



RESTAURANT WESTERBERGEN

WARMER GETRÄNKE

Kaffee/Espresso	3.1
Doppelter Kaffee	4.5
Doppelter Espresso	4.5
Cappuccino	3.5
Kaffee au Lait	3.5
Flat white	4.5
Latte Macchiato	4
Latte Karamell	4.75
Espresso Macchiato	3.2
Koffeinfrei	3.1
déCappuccino	3.5
heißer Kakao	3.25
Schlagsahne	0.9
frischer Minzetee	4
frischer Ingwertee	4
mit Zitrone	

Tee	3
Earl grey	
Englisches melange	
Rooibos	
Grüner Tee	
Fruit twist	
Jasmin	

KALTE GETRÄNKE

Pepsi / Pepsi zero	3.3
Sinas / 7-up	3.3
Rivella	3.5
Lipton ice tea / Green	3.5
Sourcy blau / rot	3
Sourcy blau/rot 0.75	7.5
Royal Club	3.4
Tonic / Cassis	
Bitter lemon / Apfelsaft	
Ginger ale / Ingwer Bier	
Milch und Saft	
Orangensaft	3.1
frischer Orangensaft	4.5
Milch	3
Fristi / Chocomel	3.3
Red Bull	4
Limonade	1.5
Karaffe Limonade	7
SiSi no bubbles	2.5



HAUSGEMACHT & LECKER

Apfelkuchen

mit weichem Apfel,
goldbrauner Kruste und
einem Hauch von Zimt 4.5

MonChou-Kuchen

mit knusprigem Boden,
samtweichem Frischkäse
und frischen Belag 5

*GENIEßEN SIE UNSERE
KÖSTLICHKEITEN IN EINER
WARMEN ATMOSPHÄRE,
UMGEBEN VON DER
DRENER NATUR*

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Nougatine

haselnusssirup, schlagsahne,
nougatine 4.8

Café Saronno

amaretto-Sirup, erwärmte Milch 4.8

Irish coffee

Tullamore Dew, brauner Zucker
und Schlagsahne 8.5

Café España

Tia Maria Schlagsahne 8.5

Café Cuarenta y Tres

Licor 43 und Schlagsahne 8.5

Café de France

Grand Marnier und Schlagsahne 8.5

Italienischer kaffee

Disaronno und Schlagsahne 8.5

Westerbergen kaffee

unser eigener Likör mit Kaffee
gemacht und Schlagsahne 8.5
Likör auch einzeln erhältlich!

Saisonal kaffee

Lassen Sie sich überraschen und
entdecken Sie eine neue geschmack,
die zur Jahreszeit passt!

MITTAGSMENÜ

— 12.00 bis 16.00 Uhr —

SUPPEN

hausgemacht & serviert
mit Brot

Senfsuppe

vollmundig und cremig mit Senf
aus Zwolle, fein gehackten
Frühlingszwiebeln und knusprig
gebratenen Speckstücken 9.5

Tomatensuppe

reichhaltige & frische
Tomatensuppe, mit Basilikumöl 9.5

Westerbergen Eier

Mehrkornbrot mit drei
Spiegeleiern, Schinken und/oder
Käse, *der Klassiker für den
deftigen Appetit* 13.5

Kwekkeboom-Krokette

zwei handwerklich hergestellte
Krokette, serviert mit Senf, Brot
oder Pommes frites 13.5

Gesundes Sandwich

Mehrkornbrot mit Schinken, Käse,
gekochtem Ei, Gurke und Tomate,
knusprig lecker 11.5

Mittagsplatte

Mehrkornbrot mit Spiegelei,
Schinken und/oder Käse, einer
knusprigen Krokette und
Senfsuppe 15

PFANNKUCHEN

Zubereitet mit Mehl von Korenmolen
De Zwaluw aus Hoogeveen

Westerbergen

herzhaft und reichhaltig mit Speck,
Zwiebeln, Champignons und Käse
überbacken 15.5

Apfel

frisch gestrichen für einen
köstlichen, leicht süßen Biss 12.5

Normalen

Pfannkuchengenuss, leicht und
goldbraun gebraten 10

Käse

reichhaltiger Belag für einen vollen,
cremigen Geschmack 12

Speck

herzhaft Beläge für einen
herzhaften, knusprigen Biss 13.5

SALATE

frisch & voller Geschmack

Lachs

frischer, reichhaltiger Salat mit
hausgeräuchertem norwegischem
Lachs aus dem Smoker, Gurken,
Tomaten, roten Zwiebeln und
würzigen Kapern 17.5

Rindfleisch

gebratene Rinderstreifen mit
Pilzen, Parmesankäse,
Pinienkernen, Tomaten, Gurken
und roten Zwiebeln 17.5

