

Lunch

Von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr heißen wir Sie willkommen für den Mittagstisch. Fragen Sie Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin nach dem Mittagessen der Woche.

Suppe

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| TAGESSUPPE | 5,50 | SENFSUPPE 🌱 | 5,50 |
| OCHSENSCHWANZBRÜHE 🌱 | 7,50 | <i>mit Frühlingszwiebeln und Trockenwurst (auch vegetarisch)</i> | |
| <i>Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie</i> | | | |

Ei

wählen Sie aus Weißbrot oder Schwarzbrot

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
| SPIEGELEI 'DE JONGE' | 9,00 | RÜHREI | 9,50 |
| <i>Bacon, Frühlingszwiebeln, Tomaten und alter Käse</i> | | <i>Räucherlachs und Frühlingszwiebeln, serviert mit Toast</i> | |
| STRAMMER MAX | 8,25 | | |
| <i>Käse, Roastbeef oder Schinken</i> | | | |

Belegte Brötchen

wählen Sie aus Bauernbrot, Bauernweißbrot oder Payesita*
(*rustikales brötchen)

- | | | | |
|---|--------------|--|-------------|
| STEAK SANDWICH | 10,50 | 2 KROKETTEN 🌱 | 8,00 |
| <i>dünn geschnittenes Diamantfilet, Frühlingszwiebel, Soja-Zitrus-Gel und Kewpie-Mayonnaise</i> | | <i>Fleishkroketten mit 2 Scheiben Weißbrot oder Schwarzbrot (vegetarisch + 1,50)</i> | |
| LACHS | 10,75 | ZIEGENKÄSE 🌱 | 8,75 |
| <i>little Gem, Meerrettich-Espuma, zerdrückte Avocados, Sesam und Wakame</i> | | <i>Baba ganoush, Rote-Zwiebel-Relish, Granatapfel, Cashewnüsse und Toast</i> | |

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

Brötchen

wählen Sie aus Bauernbrot, Bauernweißbrot oder Payesita*
(*rustikales brötchen)

12 ÜHRCHEN 🌱 **12,50**
*Fleischkrokette mit Brot, Tasse
Suppe und ein Luxus-Sand-
wich*
wählen Sie aus Fleisch, Fish, vege-
tarisch

**CLASSIC
HAMBURGER** **15,50**
*Holsteiner Rindfleischburger mit
Gurke, Tomate, Grillsoße, Senf,
Cheddar, Little Gem, Speck und
Pommes*

Croque

CROQUE 'DE JONGE' **6,75**
*focaccia mit Schinken, Speck,
Tomate, rote Zwiebel, gereifter Käse*

TUNA MELT **6,25**
*focaccia mit mit Thunfisch, Zwie-
beln, Kapern und Essiggurken*

ZIEGENKÄSE 🌱 **6,25**
*focaccia mit Ziegenkäse,
Rote-Zwiebel-Relish und Aubergine*

SCHINKEN KÄSE **5,25**
*Focaccia mit Schinken und / oder
Käse*

Salate

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

CHEF SALADE **16,50**
wählen Sie aus Fleisch oder Fish

NACHO BOWL 🌱🌱 **15,00**
*Kräuterreis, Nachos,
Tomatensalsa, Pulled Chicken,
Mais, Guacamole und Limette*

ZIEGENKÄSESALAT 🌱 **14,50**
*Baba ganoush, Rote-Zwiebel-
Relish, Granatapfel und
Cashewnüsse*

**SALATE KÖNNEN
AUCH WÄHREND
DES ABENDESSENS
BESTELLT WERDEN**

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

Mittags Teller

mit Pommes Frites und Salat

HÜHNERSCHENKEL 19,50
SATAY

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

KALBSLEBER 18,50
mit gebratenem Speck und Zwiebeln

SPARERIBS 20,50
mit Aioli und Chilisauce

FISH & CHIPS 19,25
serviert mit Sauce Tartar

Kinder

Gerichte auch zum Abendessen zu erhalten,
für Kinder bis 12 Jahre

FRISCHE PASTA 8,00
*mit Tomatensauce und
Fleischbällchen*

KIBBELING 10,00
*kibbeling mit Pommes,
Sauce Tartar und Apfelsauce*

PIZZA MARGHERITA 🍀 7,50

FREAK SHAKE SPEZIAL 6,50
FÜR DIE KINDER
*Donut, Marshmallow-Eis,
Erdbeersauce, Schlagsahne und
Süßigkeiten*

Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Abendessen

A la Carte kann man ab 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr essen, in einer gemütlichen und zwangslosen Atmosphäre. Unser Küchenchef und seine Küchenbrigade suchen sorgfältig die Gerichte für das Menü aus

Vorspeisen

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

Kalt

CHUCK TENDER

dünn geschnittenes Diamantfilet zubereitet auf dem Bastard Grill.
Kewpie-Mayonnaise, Soja-Zitrus-Gel und Frühlingszwiebeln

11,75

LACHS-TATAKI

Espuma aus Meerrettich, Sesam, Avocado, Wakame und Wasabi-Garnelencracker

12,25*

ROTE BEETE 🌿

Rote Beete in Salzkruste gekocht mit grünen Kräutern und Ziegenquark

9,00

AUSTER

Rotweinessig und Schalotte

3,25 PRO STÜCK

TAFELBROOD 🌿

brot mit Kräuterbutter und verschiedene Aufstriche

7,25

*In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von € 4,00, für Vorspeisen, € 8,50 für Hauptgerichte und € 5,00 für Nachspeisen.

