

Dinerkaart

de Jong

VOORGERECHTEN

BROOD 6,75
Divers brood met kruidenboter en sesamyoghurt

BRUSCHETTA 6,00
Toast met gemarineerde tomaat en basilicumpesto

SOEPEN 6,75
Tomatensoep met basilicum
Mosterdsoup met spekjes en prei
Kippenbouillon met citroengras, bosui, gebakken ui, gekookt ei, taugé, kip, peterselie en noedels

AMELANDER SALADE 11,00
Gemengde slasoorten met Amelanders kaas, vijgen, gedroogde abrikoos, dadels, gepofte tuinbonen, zaden, pitten en een dressing van cranberries

JUTTERSCHOTEL 16,00
Gerookte zalm, garnalen, gerookte Amelanders meerval, sla, komkommer, thousand island dressing en toast

CARPACCIO 12,00
Dungesneden ossenhaas met oude reypenaar kaas en pesto

GARNALENCOCKTAIL 13,75
Traditioneel met ijsbergsalade en cocktailsaus

PROEVERIJ VAN ONZE VOORGERECHTEN 14,75
Combinatie van gerookte zalm, carpaccio en bruschetta, geserveerd met een kopje kippenbouillon

HOOFDGERECHTEN VLEES

BOERENSCHNITZEL 20,75
Met gebakken ui, spek, paprika en champignons

LAMSCURRY 24,50
Gekruid en gestoofd lamsvlees met gele rijst, koriander en Turks brood

BEEF TERIYAKI 21,50
Gewokte ossenhaaspuntjes met teriyakisaus (champignon, paprika, ui) en rijst

BIEFSTUK 23,00
Gebakken biefstuk met pepersaus en gebakken champignons

MIXED GRILL 23,50
Varkenshaasmedaillon, biefstuk, kippendij en spareribs met een zachte knoflook- en pepersaus

BIEFSTUK MET REUZENGARNAAL 25,00
Biefstuk met een black tiger garnaal en saus van sinaasappel

SPAGHETTI BOLOGNESE 17,75
Met spek, gehakt, tomaat, Parmezaanse kaas, rucola en brood

HOOFDGERECHTEN VIS

KABELJAUW 23,50
Met gerookte zalm, saus van zoete aardappel en prei

VISTRIO 23,50
Met zalm, heekfilet, scholfilet en witte wijn kruidensaus

SPAGHETTI ZALM 19,00
Met een met vis gevulde roomsaus, brood, salade en een moot zalm

AMELANDER MEERVAL 21,50
Met rode uien relish, geroosterde amandelen en een green goddess-saus

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

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

KIKKERERWTEN BURGER 19,50
Met sesam-yoghurtsaus, sla, tomaat en komkommer

SPAGHETTI VEGETARISCH 17,50
Met spinazie, ricotta, noten, Parmezaanse kaas, rucola en brood

PLATES

Broodje hamburger 100 % runder Black Angus, tomaat, augurk, gebakken ui en spek 17,50

