

Lieber Gast,

Sie finden unser umfangreiche Speisekarte vor sich. Unsere Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenchef Niels Komen, der seit einigen Jahren mit dem City Hotel de Jonge verbunden ist, hat dieses Menü mit Leidenschaft zusammengestellt.

Nachhaltigkeit und Tradition stehen im Mittelpunkt der Philosophie des City Hotel de Jonge. Im Jahr 2020 wurde das City Hotel de Jonge mit einem goldenen und zugleich höchstmöglichen Green Key-Zertifikat ausgezeichnet. Green Key ist ein internationales Qualitätszeichen für Unternehmen, die Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung der Unternehmen und den Schutz von Natur und Umwelt ernst nehmen und nachprüfen können.

Wir verwenden hauptsächlich frische, nachhaltige und sozial verantwortliche Produkten und bevorzugen lokale Produkte und regionale Lieferanten. Diese Liebe zu traditionellen und ehrlichen Zutaten spiegelt sich in einer Vielzahl klassischer und moderner Gerichte wider.

Wenn Sie einen passenden Wein zu Ihrem Gericht wünschen, hilft Ihnen Ihr Gastgeber oder Ihre Gastgeberin gerne bei der Auswahl.

Trotz der Sorgfalt bei der Zusammenstellung dieses Menüs können zusätzliche Ess- und Ernährungsbedürfnisse bestehen. Natürlich würden wir gerne von Ihnen hören, damit wir Ihren spezifischen Wunsch erfüllen können.

Wir tun unser Möglichstes, um Ihren Aufenthalt bis ins kleinste Detail zu betreuen und hoffen, Sie öfter begrüßen zu können.

Mit gastfreundlichen Grüßen "Team City Hotel de Jonge".



Lunch

Von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr heißen wir Sie
willkommen für den Mittagstisch.

Suppe

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

WOCHENSUPPE	5,25	LEICHT GEBUNDENE SENFSUPPE 🌿	5,25
<i>wöchentlich wechselnde Suppe</i>		<i>mit Frühlingszwiebeln und Trockenwurst (auch vegetarisch)</i>	
TOM KHA KAI	6,75		
<i>mit Huhn, Shiitake und Bok Choy</i>			

Ei

wählen Sie aus Weißbrot oder Schwarzbrot

SPIEGELEI 'DE JONGE'	8,50	BAUERNOMELETT	8,75
<i>Bacon, Frühlingszwiebeln, Tomaten und alter Käse</i>		<i>Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika</i>	
STRAMMER MAX	8,00		
<i>Käse oder Schinken</i>			

Belegte Brötchen

FLATBREADTHUNFISCH	9,50	LACHS BAGEL	10,50
<i>Thunfisch, rote Zwiebel, Ei, Olive und Tomate</i>		<i>mit Frischkäse, rotem Lachs, Kapern, Avocado und Gurke</i>	
FLATBREAD ZIEGENKÄSE 🌿	8,25	GERÄUCHERTES STEAK BAGEL	10,50
<i>Ziegenkäse, gegrilltes Gemüse, Balsamico und Walnüsse</i>		<i>mit geräuchertem Steak, altem Käse, Pesto und Pinienkernen</i>	

🌿 Vegetarisch 🌿 🌱 Vegan Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Belegte Brötchen

12 ÜHRCHEN 🍴 9,75
Fleischkrokette mit Brot, Tasse
Suppe Ihrer Wahl und ein Mini
Käsespiegelei (auch vegetarisch)

2 KROKETTEN 🍴 🍴 7,50
Fleischkroketten mit 2 Scheiben
Weißbrot oder Schwarzbrot
(auch vegan zu bestellen,
mit speziellem Brot +0,50)

Croque

TÜRKISCHES CROQUE 5,00
Focaccia mit Suçuk, Käse,
Aioli und roten Zwiebeln

LACHS 5,75
Focaccia mit Räucherlachs, Frishkäse,
roten Zwiebeln und Schnittlauch

SCHINKEN KÄSE 4,50
Focaccia met Schinken und Käse

BRIE 🍴 5,00
Focaccia mit Brie, Tomate und Pesto

Salate

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

ZIEGENKÄSESALAT 🍴 14,00
Ziegenkäse, gegrilltes Gemüse,
Walnüsse und Balsamico

**GERÄUCHERTER
STEAKSALAT** 14,50
mit geräuchertem
Steak, gereiftem Käse,
Trüffelmayonnaise und
Pinienkernen

BUDDHA BOWL 🍴 🍴 15,00
mit Mango, Gurke, Karotte,
gegrilltem Paprika,
Frühlingszwiebeln,
Kichererbsen, Sesam,
Gartenkresse, roten Linsen
und black eyed beans
Auswahl: Diamantfilet,
Lachs oder Tofu

SALATE KÖNNEN
AUCH WÄHREND
DES ABENDESSENS
BESTELLT WERDEN

Mittags Teller

mit Pommes Frites und Salat

**HÜHNERSCHENKEL
SATAY** 16,75

*Haus marinierter Hühnerschenkel
mit Garnelen-Cracker, eingelegtes
Gemüse und getrocknete Zwiebeln*

KALBSLEBER* 17,50

*mit gebratenem Speck
und Zwiebeln*

** auch beim Abendessen
zu bestellen*

Kinder

Gerichte auch zum Abendessen zu erhalten

**FLEISCHKROKETTE,
BRATROLLE ODER
HÄHNCHEN NUGGETS** 5,75

*mit Pommes Frites, Apfelmus und
einer Überraschung*

KINDEREIS 3,95

Lunch Specials

HOTDOG 8,50

*mit Gurken und Tomatenrelish,
Senf und gebratenen Zwiebeln*

NACHOS 9,50

*Mais, Pulled Pork, black eyed
Beans, Crème fraîche, Guacamole
und Tomatensalsa*

FLAMMKUCHEN 🌿 9,75

*Tomatensauce, Käse, rote
Zwiebeln und Rucola
Auswahl: Pulled Pork, Tofu und
Lachs*

CLASSIC

BURGER 🌿 🌿

*mit Gurken und Tomatenrelish,
gereiftem Käse und Senf (auch
vegan erhältlich: ohne Käse, mit
Rübenburger)*

Abendessen

A la Carte kann man ab 17:00 Uhr essen, in einer gemütlichen und zwanglosen Atmosphäre. Unser Küchenchef sucht regelmäßig und sorgfältig die Gerichte für das Menü aus.

