

Winterkarte



Winter-Monatsmenü

2 Gänge € 26,00

3 Gänge € 29,50

Vorspeise: Bruschetta mit Tomaten und Basilikum.

Hauptgericht: Rosa gebratenes Lammkarree mit Kürbispüree, gebratenen Buchenpilzen und geröstetem Kürbis.

Bei 3 Gängen: Dame Blanche



Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio — € 14,00

Rote Zwiebel, Meerrettichcreme, Balsamicocreme, Ziegenkäse, Rucola, weißes oder dunkles Brötchen.

Thunfisch-Carpaccio — € 14,50

Thunfisch-Kapern-Creme, frittierte Ackerbohnen, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, weißes oder dunkles Brötchen.

Rindercarpaccio — € 14,00

Trüffelmayonnaise, Rucola, frittierte Ackerbohnen, Parmesan, weißes oder dunkles Brötchen.

Zwiebelsuppe — € 7,00

Serviert mit einem überbackenen weißen Brötchen.

Tomatensuppe — € 7,00

Mit weißem oder dunklem Brötchen.

Brotvariation — € 6,00

Weißes und dunkles Brot mit Kräuterbutter und Pesto.



Old time favourites

Die folgenden Gerichte servieren wir mit einer Salatgarnitur und einer Beilage nach Wahl.

Hähnchen-Saté

2 Spieße € 15,95 4 Spieße € 22,50

50 Gramm marinierte Hähnchenbrust pro Spieß. Serviert mit Atjar, Krabbenchips, Satésauce und Seroendeng.

Spareribs

± 350 Gramm € 19,95 ± 500 Gramm € 25,50

Mit süßer und scharfer Sauce.

Shoarma

€ 15,95

In der Pfanne gebratene Schweinefleischstreifen, serviert mit Pitabrot und Knoblauchsauce.

Wildragout

€ 24,50

Langsam geschmortes Ragout aus Schwein, Rind und Hirsch. Serviert mit Cherrytomate, Rosmarin und Tomatenschaum.

Ribeye

€ 27,50

In der Pfanne mit Fettrand gebraten für extra Geschmack, ca. 180 Gramm. Serviert mit Cherrytomate, Basilikum und Rote-Bete-Schaum.

Garnelen

4 Stück € 19,50 8 Stück € 26,50

Große Garnelen, gebraten in Knoblauch-Sambal-Öl. Serviert mit Cherrytomaten, Zitrone und Dill.



Quiche- Gerichte

Die folgenden Gerichte servieren wir mit einer Salatgarnitur und einer Beilage nach Wahl.

Lachs-Ricotta-Quiche

€ 21,50

Knusprige Quiche mit Lachs und Ricotta.
Serviert mit Cherrytomaten und Dill.

Linsen-Curry Vegan Pie

€ 21,50

Knusprige vegane Pie mit Linsen, Paprika, Erbsen und mildem indischen Curry. Serviert mit Cherrytomaten und Rosmarin.



Hähnchenschnitzel

Knusprig paniertes und frittiertes Hähnchenfilet nach Southern Style. Je Stück 100 Gramm. Auch vegetarisch erhältlich.

🍗 Hähnchenschnitzel Natur	1 Stück € 16,00	2 Stück € 22,50
🍗 Hähnchenschnitzel Pfeffer	1 Stück € 16,50	2 Stück € 23,50
Serviert mit Pfefferrahmsauce.		
🍗 Hähnchenschnitzel Champignon	1 Stück € 16,50	2 Stück € 23,50
Serviert mit Champignonrahmsauce.		
🍗 Hähnchenschnitzel Het Centrum	1 Stück € 17,50	2 Stück € 24,00
Serviert mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Bacon und Mozzarella.		
🍗 Hähnchenschnitzel Cheesy	1 Stück € 17,00	2 Stück € 23,50
Serviert mit Brie-Sauce und Mozzarella.		

Hamburger

Einfach € 19,50 | Doppelt € 24,50

Leckere Rindfleischburger aus der Pfanne, jeweils 100 Gramm. Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit Salat und Tomate. Alle Hamburger sind auch vegetarisch erhältlich.