Huhn

knusprig gebratene
Hähnchenschenkel mit unserem
berühmten Gerichts dressing,
Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln
und gekochtem Ei, *ein köstlicher
Klassiker* 17.5

*Psssst.....
wir berechnen nur
pro Tisch*

FOCACCIA-TOAST

*Sandwiches mit einer köstlichen
italienischen Twist*

Schinken & Käse
einfach genießen 8.5

Camembert

cremiger Käse aus dem Ofen
mit süßem Feigenchutney und
knackigen Walnüssen, eine perfekte
Geschmackskombination 14.5

Hawaiï

klassiker mit Schinken & Käse mit
dem exotisch-süßen Geschmack der
Ananas 9.5

**Haben Sie eine
Allergie? Melden
Sie es uns!**

Zu bestellen als vegetarische Variante 

VORSPEISEN

Ab 17.00 Uhr

Party-Brot 🌿

Frisch gebackenes Brot mit Aioli, Kräuterbutter und Tomatendip 10.5

Senfsuppe 🌿

vollmundig und cremig mit Senf aus Zwolle, fein gehackten Frühlingszwiebeln und knusprig gebratenen Speckstücken 9.5

Pilze Westerbergen 🌿

Pilze im Bierteig, knusprig gebraten mit einer cremigen Kräuter-Knoblauch-Sauce 14.5

Thunfisch

Tataki gegrillt, lauwarm mit salzigem Wakame, Wasabi-Streuseln und Soja, raffinierte Geschmacksexplosion 16.5

Avocado-Chutney-Salat 🌿

Frische Kombination aus Avocado, Apfel und Tomate, serviert mit Chutney aus Perlzwiebeln und Curry, dazu ein pochiertes Ei und Sonnenblumenkerne, ein leckerer Start 14.5

Carpaccio

aus dünn geschnittenem Rindfleisch, serviert mit hausgemachtem Pesto, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise 14.5

Tomatensuppe 🌿

reichhaltige & frische Tomatensuppe, mit Basilikumöl 9.5

Steak Tartar

Klassisch aus rohem, zartem Steak, gewürzt mit Zwiebel, Petersilie, Gewürzgurke, Parmesan, Kapern und Worcestershire-Sauce 14.5

Lachs

Tartar von hausgemachtem norwegischem Lachs in der Smoker geräuchert, mit Heringskaviar, salzig-würzigem Nori-Tempura und einem frischen Dressing 15.5

Burrata 🌿

cremiger Mozzarella kombiniert mit Pomodoro-Tomaten, Oliven, Pesto und Rucola, italienische Raffinesse 17.5

SALATE

frisch & voller Geschmack

Huhn

knusprig gebratene Hähnchenschenkel mit unserem berühmten Gerichts dressing, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und gekochtem Ei, ein köstlicher Klassiker 17.5

Rindfleisch

gebratene Rinderstreifen mit Pilzen, Parmesankäse, Pinienkernen, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln 17.5

Lachs

frischer, reichhaltiger Salat mit hausgeräuchertem norwegischem Lachs aus dem Smoker, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und würzigen Kapern 17.5

**GANZTÄGIG ERHÄLTlich.
FRISCH & VOLLER
GESCHMACK!**

SPEZIELL FÜR KLEINE GENIESSER

Pasta Bolognese

Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, weichem Hackfleisch und etwas geriebenem Käse 8.5

Blinkbox

Pommes frites, Soße, Lieblingssnack (Frikandel, Kroketten, Käsesoufflé, Chicken Nuggets, Würstchen oder Fischstäbchen) + Getränk und eine Überraschung 8.5

