

Het Ruiterhuys

Lieber Gast,

wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem "Gasthaus Ruiterhuys".

Wir sind stolz darauf, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Zusammen mit unserer Crew werden wir unser Bestes tun um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollten Sie besondere Wünsche haben oder wollen Sie spezifische Information, dann melden Sie sich bitte bei uns, damit wir Ihnen so gut wie möglich helfen können. Wollen Sie sich in unserer Küche umschaun, auch dann sind Sie herzlichst eingeladen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Frank und Nikki La Croix

Bitte beachten!

Wir möchten darauf hinweisen, daß Alkoholkonsum unter 18 gesetzlich verboten ist und daß wir wegen strenger Kontrolle dazu verpflichtet sind, Sie in Zweifelsfällen um Ihren Ausweis zu bitten.

Sollten Sie weiter noch etwas vergessen haben mitzunehmen?

Wir bieten Ihnen Lesebrillen, Kindernahrung, Windel für Ihr Baby und Sonnencreme.

Wenn Sie mit einer Gruppe sind, bitte wir Sie nicht einzeln abzurechnen, sondern nur eine Gesamtrechnung zu bezahlen. Damit sparen Sie und wir viel Zeit!

- einfach nur noch geniessen -

Mittagstisch (ab 10.30 bis 16.30 Uhr)

Suppen mit Brötchen

| | |
|--|--------|
| Pomodori-Tomatensuppe mit Veganrahmsouße. | € 5,50 |
| Thai grüne Currynudelsuppe mit vegetarischer Putenbrust. | € 6,00 |
| Suppe des Monats. (saisonabhängig) | € 6,00 |

Brötchen

(Wählen Sie aus Vollkorn, Bauernlandweißbrot, Healthy rote Bete und Urkorn)

| | |
|--|---------|
| Brötchen mit Old Heemskerk Käse. | € 6,00 |
| Geräucherter Seelachs, Büffelmozzarella und Fenchelmayonaise. | € 10,50 |
| Ziegenkäse mit Honig, Nüsse, Rucolasalat, Apfel und Portwein-Feigendressing. | € 9,50 |
| Carpaccio mit Rucolasalat, Tomat, Old Heemskerk Käse, Pinienkerne und Pestomayonaise. | € 9,50 |
| Ochsenwurst (Amsterdamer Spezialität) mit hausgemachter Piccalilly, süßsaures eingelegtes Gemüse. | € 8,00 |
| Clubsandwich mit dünn geschnittenem Roastbeef aus eigener Küche, Old Amsterdam Käse, Trüffelmayonaise und Salat. | € 10,50 |
| Brötchen der Woche. (wechselnder Wochenspecial) | € 8,50 |

Ruiterhuys Mittagsrenner!

| | |
|---|---------|
| Brötchen "Ruiterhuys" mit geschmortem Filetsteak Mit Champignons, Sprossen, Frühlingszwiebel, Sesam Sojasouße, Aioli und knusprigem Eisbergsalat. | € 11,50 |
|---|---------|

| | |
|--|--------|
| Zwölf Uhr Kleine Tasse Suppe, kleiner Salat, Rindfleischkrokette, Wrap mit Putenfilet und Guacamole, Baguette Käse-/Schinkentoaster. | € 9,50 |
|--|--------|

| | |
|--|---------|
| Lunchplatte Das absolute Favorit unserer Gäste um sich zusammen etwas zu teilen (ab zwei Personen) Mit u.a. verschiedenen Käse- und Fleischarten, einer kleinen Suppe, Gemüsekrokette, Bauernbrot und vielen anderen leckeren Sachen! (zusätzlicher Brotsack 2 €) | € 11,50 |
|--|---------|

Salate

| | |
|--|---------|
| Ziegenkäse Mit Honig, Nüsse, Rucolasalat, Apfel und Portwein-Feigendressing. | € 13,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Carpaccio "Old time Classic" Mit Rucolasalat, Tomaten, Old Heemskerk Käse, Pinienkerne und Pesto-Mayonaise. | € 13,50 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Niçoise mit gegrilltem Thunfisch Mit Haricots verts, roten Zwiebeln, weichgekochtem Ei, Ansjovis, Oliven und French Dressing. | € 14,50 |
|---|---------|

Healthy section! Ohne künstliche Zutaten und alles Vegan!

