

HOTEL RESTAURANT BRASSERIE



MENUKAART



Reeweg 29, Nes Ameland

Tel. 0519-542016

www.hoteldejong.nl

info@hoteldejong.nl





DRANKENKAART

Warme dranken

Koffie crème	2,50
Cappuccino	2,75
Koffie met hete melk	2,75
Espresso	2,50
Latte macchiato	3,75
Cafeïne vrije koffie	2,75
Cafeïne vrije cappuccino	2,95
Cafeïne vrije koffie met hete melk	2,95
Amelander koffie (kruidenlikeur)	5,75
Commandeurskoffie (Commandeur)	5,75
Irish koffie (Jameson whisky)	6,00
Ballumer koffie (Nobeltje)	5,75
Thee (diverse smaken)	2,50
Muntthee (verse munt met honing)	3,75
Warme chocolademelk	2,95
Warme chocolademelk met slagroom	3,50

Gebak

Appelgebak	2,75
Chocolade taart	2,75
Citroen schuimgebak	2,75
Roomvlaai met verse aardbeien	2,75
Wafel met warme kersen	4,50
Extra slagroom	0,65

Koude dranken

Melk	2,50
Karnemelk	2,50
Chocomel/Fristi	2,75
Diverse frisdranken (per flesje)	2,50
Apfelschorle	2,75
Lipton Ice Tea	2,75
Tomatensap / Druivensap	3,00
Verse jus d'orange	3,50

Bieren

Fluitje Heineken van de tap	2,35
Heineken van de tap (25 cl)	2,65
Heineken van de tap (35 cl)	3,50
Heineken van de tap (50 cl)	4,95
Heineken flesje	2,85

Diverse biersoorten op fles (zie bierkaart)

Wijnen

Droge witte huiswijn (Chardonnay of Sauvignon)	3,95
Zoete witte huiswijn	3,95
Rode huiswijn (Merlot of Cabernet Sauvignon)	3,95
Rosé wijn	3,95

Diverse andere wijnen (zie wijnkaart)

Aperitieven

Witte port, Rode port	3,85
Witte vermouth, Rode vermouth	3,75
Droge sherry, Medium sherry	3,75

Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	2,85
Oude jenever	2,85
Citroen brandewijn	2,85
Amelander Commandeur	3,15
Amelander Kruidendrank	3,15
Nobeltje	3,15
Corenwijn	4,15
Beerenburg	2,85
Underberg	3,65
Vieux	2,85
Advocaat	3,75
Advocaat met slagroom	4,15

Buitenlands gedistilleerd

Ballantines	4,95
Jameson	4,95
Four Roses	4,95
Famous Grouse	4,95
Campari	4,75
Witte rum	4,95
Bruine rum	4,75
Gin	4,75
Wodka	4,75
Pernod	4,75
Fernet Branca	4,75

Likeuren

Amaretto	4,75
Baileys	4,75
Cointreau	4,75
DOM Benedictine	4,75
Drambuie	4,75
Sambucca	4,75
Tia Maria	4,75
Grand Marnier	4,75
Pisang Ambon	4,35
Passoa	4,35
Safari	4,35

Digestieven

Cognac Joseph Guy	4,95
Remy Martin VSOP cognac	5,95
Armagnac	4,95
Calvados	4,95

VOORGERECHTEN / VORSPEISEN

BROOD	4,50
Divers brood met tapenade van olijven en kruidenboter	
BROT	
<i>Verschiedene Brotsorten mit Oliventapenade und Kräuterbutter</i>	
BRUSCHETTA	4,75
Toast, mozzarella, tomaat, basilicum	
BRUSCHETTA	
<i>Toast, Mozzarella, Tomaten und Basilikum</i>	
TOMATENSOEP	4,50
Huisgemaakt met oregano en basilicum	
TOMATENSUPPE	
<i>Hausgemacht, mit Oregano und Basilikum</i>	
MOSTERDSOEP	4,50
Van Amelander mosterd, met gebakken spekjes en prei	
SENFSUPPE	
<i>Ameländer Senfsuppe mit Speck und Lauch</i>	
AMELANDER SALADE	9,50
Gemengde slasoorten, Amelander kaas, vijgen, dadels, noten, zaden en dressing van vlierbessen	
Wijntip: PASQUA 11 MINUTES ROSATO. ZIE OOK ONZE WIJKAART	
AMELÄNDER SALAT	
<i>Gemischter Salat, Ameländer Käse, Feigen, Nüsse/Kerne, Datteln und Holunder-Dressing</i>	
Weintipp: PASQUA 11 MINUTES ROSATO. SIEHE AUCH UNSERE WEINKARTE	
JUTTER SCHOTEL	12,75
Gemengde slasoorten, gerookte zalm, gerookte makreel en een garnalen kroketje	
JUTTERSCHOTEL	
<i>Gemischter Salat, Räucherlachs, geräucherte Makrele und eine Krabbenkrokette</i>	





