

Dinerkaart

VOORGERECHTEN

BROOD Divers brood met kruidenboter, olijfolie met rozemarijn	4,50
BRUSCHETTA Toast met mozzarella, tomaat en basilicum	4,75
SOEPEN Tomatensoep met basilicum Mosterdsoep met spekjes en prei Uiensoep gratineerd met kaas	4,50
AMELANDER SALADE Gemengde slasoorten met Amelanders kaas, vijgen, gedroogde abrikoos, dadels, gepofte tuinbonen, zaden en een dressing van bosbessen	9,50
JUTTERSCHOTEL Gemengde slasoorten met Gravad lax (zalm), gerookte makreel en een garnalen kroketje	12,75
CARPACCIO Dungesneden ossenhaas met pijnboompitten, parmezaanse kaas en pesto	11,00
GRAVAD LAX Zalm met ingelegde courgette, limoenyogonaise en toast	10,50
BUFFELMOZZARELLA (vegetarisch) Ingelegde courgette met rode biet, buffelmozzarella, toast en limoenyogonaise	9,00
MOUSSE VAN GEROOKTE MAKREEL Makreel met rode biet, gekonfijte citroen en toast	9,25
PROEVERIJ VAN VIS (2 personen)	19,50



HOOFDGERECHTEN VLEES

BOERENSCHNITZEL Met gebakken ui, spek, paprika en champignons	18,75
SCHNITZEL Met stroganoffsaus	18,75
LAMSCURRY Gekruid en gestoofd lamsvlees met basmatirijst en Turks brood	21,50
BIEFSTUK Gebakken met een saus van Amelanders kruidenbitter of kruidenboter	19,75
MIXED GRILL Varkenshaasmedaillon, biefstuk, kippendij en spareribs met knoflooksaus en groene pepersaus	19,50

HOOFDGERECHTEN VIS

KABELJAUW Met duindoorn-citroengras saus	21,50
VISTRIO Met zalm, heekfilet, garnalenkroket en witte wijn saus	20,50
GEBAKKEN GAMBA'S Met zoetzure, licht pikante saus	19,50

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

TAGLIATELLE Met tomaat, paddenstoelensaus en falafel	18,00
ZWARTE BONEN BURGER Op een oergranenbol met tomaat, rode ui, mangochutney en avocado	17,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen en groente. Friet kan extra worden besteld tegen een meerprijs van 2,50 per portie.

PLATES

Broodje hamburger 100 % runder Black Angus, tomaat, augurk, gebakken ui en spek	14,50
Kipsaté kippendij met pindasaus	13,50
Biefstuk met kruidenboter	16,00
Schnitzel naturel	15,00
Schnitzel met stroganoff saus	15,50
Boerenschnitzel met spek, ui, paprika en champignons	15,50
Gebakken zalm met hollandaisesaus	15,75
Spareribs met knoflooksaus en zoetzure saus	15,75
Heekfilet met ravigottesaus	15,00

Plates worden geserveerd met een frisse salade en friet

KINDERGERECHTEN

Vissticks	7,00
Kroket of frikandel	7,00
Broodje knakworst	7,00
Mini hamburger	7,00

Geserveerd met friet, komkommer en appelmoes

Kinderpannenkoek	4,00
------------------	------

DESSERTS

Dame Blanche vanille-ijs en chocoladesaus	6,00
Crème Brûlée van sinaasappel en hazelnootcreme	7,00
Kinderijsje marshmallow ijs, fruit en slagroom	3,50
Chocolade panna cotta van witte chocolade en chocolade mousse	7,25
Mousse van banaan nutella-ijs en salted caramel	7,25
Gebakken flensjes met vanille-ijs, chocolade en Grand Marniercoulis	7,25
Vlaflip 2.0 zachte crème brûlée, yoghurt en aardbeiensaus	7,00
Cheesecake met bosvruchtensaus en slagroom	6,00

Keuze Driegangenmenu
25,50

VOORGERECHT

CARPACCIO MET OUDE KAAS EN PESTO
SALADE AMELANDER KAAS
BRUSCHETTA
TOMATEN- OF MOSTERDSOEP

HOOFDGERECHT

GEWOKTE OSSENHAASPUNTJES
Met teriyaki, ui, paprika en paddenstoel

VARKENSOESTER

Met een saus van Amelanders kruidendrank

GEBAKKEN SCHOLFILET

Met ravigottesaus

HEEKFILET

Met witte wijn saus

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Van sinaasappel en hazelnootcreme