| | |
|---|--------|
| Booster grüne Smoothie mit Spinat, Grünkohl, Banane, Orangensaft und Alkagreens. | € 5,50 |
| Flatbread mit Avocadoaufstrich und Edamemebohnen mit Frühlingslauch und Spinat. | € 8,00 |
| Poké Bowl Voller Vitame mit Gemüse, Sushireis und Jackfruit. | € 8,50 |

- einfach nur noch genießen -

Mittagstisch (ab 10.30 bis 16.30 Uhr)

Sandwichtoaster Corner

Sandwichtoaster auf einer Rosmarin Focaccia.

| | |
|--|--------|
| Classic , mit Käse und Schinken. | € 6,00 |
| Cheese , mit junggereiftem oder altem Käse. | € 6,00 |
| Tuna melt , mit Thunfischsalat und jungem Käse. | € 7,00 |
| Italian , mit Salami, Mozzarella, Pesto und italienischen Kräutern. | € 7,00 |

Freilandeier - drei frisch gebackene Eier aus Freilandhaltung € 7,00

Nach Wahl mit Schinken, Käse oder Speck (Aufpreis 1 €) oder Rostbraten (Aufpreis 1,50 €)

Vegan scrambled eggs € 8,50

Auf Tofu Basis, wird mit Gemüse, Toast und Salat serviert.

Kroketten - unsere favoriten Marken

Selbstverständlich werden unsere Kroketten einschließlich Bauernbrot, süßsaures eingelegtes Gemüse, Senfmayonaise und Salat serviert.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Holtkamp Rindfleischkroketten. | € 9,00 |
| Oma Bobs Käse-Rucolakroketten. | € 8,00 |
| Van Dobben Hähnchenkroketten. | € 9,00 |
| Amsterdamse Gemüsekroketten. | € 7,00 |

Für den größeren Hunger!

Serviert mit einem Brötchen, Salat, frischgeschnitten Pommes frites und Mayonaise.

Saté Spießen aus Filetspitzen (zwei Spießen je 100 Gramm) € 18,00

Herzhaft mariniertes Filetsteak mit Kartoffelsalat, Erdnussbittersoße, süßsaures eingelegtes Gemüse und Krupuk.

Robuster Burger € 18,00

Herrlich zarter Burger von unserem Mibrasa Grill, serviert auf einem Hamburgerbrötchen, mit BBQ-soße, frittierten Zwiebelringen, Old Heemskerk Käse, Salat, Gurke und Tomat.

Tournedos vom brasilianischen Rind (180 Gramm) € 24,50

Serviert mit Pfefferrahmssoße.

Fish and Chips nach Ruitershuys Art € 17,50

Knusprig fritierter Kabeljau mit Fenchelmayonaise und einer knusprigen Kartoffel mit einer Limonen-Crème fraîche.

Hausgemachter Ravioli € 18,50

Mit Ricottafüllung aus biologischer Milch, sonnengetrocknete Tomaten und Rucola. Serviert mit Tomatensoße, frischem Basilicum und Salat.

- einfach nur noch genießen -

Hors d'oeuvres (ab 10.30 Uhr bis Küchenschluß)

Starters

Ein guter Anfang oder einfach bei Ihrem Drink!

Brotplatte mit hausgemachtem Brot zusammen mit drei herrlichen Dips. € 3,00
Schale mit marinierten Oliven aus der Toscaner. € 4,50

Austern "Fine de Claire Nr. 3" € 2,50 p.st.
Mit Zitrone, kleingeschnittenen Zwiebeln und Kräutervinaigrette.

Ofenfrische Nachos € 8,50
Mit geschmolzenem Käse, Japalenos, saurer Sahne, Guacamole und hausgemachtem Salsa.
Nach Wahl extra Guacamole, Salsa oder saure Sahne € 1,00.

Ruiterhuys Platte (für zirka 2 Personen) € 15,00
Mit frisch geschnittenem Schinken, Ochsenwurst (Amsterdamer Spezialität) mit hausgemachter Piccalilly, altem Käse, frittierten "Bitterbällen" (Rindfleisch), Käsesalzstangen. Einschliesslich Brot und Dips.

Bruschetta € 12,00
Reichlich belegt mit Carpaccio, geräuchertem Lachs, Serranoschinken und serviert mit Oliven.

Flatbread (Vegan) € 9,50
Mit Avocadoaufstrich und Edamemebohnen, Hummus, Kichererbsen, Ras el Hanout und Artischockencreme.

Gamba Pfanne € 9,50
Mit heißer Knoblauch-Balisoße, dünn geschnittenem Lauch und Brot.

