

# Dinerkaart

# de Jong

## VOORGERECHTEN

**BROOD** 5,75  
Divers brood met kruidenboter en olijfolie met groene kruiden

**BRUSCHETTA** 5,75  
Toast met gemarineerde tomaat en basilicumpesto

**SOEPEN** 6,00  
**Tomatensoep** met basilicum  
**Mosterdsoep** met spekjes en prei  
**Kippenbouillon** met citroengras, bosui, gebakken ui, gekookt ei, taugé, kip, peterselie en noedels

**AMELANDER SALADE** 10,25  
Gemengde slasoorten met Amelander kaas, vijgen, gedroogde abrikoos, dadels, gepofte tuinbonen, zaden, pitten en een dressing van Amelander mosterd en duindoorn

**JUTTERSCHOTEL** 14,00  
Gerookte zalm, garnalen, gerookte forel, sla, komkommer, thousand island dressing en toast

**CARPACCIO** 11,75  
Dungesneden ossenhaas met oude reypenaar kaas en pesto

**GEBAKKEN GAMBA'S** 10,75  
Met sesamnoedels en limoncellosaus

**GEROOKTE ZALM** 11,95  
Avocadocreme, kumquatchutney en toast

**PROEVERIJ VAN ONZE VOORGERECHTEN** 13,95  
Combinatie van gerookte zalm, carpaccio, gamba's en sesamnoodles, geserveerd met een kopje kippenbouillon



## HOOFDGERECHTEN VLEES

**BOERENSCHNITZEL** 19,75  
Met gebakken ui, spek, paprika en champignons

**LAMSCURRY** 22,25  
Gekruid en gestoofd lamsvlees met gele rijst en Turks brood

**BEEF TERIYAKI** 20,75  
Gewokte ossenhaaspuntjes met teriyakisaus (champignon, paprika en ui) en rijst

**BIEFSTUK** 22,00  
Gebakken biefstuk met pepersaus en gebakken champignons

**MIXED GRILL** 21,25  
Varkenshaasmedaillon, biefstuk, kippendij en spareribs met een zachte knoflooksaus en pepersaus

**ENTRECOTE** 23,25  
Gegrilde entrecote met kruidenboter of met rode wijnsaus

**LAND EN ZEE** 24,00  
Entrecote en gamba's met een kreeftensaus en salsa verde (saus van groene kruiden en olijfolie)

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 16,00  
Met spek, gehakt, tomaat, parmezaanse kaas, rucola en brood

## HOOFDGERECHTEN VIS

**KABELJAUW** 22,00  
Met saus van zongedroogde tomaten

**VISTRIO** 22,00  
Met zalm, heekfilet, scholfilet en witte wijn kruidensaus

**GEBAKKEN GAMBA'S** 20,25  
Met zoetzure, licht pikante saus en brood

**SPAGHETTI ZALM** 17,00  
Met een met vis gevulde roomsaus, brood, salade en een moot zalm

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

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

**ZWARTE BONEN BURGER MET ZOETE AARDAPPEL** 19,00  
Op een oergranenbol met tomaat, rode ui, mangochutney en avocado

**SPAGHETTI VEGETARISCH** 15,00  
Met spinazie, ricotta, noten, parmezaanse kaas, rucola en brood

## PLATES

**Broodje hamburger** 100 % runder Black Angus, tomaat, augurk, gebakken ui en spek 15,75

**Kipsaté** kippendij met pindasaus 14,75

**Shoarma** kippendij met knoflooksaus en chilisaus 14,75

**Biefstuk** met kruidenboter 17,25

**Schnitzel** naturel 16,25

**Boerenschnitzel** met spek, ui, paprika en champignons 16,75

**Gebakken zalm** met hollandaisesaus 17,00

**Spareribs** met knoflooksaus en barbecue saus 17,00

**Heekfilet** met remouladesaus 16,25

*Plates worden geserveerd met een frisse salade en friet*

## KINDERGERECHTEN

Vissticks 8,25

Kroket of frikandel 8,25

Broodje knakworst 8,25

Mini hamburger 8,25

*Geserveerd met friet, komkommer en appelmoes*

Poffertjes portie van 12 stuks 5,15

## DESSERTS

**Dame Blanche** vanille-ijs en chocoladesaus 7,25

**Crème Brûlée** van espresso en Baileys 8,25

**Kinderijsje** vanille-ijs, smarties, fruit en slagroom 4,50

**Vlaflip 2.0** zachte crème brûlée, yoghurt 7,75

en aardbeiensaus

**Chocolade moelleux** warm chocoladecakeje met 7,50

vulling van chocolade en meringue

**Sorbet** met fruit, citroen- en mandarijnijs en slagroom 7,75

## Keuze Driegangenmenu 29,95

### VOORGERECHT

TOMATEN- OF MOSTERDSOEP

FRISSE SALADE

Met noten, zaden en pitten en een dressing van Amelander mosterd en duindoorn

BRUSCHETTA

### HOOFDGERECHT

HEEKFILET MET WITTEWIJN SAUS

KIP CAPRESE

Met gekruide kippendij, tomaat, mozzarella en pesto

VARKENSHAAS MEDAILLONS

Met champignonsaus

### DESSERT

DAME BLANCHE

CRÈME BRÛLÉE

ADVOCAAT

Met vanille-ijs, chocolade en slagroom



*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

# Dinner-Karte

# de Jong

## VORSPEISEN

**BROT** 5,75  
Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Kräuter-Olivenöl

**BRUSCHETTA** 5,75  
Toast mit mariniertes Tomate und Basilikumpesto

**SUPPEN** 6,00  
**Tomatensuppe** mit Basilikum  
**Senfsuppe** mit Speck und Lauch  
**Hühnerbouillon** mit Zitronengras, Frühlingszwiebel, gebratene Zwiebeln, gekochtes Ei, Sojasprossen, Petersilie und Nudeln