Kleines Tosti

goldbraun gegrillt mit cremigem Käse und weichem Schinken 5.5

Tomatensuppe 🌿

reichhaltige und frische Tomatensuppe 5.5

Poffertjes

mit Butter und Puderzucker 5.5

Winck's Pfannkuchen

wählen Sie Ihre Lieblingssorte, einfach, mit Sirup oder Puderzucker 7.5

Spareribs & Pommes frites

schlemmen von zarten Spareribs 14.5

Zu bestellen als vegetarische Variante 🌿

GETRÄNKE

WEINE



WEISS

Sanziana Pinot Grigio

Rumänien | Transilvanien |
fruchtig und frisch | 4.9 | 23

Sedosa Blanco Sauvignon, Viura, Verdejo

Spanien | Castilla La Mancha | fruchtig und frisch |
5.25 | 24.5

Villa Blanche Chardonnay

Frankreich | Bourgogne
exotisch, voll & fruchtig | 5.5 | 26

Schoppen Festival

Deutschland | lieblich | 4 | 19.5

ROSE

Tarani Gamay

Frankreich | Sud Quest | fruchtig und frisch | 4.9 | 23

ROSÉ | FLASCHEN

AIX Provence

Frankreich | Provence | trocken & fruchtig
0.75L - 32.5L 1.5L - 60L 3L - 150

Pasqua 11 Minuten

Italien | Venetien | frisch & trocken 0.75L - 38.5

ROT

Sanziana Pinot Noir

Rumänien | Siebenbürgen |
geschmeidig & fruchtig 4.9 | 23

Urmeneta Merlot

Chile | Central Valley |
geschmeidig & weich 5.25 | 24.5

El Castilla Monastrell

Spanien | Kastilien-La Mancha | zäh & kräftig 5.5 | 27.5

APERITIEF

MASIA Organic Cava

20 cl - 8.5 | 0.75L - 26.5 | 1,5L - 49.5

Feuerheerds Port rot 4.5



COCKTAILS

Moscow Mule 9

Wodka, Ingwerbier, Limette und Minze

Sgroppino 9

Wodka, Prosecco und
Zitronensorbet-Eis

Espresso Martini 9.5

basierend auf Kaffee, Wodka
und Vanille

Pornstar Martini 9.5

tropisch, mit Passionsfrucht
und Vanille

Clover Club 9.5

rosafarbener Cocktail, basierend aus
Himbeere, Zitrone und Yuzu Gin

Aperol Spritz 8.5

Gin-Tonic:

Damrak, orange 9

Gordon's Pink, rote Früchte 9

Hendrick's, Gurke 10

FLASCHENWEINE

Fragen Sie nach unserer umfangreichen
Weinkarte

WEISS

Casa Rojo La Gabacha

Sauvignon Blanc

Spanien | Rueda | 2020 | intensiv, fruchtig
und frisch 29.5

Zenato Lugana San Benedetto

Italien | Trebbiano | blumig,
anmutig & straker | 29.5

Casa Rojo The Orange Republic

Spanien | Valldoreas |

voll & komplex 35

Casa Rojo Enemigo Mio D.O.P Jumilla

Spanien | Jumilla | kräftig & fruchtig 32.5

Montes Alpha Carmenère 2021

Chile | Colchagua Valley | weich & raffiniert 38.5

DESTILLIERT

Inländisch

Jenever (jung/alt)

Citroenbrandewijn

Beerenburg | Vieux

Bessenjenever

Apfelkorn / Boswandeling

Kruudkroamer

Liköre

4.5

Safari

Pisang Ambon

Passoa / Baileys

Tia Maria / Cointreau

Grand Marnier

Amaretto / Drambuie

Bénédictine

Licor 43

Westerbergse Neut

Ausländisch

4.5

Bacardi / Campari /

Captain Morgan

Wodka / Rot Wodka

Malibu/ Jägermeister

WHISKEY

Johnnie Walker

5

Jack Daniels

5

Tullamore Dew

4.5

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.

5

MOCKTAILS 7.5

Mojito, Minze und Limette

Gin Tonic, Zitrone und Minze

Ginger Mule, Ingwer und Minze

HAUPTGERICHTE

Ab 17.00 Uhr

Serviert mit Pommes frites, Rohkostsalat
und Brander Mayonnaise

Tagliata di Manzo mit Pappardelle

saftiges Rindfleisch mit gebratenen Pappardelle, übergossen mit einer cremigen Gorgonzolasauce 25.5

Hähnchen

im Ofen zubereitete marinierte Hähnchenschenkel in Satay-Sauce, serviert mit Garnelencrackern, Atjar und knusprigen Zwiebeln 24.5

Schnitzel

zart gebratenes paniertes Schweineschnitzel, serviert mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Speck und einer reichhaltigen Kalbsbratensoße, *klassisches Gericht* 25.5

Flat Iron steak

gegrillt, serviert mit beurre café de Paris und gebratenem Gemüse 26.5

Westerburger

rosa gebratener Rindfleisch-Burger mit Speck, Tomate, Käse und Salat auf gegrilltem Brioche-Brot 23

Roasted ribs

im Ofen gebratene, marinierte Spareribs, serviert mit Knoblauch-Chili-Sauce und Maniok-Chips 29.5

Vegetarischer Burger

Burger auf Basis von Roter Bete und Nüssen, serviert mit Käse und Tomate auf einem Brioche-Brot 23

Aubergine Parmigiana

Ofengericht aus Auberginen, Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Oliven mit frischen Bandnudeln und mit Parmesan überbacken 22.5

Fish & Chips

in Fischteig gebratener Kabeljau, serviert mit Remouladensoße und Pommes frites, *zeitloses Lieblingsgericht* 24