DAME BLANCHE

Vanille-ijs en chocoladesaus

KOFFIE, CAPPUCCINO OF THEE

met een Nobeltje of Commandeurtje en chocolaatje



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Dinner-Karte

VORSPEISEN

BROT Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter, Olivenöl mit Rosmarin	4,50
BRUSCHETTA Toast mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	4,75
SUPPEN Tomatensuppe mit Basilikum Senfsuppe mit Speck und Lauch Zwiebelsuppe gratiniert mit Käse	4,50
AMELÄNDER SALAT Gemischter Salat mit Ameländer Käse, Feigen, getrockneten Aprikosen, Datteln, geröstete Ackerbohnen, Samen und Waldfrüchte-Dressing	9,50
FISCHTELLER Gemischter Salat mit graved Lachs, geräucherte Makrele und eine Krabbenkrokette	12,75
CARPACCIO Dünngeschnittenes Rinderfilet, Pinienkerne, Parmesankäse und Pesto	11,00
GRAVED LACHS mit eingelegter Zucchini, Limettenmayonnaise und Toast	10,50
BÜFFELMOZZARELLA (vegetarisch) Mit eingelegter Zucchini, rote Bete, Limettenmayonnaise und Toast	9,00
MOUSSE VON GERÄUCHERTE MAKRELE Mit roter Bete, kandierter Zitrone und Toast	9,25
FISCH-KOSTPROBE (2 Personen)	19,50



HAUPTSPEISEN FLEISCH

BAUERNSCHNITZEL mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Paprika und Champignons	18,75
SCHNITZEL mit Stroganoffsauce	18,75
LAMMCURRY gewürztes und gedünstetes Lammfleisch mit Basmatireis und Fladenbrot	21,50
RINDERSTEAK gebraten, mit einer Sauce aus Ameländer Kräuterlikör oder Kräuterbutter	19,75
GRILLTELLER Schweinedaillon, Rindersteak, Hähnchenkeule und Spareribs mit Knoblauchsauce und grüner Pfeffersauce	19,50

HAUPTSPEISEN FISCH

KABELJAU mit Sanddorn-Zitronengras-Sauce	21,50
FISCH-TRIO Lachs, Hechtdorsch, eine Krabbenkrokette und Weißweinsauce	20,50
GEBRATENE GAMBAS mit einer süßsauen, leicht scharfen Sauce	19,50

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE mit Tomate, Pilzsauce und Falafel	18,00
BOHNENBURGER Auf einem Mehrkornbrötchen mit Tomaten, roter Zwiebel, Mangochutney und Avocado	17,50

Alle Hauptspeisen werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert. Eine Portion Pommes frites kann für 2,50 dazu bestellt werden.

TELLERGERICHTE

Hamburger 100 % Black Angus Rind, mit Tomaten, Gurke, gebratenen Zwiebeln und Speck	14,50
Hähnchensatay am Spieß mit Erdnusssauce	13,50
Rindersteak mit Kräuterbutter	16,00
Schnitzel Wiener Art	15,00
Schnitzel mit Stroganoffsauce	15,50
Bauernschnitzel mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons	15,50
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce hollandaise	15,75
Spareribs mit Knoblauchsauce und süßsaurer Sauce	15,75
Hechtdorschfilet mit Sauce ravigote	15,00

Serviert mit frischem Salat und Pommes frites

KINDERGERICHTE

Fischstäbchen	7,00
Fleischkrokette oder holländische Frikandel	7,00
Knackwurst mit Brötchen	7,00
Mini Hamburger	7,00

Serviert mit Pommes, Schlangengurke und Apfelmus

Kinderpfannkuchen	4,00
-------------------	------

DESSERTS

Dame Blanche Vanilleeis und Schokosauce	6,00
Crème brûlée mit Orangen und Haselnusscreme	7,00
Kindereis Marshmallow-Eis, Obst und Sahne	3,50
Schokotraum Pannacotta aus weißer Schokolade und Schokoladenmousse	7,25
Bananenmousse Nutella-Eis und salted Caramel	7,25
Crêpe mit Vanilleeis Schokolade und Grand Marnier-Coulis	7,25
Vla Becher 2.0 zarte Crème brûlée, Joghurt und Erdbeersauce	7,00
Cheesecake mit Waldfrüchtesauce und Sahne	6,00

3-Gang-Wahlmenü 25,50

VORSPEISE

CARPACCIO MIT HARTKÄSE UND PESTO
AMELÄNDER SALAT
BRUSCHETTA
TOMATEN- ODER SENFSUPPE

HAUPTSPEISE

GEWOKTE RINDERSTÜCKCHEN
mit Teriyakisauce, Zwiebeln, Paprika und Pilzen

SCHWEINENUSS
mit einer Sauce von Ameländer Kräuterlikör

GEBRATENES SCHOLLENFILET
mit Sauce ravigote

HECHTDORSCH
mit Weißweinsauce

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
mit Orangen und Haselnusscreme

DAME BLANCHE
Vanilleeis und Schokosauce

KAFFEE, CAPPUCCINO ODER TEE
mit einem Nobeltje oder Commandeurtje
und Schokolade



Bitte geben Sie uns Ihre Allergie oder Diätwünsche rechtzeitig durch.