VOORGERECHTEN / VORSPEISEN

CARPACCIO	11,00
Dungesneden ossenhaas, gepofte tuinbonen, Reypenaar VSOP, pesto van rucola	
CARPACCIO	
<i>Dünngeschnittenes Rinderfilet, geröstete Bohnen, Hartkäse (Reypenaar VSOP) und Rucola-Pesto</i>	
ROASTED PORK	9,50
Geroosterde dungesneden varkensfilet met sesamdressing en gekonfijte sinaasappel	
ROASTED PORK	
<i>TGegrilltes, dünngeschnittenes Schweinefilet mit Sesamsause und kandierten Orangen</i>	
GAASTERLANDER RAUWE HOEVEHAM	9,50
Hoeveham met notensla, olijfolie en gemarineerde olijven	
GAASTERLANDER ROHSCHINKEN	
<i>mit Rucola, Olivenöl und marinierten Oliven</i>	
GEROOKTE ZALM	10,50
Gerookte zalm, griekse yoghurt met limoen, peterselie en toast	
RÄUCHERLACHS	
<i>mit griechischem Limetten-Joghurt, Petersilie und Toast</i>	
GEITENKAAS (VEGETARISCH)	9,25
Lauwarme geitenkaas met rogge, rucola, gedroogde vijg, geroosterde tuinbonen en coulis van rode paprika	
ZIEGENKÄSE (VEGETARISCH)	
<i>Lauwarmer Ziegenkäse mit Roggen, Rucola, getrockneten Feigen, geröstete Bohnen und einer Coulis aus roter Paprika</i>	





HOOFDGERECHTEN / HAUPTSPESIEN

VLEES / FLEISCH

SCHNITZEL	18,50
Schnitzel met spek, ui, paprika en champignons	
<i>SCHNITZEL</i>	
<i>Schnitzel mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	
LAMSCURRY	21,50
Gekruid en gestoofd lamsvlees met basmatirijst, koriander en turks brood	
<i>LAMMSCURRY</i>	
<i>Gut gewürztes, gedünstetes Lammfleisch mit Basmatireis, Koriander und Fladenbrot</i>	
BIEFSTUK	19,50
Biefstuk van de grill met een saus van Amelander kruidenbitter of kruidenboter	
Wijntip: COTO VINTAGE - RIOJA CRIANZA. ZIE OOK ONZE WIJKAART	
<i>RINDERSTEAK</i>	
<i>vom Grill, mit einer Sauce aus Ameländer Kräuterbitter oder Kräuterbutter</i>	
Weintipp: COTO VINTAGE - RIOJA CRIANZA. SIEHE AUCH UNSERE WEINKARTE	
MIXED GRILL	19,00
Varkenshaasmedaillon, biefstuk, scharrelkipfilet en spareribs met knoflooksaus en salsa	
<i>MIXED GRILL</i>	
<i>Schweinemedailon, Rindersteak, Hähnchenfilet und Spareribs mit Knoblauchsoße und Salsa</i>	
MEAT THE FISH	23,50
Biefstuk en reuzegarnaal met een kreeftensaus	
<i>MEAT THE FISH</i>	
<i>Rindersteak und Scampi mit Hummersauce</i>	

Gerechten worden geserveerd met groentes, aardappelen en friet.
Gerichte werden serviert mit Gemüse, Kartoffeln und Pommes frites.