Pieterman

zarter Nordsee-Feldfisch, auf der Haut gebacken, serviert mit gebratenen Haricots verts, Kalbsbratensoße und Rosmarinschaum 25.5

NACHSPEISEN

Sgroppino

frisch zubereiteter Sgroppino mit Wodka, Prosecco und Zitronensorbet-Eis, *ein prickelnder Abschluss* 9.5

Caramba

Softeis mit Karamellwürfeln, Karamellsauce und Schlagsahne 8.5

Tropical

Softeis mit Fruchtkompott und Schlagsahne 8.5

Kirsche

Softeis mit Kirschen, dazu Schlagsahne 8.5

Winck- & Blinck ijsje

Softeis mit Speck, Bonbons, Erdbeersauce, Schlagsahne und eine Überraschung 7.5

Bienenstock

Haselnussboden, mit Karamelleis, italienischem Schaum, samtiger Sauce aus Sahne, Eierlikör und Karamell, *eine süße Ode an die lokale Tradition aus Hoogeveen* 10.5

Dame Blanche 2.0

Sahne Eis mit Bourbon-Vanille, Schokoladenkeksen, heißem Schokoladengelee und Schokoladenstreuseln 12.5

Strawberry cheesecake

Cremiges Cheesecake-Eis mit Erdbeergelee, Crumble und frischen holländischen Erdbeeren 10.5

Kaasplankje

Verkostung von sechs lokalen und europäischen Käsesorten, serviert mit Walnüssen und frischen Trauben 15.5 *Perfekt mit einem köstlichen Portwein*

Zu bestellen als vegetarische Variante

MITTAGSMENÜ

— 12.00 bis 16.00 Uhr —

SPECIALS

Tuna Melt-focaccia

herzhaftes Sandwich mit Thunfischsalat und leckerem gegrilltem Käse, *ein echter Genuss* 16

Norwegischem Lachs-focaccia

herzhaftes Sandwich mit hausgeräuchertem norwegischem Lachs, Kapern, roten Zwiebeln, *pur und voller Geschmack* 15.5

Knochenschinken

lauwarm serviert auf Mehrkornbrot mit Honig-Senf-Sauce, Tomate, Gurke und Gewürzgurke 15.5

Carpaccio

Mehrkornbrot mit hausgemachtem Carpaccio, Salat, Parmesankäse, Pesto und Trüffelmayonnaise *ein echter Genuss* 15.5

Avocado-focaccia 🌿

seidiger Hummus, cremige Avocado und ein perfekt gegartes Ei auf würzigem italienischen Brot 14

Steak Tartar

Brot mit italienischem Charakter, gefüllt mit rohem, zartem Steak, gewürzt mit Zwiebeln, Petersilie, Gewürzgurke, Parmesan, Kapern und Worcestershire-Sauce 15.5

Würziges Huhn

Italienisches Brötchen gefüllt mit würzigem Hähnchen, *schön warm und knusprig* 15.5

Burrata

cremiger Mozzarella kombiniert mit Pomodoro-Tomaten, Oliven, Pesto und Rucola, *italienische Raffinesse* 17.5

SNACKS

— Ab 12.00 Uhr —

BORRELPLANKE

Reichhaltig gefüllt mit Wurst, verschiedenen Käsesorten, marinierten Oliven und einer Nussmischung 21.5

Perfekt zu kombinieren mit einer Verkostung von Spezialbier!

Nachos 🌿

knusprige Tortilla-Chips mit geschmolzenem Käse, Streichkäse und Frühlingszwiebeln, serviert mit saurer Sahne, Guacamole und Chilisaucе 14.5

Loaded nachos

ultimatives Snack-Erlebnis mit geschmolzenem Frischkäse, würzigem Hackfleisch, Streichkäse und Frühlingszwiebeln, serviert mit saurer Sahne, Guacamole und Chilisaucе 19.5

kleine runde Krokette

frittiert, mit cremigem Fleischragout, serviert mit Senf 7 oder 14 Stück 8.5 | 16

Frittierte Snackplatte

geschmackvolle Auswahl, serviert mit Frittensauce und Senf | 16 Stück 19.5

Cas&Cas kleine runde Krokette 🌿

100% vegan zubereitet 7 Stück 8.5

Party-Brot 🌿

Frisch gebackenes Brot mit Aioli, Kräuterbutter und Tomatendip 10.5

Knusprige Käsestangen 🌿

Gefüllt mit Old Amsterdam Käse und serviert mit Chilisaucе 9.5

BorrelKäseplatte

Verkostung von sechs verschiedenen Käsesorten, serviert mit Brot und Oliven 17.5

Zu bestellen als vegetarische Variante 🌿