Hamburger Het Centrum

Gebratene Zwiebeln und Champignons, Mozzarella, Bacon, Mayonnaise und Ketchup.

Hamburger Cheesy

Mozzarella, Brie-Sauce, Zwiebeln und Champignons.

Hamburger Trüffel

Mozzarella, Zwiebeln, Champignons und Trüffelmayonnaise.

Burger The Goat

Zwiebeln, Champignons, 1 Scheibe warmer Ziegenkäse anstelle eines Burgers, Pekannüsse, Gurke und Honig-Senf-Sauce.

Die Hamburger servieren wir mit einer Salatgarnitur und einer Beilage nach Wahl.



Salate

Ziegenkäsesalat — Klein mit 1 Scheibe € 14,50 | Groß mit 2 Scheiben € 19,50

Salat mit warmem Chèvre-Bûche-Ziegenkäse aus dem Ofen, Roter Bete, Apfel, Zwiebeln, Kohl, Cranberrys, Cherrytomaten, Pekannüssen, Gurke, Honig und einem Brötchen mit Balsamico.

Steaksalat — Klein € 16,50 | Groß € 22,50

Salat mit gebratenen Steakstreifen, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Feta und knusprigen Ackerbohnen-Crumbles.

Beilagen

Pommes frites	€ 3,10
Gekochte kleine Kartoffeln	€ 3,50
Knoblauch-Linguine	€ 3,50
Reis	€ 3,00

Extras

Salat	€ 3,10
Gemüse des Küchenchefs	€ 4,00
Pfeffer- oder Champignonsauce	€ 3,50
Mayonnaise	€ 0,70



Desserts

Eis € 6,50

- Vanilleeis mit Karamellsauce und Schlagsahne
- Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne
- Vanilleeis mit Erdbeersauce und Schlagsahne
- Vanilleeis mit Amarena-Kirschsauce und Schlagsahne

Churros € 9,50

5 Churros mit Vanilleeis, Schlagsahne und Zimtzucker.

Apfelstrudel € 7,50

Mit weißer Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagsahne.

Tokkelroom € 6,50

Mit Schlagsahne.



Kindergerichte

Die Kindergerichte werden mit einem Spielzeug, Apfelmus und einem Kindereis serviert.

Frikandel / Kroket / Chicken Nuggets € 9,75

Mit Pommes frites und Mayonnaise.

Jans Pfannkuchen € 8,50

Mit Sirup und Puderzucker.



Winterveranstaltungen

🍂 **Oktoberfest**

17. Oktober

🍂 **Saisonabschluss / Halloween**

24. Oktober

🍂 **Pubquiz**

14. November

🍂 **Sinterklaas-Quiz**

28. November

🍂 **Walking Dinner**

19. Dezember

🍂 **Silvester**

31. Dezember

Pizzen

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensauce als Basis zubereitet.

Margherita

Mozzarella

€ 11,50

Thunfisch

Thunfisch, rote Zwiebeln, Mozzarella, Kapern

€ 14,50

Salami

Salami, mozzarella

€ 12,50

Carpaccio

Carpaccio, Mozzarella, Rucola, Trüffelmayonnaise

€ 17,50

Shoarma

Shoarma, mozzarella, Knoblauchsauce

€ 14,50

Veganes Shoarma

Veganes Shoarma, Mozzarella, Knoblauchsauce

€ 14,50

Pollo

Hähnchenstücke, Champignons, Mozzarella, Barbecuesauce

€ 14,50

Funghi

Champignons, mozzarella

€ 14,00



Zwei Kroketteen mit Brot

€ 8,50

Weißes oder dunkles Brot mit zwei handwerklich hergestellten Kroketteen, Senf und Salatgarnitur.

Twaalfuurtje

€ 10,00

Eine kleine Suppe nach Wahl und eine traditionelle Krokette auf einem weichen weißen Brötchen.

Spiegeleier auf Brot

Natur	€ 10,00
Schinken	€ 11,00
Käse	€ 11,00
Schinken/Käse	€ 12,00
Speck	€ 11,00
Speck/Käse	€ 12,00