HOOFDGERECHTEN / HAUPTSPEISEN

VIS / FISCH

KABELJAUW 21,00

Kabeljauw met saus van duindoorn en citroengras

Wijntip: WEINGUT ALTRAM - GRÜNER VELTLINER STRASSERTALER. ZIE OOK ONZE WIJKAART

KABELJAU

Mit einer Sauce aus Sanddorn und Zitronengras

Weintipp: WEINGUT ALTRAM - GRÜNER VELTLINER STRASSERTALER. SIEHE AUCH UNSERE WEINKARTE

VIS TRIO 19,50

Zalm, meerval, garnalenkroketje met een witte wijn tuinkruidensaus

FISCHTRIO

Lachs, Wels und eine Krabbenkrokette mit Weißwein-Kräutersauce

VISJE VAN DE VISBOER Dagprijs

Wat de plaatselijke visboer gevangen heeft

FISCH DES TAGES

Tagespreis

HOOFDGERECHTEN / HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH / VEGETARISCH

TAGLIATELLE 17,50

Tagliatelle van spinazie met carbonarasaus, rucola, noten, brood

TAGLIATELLE

Mit Spinat, Carbonarasofse, Rucola, Nüssen und Brot

ROGGEGETENKAAS BURGER 17,50

Roggeburger, vijgentapenade, tomatensalsa, gepofte tuinbonen, rucola, truffelaardappel

ROGGENBURGER

Ziegenkäse und Roggen mit Feigentapenade, gerösteten Bohnen, Rucola und blaue Kartoffeln





KINDERGERECHTEN / KINDERGERICHTE

VISSTICKS, FRIET EN KOMKOMMER <i>FISCHSTÄBCHEN, POMMES UND SCHLANGENGURKE</i>	7,00
SPAGHETTI BOLOGNESE MET KOMKOMMER <i>SPAGHETTI BOLOGNESE MIT SCHLANGENGURKE</i>	7,00
KROKET OF FRIKANDEL, FRIET, KOMKOMMER EN APPELMOES <i>FLEISCHKROKETTE ODER FRIKANDEL, POMMES, SCHLANGENGURKE UND APFELMUS</i>	7,00
PANNENKOEK <i>PFANNKUCHEN</i>	7,00

NAGERECHTEN / NACHSPEISEN

DAME BLANCHE vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom <i>DAME BLANCHE Vanille-eis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	5,50
CRÈME BRÛLÉE op basis van Nobel <i>CRÈME BRÛLÉE mit Nobeltje (Ameländer Likör)</i>	7,00
VERSE AARDBEIEN met vanille-ijs en slagroom <i>FRISCHE ERDBEEREN mit Vanille-eis und Sahne</i>	7,50
KINDERIJSJE vanille-ijs, fruit en slagroom <i>KINDEREIS Vanille-eis, Obst und Sahne</i>	3,50
PARFAIT VAN ANANAS met frambozenijs en slagroom <i>PARFAIT AUS ANANAS Parfait aus Ananas mit Himbeereis und Sahne</i>	7,00
BOERENJONGENS van brandewijn met hangop van bloedsinaasappel en crumble van fryske duumkes <i>RUMROSINEN mit einem Buttermilchdessert aus Blutorange und Anisplätzchen-Crumble</i>	7,25





Platekaart

Plates worden geserveerd met een frisse salade en friet

Hamburger, 100 % runder Black Angus met tomaat, augurk, gebakken ui en spek	13,50
Kippendijsaté met pindasaus	12,50
Biefstuk met kruidenboter	15,50
Schnitzel naturel	13,50
Schnitzel met spek, ui, paprika en champignons	15,00
Gebakken zalm met hollandaisesaus	15,50
Spareribs met knoflooksaus en tomatensalsa	15,50

Tellergerichte

Die Mahlzeiten werden mit einem frischen Salat und Pommes frites serviert

Hamburger, 100 % Black Angus, Tomaten, Gurken, gebratene Zwiebeln und Speck	13,50
Hähnchensaté mit Ernussoße	12,50
Rindersteak mit Kräuterbutter	15,50
Schnitzel	13,50
Schnitzel mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons	15,00
Gebratener Lachs mit Sauce hollandaise	15,50
Spareribs mit Knoblauchsoße und Tomatensalsa	15,50





