oude Genever | € 3,75 |
| Boompjes korenwijn | € 3,75 |

| | |
|----------------------|--------|
| 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,= |

| | |
|------------|--------|
| Branntwein | € 3,50 |
| Grappa | € 3,50 |