Vorspeisen

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

Kalt

BRECHBROT 🌿

mit Kräuterbutter und
verschiedene Aufstriche

6,50

3 AUSTERN

mit Zitrone, Tabasco,
Rotweinessig und Schalotte

9,90*

ROTER LACHS

mit Limette und einer roter
Pfeffercreme

11,25*

DÜNN GESCHNITTENE BIRNE 🌿

Espuma au Bleu d'Auvergne,
Walnuss und Pinienkerne

8,75

DÜNN GESCHNITTENES GERÄUCHERTES STEAK

mit altem Käse,
Trüffelmayonnaise, Pinienkernen

10,50*

Suppe

WOCHENSUPPE 5,25

wöchentlich wechselnde Suppe

TOM KHA KAI 6,75

mit Huhn, Shiitake und Bok Choy

LEICHT GEBUNDENE 5,25

SENFSUPPE 🌿

mit Frühlingszwiebeln und
Trockenwurst
(auch vegetarisch)

*In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von €3,50 für Vorspeisen, €5,00 für Hauptgerichte und €2,50 für Nachspeisen.

🌿 Vegetarisch 🌿 🌱 Vegan Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Warm

RAVIOLI 🍃

Gelbe Rübe, Ricotta und Walnuss

8,50

AUSTERN

überbacken mit Parmesan

9,90*

IBERICO RIBFINGERS

vom The Bastard grill, mit Ananas-Mangochutney

9,50

FRAGEN SIE FÜR EINE
ENTSPRECHENDE WEIN
BERATUNG NACH UNSERER
WEINKARTE

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von €3,50 für Vorspeisen, €5,00 für Hauptgerichte und €2,50 für Nachspeisen.*

🍃 Vegetarisch 🍃 🍃 Vegan Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Hauptgerichte

serviert mit Kartoffelgarnitur, frischem Salat
und Gemüse der Saison

Fisch

MEERÄSCHE FILET

mit Linquine und einer Sauce von Strandkrabben

22,50*

GANZE FORELLE

mit Linsen, Fenchel und Orange

18,50

Vegetarisch

GEMÜSEQUICHE 🍃

Quiche mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse

18,50

BLUMENKOHLCURRY 🍃 🍃

*serviert mit Wontons, gefüllt mit Shiitake, Karotten, Frühlingszwiebeln
und Tofu*

19,00

**FRAGEN SIE FÜR EINE
ENTSPRECHENDE WEIN
BERATUNG NACH UNSERER
WEINKARTE**

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von €3,50
für Vorspeisen, €5,00 für Hauptgerichte und €2,50 für Nachspeisen.*

🍃 Vegetarisch 🍃 🍃 Vegan Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Classics**

HÜHNERSCHENKEL SATAY

Haus mariniertes Satay mit Garnelen-Cracker, eingelegtes Gemüse und getrocknete Zwiebeln

18,00

SPARE RIBS

mit Aioli und Chilisauce

19,00

FISH & CHIPS

mit einer Remouladensauce

18,50

*** Classics Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert*

Fleisch

TROCKEN GEALTERTES RIB-EYE

mit Pfeffer, Schalotte und Soße

26,50*

ENTRECOTE VOM KALB

mit Ananas-Mango-Chutney

19,00

SURF & TURF

Diamantfilet mit Schwertmuscheln und einer Sauce Strandkrabben

22,50*

fragen Sie nach unserer 'Specials' karte mit den Specials dieser Woche

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von €3,50 für Vorspeisen, €5,00 für Hauptgerichte und €2,50 für Nachspeisen.*

Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Kinder

**FLEISCHKROKETTE, BRATROLLE
ODER HÄHNCHEN NUGGETS**
mit Pommes Frites, Apfelmus und einer Überraschung
5,75

KINDEREIS
3,95

Nachspeisen

DAME BLANCHE <i>Vanilleeis, Schokoladenmousse und Schokoladensauce</i> <i>Entsprechende Wein: Banyuls '5 ans d'âge Pro Glas € 6.50</i>	6,75
KÄSEPLATTE <i>4 Käsesorten, serviert mit Feigen-Mandelbrot und Birnengelee</i> <i>Entsprechende Wein: Kopke Port 10 Years Old Pro Glas € 7.50</i>	10,50*
ERDBEER-BUTTERMILCHTERRINE <i>serviert mit Erdbeereis</i> <i>Entsprechende Wein: Rietvallei Rooi Muscadel Pro Glas € 5.00</i>	7,50*
BART <i>Schokoladen Crumble, Himbeermousse und rote Früchte</i>	6,50
LIMONCELLO TIRAMISU <i>mit weißer Schokolade</i>	7,75*
KAFFEE KOMPLETT <i>serviert mit verschiedenen Leckereien aus der Gosselaar Konditorei</i>	7,75

**In Kombination mit einem Hotel Abendessengutschein verrechnen wir einen Zuschlag von €3,50 für Vorspeisen, €5,00 für Hauptgerichte und €2,50 für Nachspeisen.*

Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.