DRIE GANGEN DAGMENU 25,50

MAANDAG

CARPACCIO

met gepofte tuinbonen, oude kaas en balsamico

VARKENSHAASMEDAILLONS

met pepersaus **of**

GEBAKKEN SCHOL

met een tomaten basilicumsaus

BOLLETJE FRAMBOZENIJS

vruchtencoulis en slagroom

DINSDAG

MOSTERDSOEP

met spek en prei

SCHNITZEL

met gebakken ui, paprika en champignons **of**

GEBAKKEN ZALM

met hollandaisesaus

DAME BLANCHE

vanilleijs met chocoladesaus en slagroom

WOENSDAG

RAUWE HAM

met olijfolie, rucola en noten

ZEEBAARSFILET

met witte wijn saus en peterselie **of**

CHICKEN STROGANOFF MET RIJST

CRÈME BRÛLÉE

op basis van Nobel

DONDERDAG

SALADE AMELANDER KAAS

PASTA CARBONARA

met rucola **of**

GEWOKTE OSSENHAASPUNTJES

met teriyaki

CHOCOLADEMOUSSE

caramelsaus en slagroom

DREI GÄNGE TAGESMENÜ

MONTAG

CARPACCIO

mit geröstete Bohnen, Hartkäse und Balsamico

SCHWEINEMEDAILLONS

mit Pfeffersofse **oder**

GEBRATENE SCHOLLE

met een tomaten basilicumsaus

EINE KUGEL HIMBEEREIS

Obstcoulis und Sahne

DIENSTAG

SENFUPPE

mit Speck und Lauch

SCHNITZEL

mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Paprika

und Champignons **oder**

GEBRATENER LACHS

Sauce hollandaise

DAME BLANCHE

Vanille-eis mit Schokoladensofse und Sahne

MITTWOCH

ROHSCHINKEN

mit Olivenöl, Rucola und Nüssen

SEEBARSCHFILET

mit Weißweinsauce und Petersilie **oder**

HÄHNCHEN-STROGANOFF MIT REIS

CRÈME BRÛLÉE MIT NOBELTJE

DONNERSTAG

SALAT MIT AMELÄNDER KÄSE

PASTA ALLA CARBONARA

mit Rucola **oder**

RINDERFILETSTÜCKCHEN AUS DEM WOK

mit Teriyakisauce

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Karamellsofse und Sahne



DRIE GANGEN DAGMENU 25,50

VRIJDAG

BRUSCHETTA

(toast) met tomaat en pesto

GEGRILD LENDEBIEFSTUKJE

met kruidenboter **of**

HEEKFILET

met kruidensaus

VERS FRUIT MET SORBETIJS

ZATERDAG

GEROOKTE ZALMTARTAAR

met roomkaas

GEBAKKEN VARKENSOESTER

met portsaus **of**

RODE MULFILET

met sinaasappelsaus

AARDBEIEN MET VANILLE-IJS

ZONDAG

BROODPLANKJE

met kruidenboter en tapenade

ROASTED PORK

In plakken gesneden met tijm-rozemarijnjus **of**

BOTERVIS

met een paprikasaus

PARFAIT VAN ANANAS

DREI GÄNGE TAGESMENÜ

FREITAG

BRUSCHETTA

(Toast) mit Tomaten und Pesto

GEGRILLTES SEITENSTEAK

mit Kräuterbutter **oder**

SEEHECHT

mit Kräutersauce

FRISCHES OBST MIT SORBETEISS

SAMSTAG

RÄUCHERLACHS-TARTAR

mit Frischkäse

GEBRATENES SCHWEINEFRIKANDEAU

mit Portweinsauce **oder**

STREIFENBARBE

mit Orangensauce

ERDBEEREN MIT VANILLE-EIS

SONNTAG

BROT

mit Kräuterbutter und Tapenade

ROASTED PORK

Dünngeschnittenen mit Thymian-Rosmarinsauce **oder**

BUTTERFISCH

mit Paprikasauce

ANANAS-PARFAIT