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

Suppe

mit einem Brötchen und Kräuterbutter

TAGESSUPPE

5,50

SENFSUPPE

*mit Frühlingszwiebeln und gebratenem Speck
(auch vegetarisch)*

5,50

OCHSENSCHWANZBRÜHE

Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie

7,50

Warm

KEIN FLEISCH CHICORY STEAK

senfkörner, orange, kichererbsen

9,50

AUSTER

3 gratinierte Austern in Knoblauchbutter und Parmesan, zubereitet auf dem Bastard Grill

11,50*

SCHWEINEBACKE

Schweinebackenkroketten, Kartoffelespuma und Tomatenkompott

10,50

Specials

Fragen Sie nach unserer Specials-Karte für die
Specials dieser Woche

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von € 5,00, für Vorspeisen, € 8,50 für Hauptgerichte und € 5,00 für Nachspeisen.*

 Vegetarisch   Vegan Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Hauptgerichte

Hauptgerichte werden mit einer Kartoffelgarnitur
und einem frischen Salat serviert.

Fisch

RED MUL

Zucchini, Tomate und Pecorino

19,50

ZANDER

frische Nudeln, Vongole und Strandkrabbensauce

23,50*

FANG DES TAGES

dagprijs**

Vegetarisch

BLUMENKOHL-STEAK 🌿 🌿

Spinatbulgur, Kräutersalsa, Cashewnüsse und Granatapfel

19,75

SHAKSHUKA

Serviert mit Brot

17,50

FRAGEN SIE FÜR EINE
ENTSPRECHENDE WEIN
BERATUNG NACH UNSERER
WEINKARTE

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von € 5,00, für Vorspeisen, €8,50 für Hauptgerichte und € 5,00 für Nachspeisen. ** Ein Zuschlag kann in Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnet werden.*

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

Fleish

RIPPENBRATEN

Bon Femme Garnierung und Jus de Veau
21,50*

DRY AGED RIBEYE

Ofenkartoffel, Kräutercreme und Gemüse
35,50*

SURF UND TURF

Rinderfilet, Garnelen und Strandkrabbensoße
35,50*

MEAT OF THE DAY

Tagesrate**

Classic

FISH & CHIPS

serviert mit Sauce Tartar
19,00

SPARERIBS

mit Aioli und Chilisauce
21,00

HÜHNERSCHENKEL SATAY

*Haus marinierter Hühnerschenkel mit Garnelen-Cracker,
eingelegtes Gemüse und getrocknete Zwiebeln*
19,00

KALBSLEBER

mit gebratem Speck und Zwiebeln
18,50

Classics Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert

**In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von € 5,00, für Vorspeisen, €8,50 für Hauptgerichte und € 5,00 für Nachspeisen. ** Ein Zuschlag kann in Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnet werden.*

Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.

Kids

FRISCHE PASTA <i>mit Tomatensauce und Fleischbällchen</i>	8,00	KIBBELING <i>kibbeling mit Pommes, Sauce Tartar und Apfelsauce</i>	10,00
PIZZA MARGHERITA 🍕	7,50	FREAK SHAKE SPEZIAL FÜR DIE KINDER <i>Donut, Marshmallow-Eis, Erdbeersauce, Schlagsahne und Süßigkeiten</i>	6,50

Nachspeisen

DAME BLANCHE <i>Vanilleeis und Schokoladensauce</i> <i>Entsprechende Wein: Rietvallei Rooi Muscadel pro Glas 4,50</i>	7,25
KÄSEPLATTE <i>speziell ausgewählte Käsesorten, Honig und Feigenbrot</i> <i>Entsprechende Wein: Banyuls '5 ans d'âge' Domaine de Baillaury pro Glas 4,50 oder Quinta Da La Rose tawny Port 10 Jahre alt pro glas 7,50</i>	10,50*
KAFFEE KOMPLETT <i>serviert mit verschiedenen Leckereien aus der Gosselaar Konditorei</i>	7,75
CRÈME BRÛLÉE <i>Entsprechende Wein: Château de Stony Muscat de Frontignan 'Soleil d'Hiver' pro Glas 8,50</i>	7,00
BROTPUDDING <i>Entsprechende Wein: Rietvallei Rooi Muscadel pro Glas 4,500</i>	7,00
SORBET <i>Obst und Eis der Saison</i> <i>Entsprechende Wein: Muscat de Rivesaltes per glas 5.50</i>	6,75

*In Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnen wir einen Zuschlag von € 5,00, für Vorspeisen, €8,50 für Hauptgerichte und € 5,00 für Nachspeisen. ** Ein Zuschlag kann in Kombination mit einem Hotel Abendessensgutschein verrechnet werden.

Allergie oder Schwanger? Sagen Sie uns bescheid.