Kipsaté kippendij met pindasaus 16,50

Biefstuk met kruidenboter 19,50

Schnitzel naturel 17,00

Boerenschnitzel met spek, ui, paprika en champignons 18,00

Gebakken zalm met hollandaisesaus 18,75

Spareribs met knoflooksaus en barbecue saus 18,50

Heekfilet met remouladesaus 17,00

Plates worden geserveerd met een frisse salade en friet

KINDERGERECHTEN

Kinder schnitzel 8,50

Kroket of frikandel 8,50

Broodje knakworst 8,50

Mini hamburger 8,50

Geserveerd met friet, komkommer en appelmoes

Kinderspaghetti Bolognese met brood en kruidenboter 8,50

Poffertjes portie van 12 stuks 5,15

DESSERTS

Dame Blanche vanille-ijs en chocoladesaus 7,50

Crème Brûlée van espresso en Baileys 8,50

Kinderijsje vanille-ijs, smarties, fruit en slagroom 4,75

Vlaflip 2.0 zachte crème brûlée, yoghurt en aardbeiensaus 8,00

Sorbet met vers fruit, lychee ijs en slagroom 8,00

Cheesecake met salted caramel, slagroom en chocolade 8,00

Eton Mess met meringue, bosvruchten en slagroom 8,00

Keuze Driegangenmenu 32,50

VOORGERECHT

TOMATEN- OF MOSTERDSOEP

KIP SESAM SALADE

Met gemengde slasoorten, gemarineerde kip, sesamsaus, gebakken ui en komkommer

BRUSCHETTA

HOOFDGERECHT

HEEKFILET MET WITTEWIJN SAUS

KIP CURRY

Kippendij in milde kerriesaus geserveerd met rijst

VARKENSHAAS MEDAILLONS

Met champignonsaus

DESSERT

DAME BLANCHE

CRÈME BRÛLÉE

ADVOCAAT

Met vanille-ijs, chocolade en slagroom



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Speisekarte

de Jong

VORSPEISEN

BROT Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Sesamjoghurt	6,75
BRUSCHETTA Toast mit marinierter Tomate und Basilikumpesto	6,00
SUPPEN Tomatensuppe mit Basilikum Senfsuppe mit Speck und Lauch Hühnerbouillon mit Zitronengras, Frühlingszwiebel, gebratene Zwiebeln, gekochtes Ei, Sojasprossen, Petersilie und Nudeln	6,75
AMELÄNDER SALAT Gemischter Salat mit Ameländer Käse, Feigen, getrockneten Aprikosen, Datteln, geröstete Ackerbohnen, Samen und Senf-Sanddorn-Dressing	11,00
FISCHTELLER Räucherlachs, Krabben, geräucherte Forelle, Salat Schlangengurke, Thousand-Island-Dressing	16,00
CARPACCIO Dünngeschnittenes Rinderfilet mit Hartkäse und Pesto	12,00
KRABBENCOCKTAIL Traditionell mit Eisbergsalat und Cocktailsoße	13,75
KOSTPROBE UNSERER VORSPEISEN Zusammengestellt aus Räucherlachs, Carpaccio, Bruschetta, serviert mit einer Tasse Hühnerbouillon	14,75



HAUPTSPEISEN FLEISCH

BAUERNSCHNITZEL Mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Paprika und Champignons	20,75
LAMMCURRY Würziges, gedünstetes Lammfleisch mit gelbem Reis, Koriander und Fladenbrot	24,50
BEEF TERIYAKI Gebraten Rindfleischstückchen mit Teriyakisauce (Champignons, Paprika, Zwiebel) und Reis	21,50
RINDERSTEAK Gebraten, mit Pfeffersauce und Champignons	23,00
GRILLTELLER Schweinemedailon, Rindersteak, Hähnchenkeule und Spareribs mit Knoblauch- und Pfeffersoße	23,50
RINDERSTEAK MIT EINER RIESENGARNELE Steak mit einer Black Tiger Garnele und Orangensoße	25,00
SPAGHETTI BOLOGNESE Speck, Hackfleisch, Tomaten, Parmesankäse, Rucola und Brot	17,75

HAUPTSPEISEN FISCH

KABELJAU Mit einer Soße aus sonnengetrockneten Tomaten	23,50
FISCH-TRIO Lachs, Hechtbarsch und Schollenfilet mit Weißwein-Kräutersauce	23,50
SPAGHETTI LACHS Fisch-Rahmsoße, Brot, Salat und Lachsfilet	19,00
AMELÄNDER WELS Zwiebelrelish, geröstete Mandeln und Green Goddess-Dressing	21,50

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

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

KICHERERBSENBURGER Mit Sesam, Joghurtsoße, Salat, Tomaten und Schlangengurke	19,50
SPAGHETTI VEGETARISCH Spinat, Ricotta, Nüsse, Parmesankäse, Rucola und Brot	17,50

TELLERGERICHTE

Hamburger 100 % Black Angus Rind mit Tomaten, Schlangengurke, Zwiebeln und Speck	17,50
Hähnchensatay Hähnchenschenkel mit Erdnusssoße	16,50
Rindersteak mit Kräuterbutter	19,50
Schnitzel Wiener Art	17,00
Bauernschnitzel mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons	18,00
Lachsfilet mit Sauce hollandaise	18,75
Spareribs mit Knoblauchsoße und süßsaurer Soße	18,50
Hechtbarschfilet mit Remoulade	17,00

Serviert mit frischem Salat und Pommes frites

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel	8,50
Fleischkrokette oder holländische Frikandel	8,50
Knackwurst mit Brötchen	8,50
Mini Hamburger	8,50
Serviert mit Pommes, Schlangengurke und Apfelmus	
Kinderspaghetti mit Brot und Kräuterbutter	8,50
Poffertjes (12 Mini-Pfannkuchen)	5,15

DESSERTS

Dame Blanche Vanilleeis und Schokosoße	7,50
Crème brûlée mit Fünf-Gewürze-Pulver und Zimtapfel-Stückchen	8,50
Kindereis Vanilleeis, Smarties, Obst und Sahne	4,75
Vla-Becher 2.0 zarte Crème brûlée, Joghurt und Erdbeersoße	8,00
Sorbet mit Obst, Litschi-Eis und Sahne	8,00
Cheesecake mit salted Caramel, Sahne und Schokolade	8,00
Eton Mess mit Baiser, Waldfrüchten und Sahne	8,00

Drei-Gang-Menü 32,50

VORSPEISE

TOMATEN- ODER SENFSUPPE

oder

HÄHNCHEN-SESAM-SALAT

Mit gemischtem Salat, mariniertem Hähnchen, Sesamsoße, gerösteten Zwiebeln und Schlangengurke

oder

BRUSCHETTA

HAUPTSPEISE

HECHTDORSCHFILET MIT WEIßWEINSAUCE

oder

HÄHNCHENCURRY

Schenkelfleisch in milder Currysoße, serviert mit Reis

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.