**AMELÄNDER SALAT** 10,25  
Gemischter Salat mit Ameländer Käse, Feigen, getrockneten Aprikosen, Datteln, geröstete Ackerbohnen, Samen und einem Senf-Sanddorn-Dressing

**FISCHTELLER** 14,00  
Räucherlachs, Krabben, geräucherte Forelle, Salat Schlangengurke, Thousand-Island-Dressing

**CARPACCIO** 11,75  
Dünngeschnittenes Rinderfilet mit Hartkäse und Pesto

**GEBRATENE GAMBAS** 10,75  
Mit Sesamnudeln und Limoncellosauce

**RÄUCHERLACHS** 11,95  
Avocadocreme, Kumquatchutney und Toast

**KOSTPROBE UNSERER VORSPEISEN** 13,95  
Zusammengestellt aus Räucherlachs, Carpaccio, Gambas und Sesamnudeln, serviert mit einer Tasse Hühnerbouillon



## HAUPTSPEISEN FLEISCH

**BAUERNSCHNITZEL** 19,75  
Mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Paprika und Champignons

**LAMMCURRY** 22,25  
Würziges, gedünstetes Lammfleisch mit gelbem Reis, Koriander und Fladenbrot

**BEEF TERIYAKI** 20,75  
Gebraten Rindfleischstückchen mit Teriyakisauce (Champignons, Paprika, Zwiebel) und Reis

**RINDERSTEAK** 22,00  
Gebraten, mit Pfeffersauce und gebratenen Champignons

**GRILLTELLER** 21,25  
Schweinemedailon, Rindersteak, Hähnchenkeule und Spareribs mit Knoblauchsauce und Pfeffersauce

**ENTRECÔTE** 23,25  
Gegrillt und serviert mit Kräuterbutter oder Rotweinsauce

**LAND UND MEER** 24,00  
Entrecôte und Gambas mit Hummersauce und Salsa verde (grüne Kräuter und Olivenöl)

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 16,00  
Speck, Hackfleisch, Tomaten, Parmesankäse, Rucola und Brot

## HAUPTSPEISEN FISCH

**KABELJAU** 22,00  
Mit einer Sauce aus songetrockneten Tomaten

**FISCH-TRIO** 22,00  
Lachs, Hechtbarsch und Schollenfilet mit Weißwein-Kräutersauce

**GEBRATENE GAMBAS** 20,25  
Mit einer süßsauren, leicht scharfen Sauce

**SPAGHETTI LACHS** 17,00  
Rahmsoße, Fisch, Brot, Salat und Lachsfilet

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

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**BOHNENBURGER** mit süßkartoffel 19,00  
Auf einem Mehrkornbrötchen mit Tomaten, roter Zwiebel, Mangochutney und Avocado

**SPAGHETTI VEGETARISCH** 15,00  
Spinat, Ricotta, Nüssen, Parmesankäse, Rucola und Brot

## TELLERGERICHTE

**Hamburger** 100 % Black Angus Rind 15,75  
mit Tomaten, Schlangengurke, Zwiebeln und Speck

**Hähnchensatay** Hähnchenschenkel mit Erdnussauce 14,75

**Shoarma** Hähnchenschenkel mit Knoblauch- und Chilisauce 14,75

**Rindersteak** mit Kräuterbutter 17,25

**Schnitzel** Wiener Art 16,25

**Bauernschnitzel** mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons 16,75

**Lachsfilet** mit Sauce hollandaise 17,00

**Spareribs** mit Knoblauchsauce und süßsaurer Sauce 17,00

**Hechtbarschfilet** mit Remoulade 16,25

*Serviert mit frischem Salat und Pommes frites*

## KINDERGERICHTE

Fischstäbchen 8,25

Fleischkrokette oder Holländische Frikandel 8,25

Knackwurst mit Brötchen 8,25

Mini Hamburger 8,25

*Serviert mit Pommes, Schlangengurke und Apfelmus*

Poffertjes (12 Mini-Pfannkuchen) 5,15

## DESSERTS

**Dame Blanche** Vanilleeis und Schokosauce 7,25

**Crème brûlée** von Espresso und Baileys 8,25

**Kindereis** Vanilleeis, Smarties, Obst und Sahne 4,50

**Vla-Becher 2.0** zarte Crème brûlée, Joghurt und Erdbeersauce 7,75

**Schokolade moelleux** warmes, gefülltes Schokotörtchen, 7,50

mit Meringue

**Sorbet** mit Obst, Zitronen- und Mandarinen- und Sahne 7,75

## Drei-Gang-Menü 29,95

### VORSPEISE

**TOMATEN- ODER SENFSUPPE**

oder

**FRISCHER SALAT**

Mit Nüssen, Samen und einer einem Senf-Sanddorn-Dressing

oder

**BRUSCHETTA**

### HAUPTSPEISE

**HECHTDORSCHFILET MIT WEIßWEINSAUCE**

oder

**CAPRESE HÄHNCHEN**

Würziges Hähnchenkeule, Tomaten, Mozzarella und Pesto

oder

**SCHWEINEMEDAILLONS**

Mit Champignonsoße

### DESSERT

**DAME BLANCHE**

oder

**CRÈME BRÛLÉE**

oder

**EIERLIKÖR**

Mit Vanilleeis, Schokolade und Sahne



Bitte geben Sie uns Ihre Allergie oder Diätwünsche rechtzeitig durch.