Mix and match

Stellen Sie Ihre eigene Platte nach eigenem Geschmack zusammen (ab 4 Stück)
Wij doen de rest!

Käsesalzstange € 1,00
Holtkamp Rindfleisch € 1,00
Vietnamesische Frühlingsrolle € 1,00
Kleine Frühlingsrolle € 1,00
Kleine Frikandelle € 1,00
Kleine Gemüseknödel € 1,00
Samosa € 1,50
Knusprige Gambas € 1,50

- einfach nur noch geniessen -

Vorspeisen (ab 17.00 Uhr zu bestellen)

Suppen mit Brötchen

| | |
|--|--------|
| Pomodori-Tomatensuppe mit Veganrahmsoße. | € 5,50 |
| Thai grüne Currynudelsuppe mit vegetarischer Putenbrust. | € 6,00 |
| Suppe des Monats. (saisonabhängig) | € 6,00 |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Gambas Mit heißer Knoblauch-Balisoße, dünn geschnittenem Lauch und Brot. | € 9,50 |
| Sashimi Leichte gegrillter Thunfisch mit Sesam, Lachs, wakame "Bitterball", Sojasoße, Edamemebohnen und Wasabimayonaise. | € 12,00 |
| Unze Gravad Lax Herrlicher Lachsfilet aus eigenem Räucherofen, eingelegt in Senf, Dillkraut und mit Toastbrot serviert. | € 10,50 |
| Asiatische Peking Ente Kräuterpfannkuchen mit Pekingente, serviert in Hoisinsoße, mit Cashewnüssen und eingelegtem Gemüse. | € 11,00 |
| Carpaccio "old time Classic" Mit Ruccolasalat, sonnengetrockneten Tomaten, Old Amsterdam Käse, Pinienkernen und Pestomayonaise. | € 10,50 |
| Steak Tartar "surf and turf" Tartarsteak vom holländischen Rind, weichgekochtes Ei, Ansjovis, Krokette mit Krabbenfleisch und Krebsmayonaise. | € 11,00 |
| Südafrikanischer hausgemachter Samoosas Hausgemachte vegan Samoosas, kokosgefüllt, Gemüse, Kräuter und Linsen auf Kichererbsenpüree mit Aprikosen-Mangochutney und pikanter Harissasoße. | € 8,50 |
| Asiatischer pulled Jackfruit Mini Bapaobrötchen mit asiatischem mariniertem Jackfruit mariniert, in süßsaurem eingelegtem Gemüse, Hoisinsoße, Sambalsoße und Cashewnüsse. | € 9,50 |
| Caprese Büffelmozzarella serviert mit gegrillten Gemüsearten, Basilikum, Pinienkerne, Balsmiko und Tomatengelee. | € 10,50 |
| Sie können sich dennoch nicht entscheiden? Dann lassen Sie sich doch einfach von einer Auswahl unserer Vorspeisen überraschen mit u.a. einer Tomatensuppe, italienischen Schinkenarten und Crostinis. | € 13,50 |

- einfach nur noch genießen -

Hauptspeisen (zu bestellen ab 17.00 Uhr)

Fischgerichte

Fish and Chips Ruitershuys Art

Knusprig fritierter Kabeljau mit Fenchelmayonaise und knusprigem Kartoffel mit einer Limonen-Crèmem Fraiche.

€ 17,50

Fischpfanne

Kombination von Lachs und Heilbutt, hausgeräucherter Lachs, Frühlingslauch und mit Kräuterkäse gratiniert.

€ 19,50

Thunfischsteak

Rotgebackener Thunfischsteak vom Mibrasa Holzgrill, mit Eiernudeln, Gemüse Arten und Sesamsoße.

€ 22,00

Gambapfanne XL

Mit heißer Knoblauch-Balisoße, dünn geschnittenem Lauch und einem Brötchen.

€ 19,00

Vegetarische und Vegan Gerichte

Roti (Indisches Fladenbrot) Vegan

Voller Gemüse, Sweet Patato, Curry Madras und Kokos. Serviert mit scharfgewürzten grünen Bohnen und Fladenbrot.

€ 18,00

Pad Thai

Rührschüssel mit Nudeln und Gemüse Arten, Cashewnüße. Hinzu eine kleine vegetarische Putenspieße Teriyaki, marinierte Ananas und Omelettstreifen.

€ 18,50

Geröstete Süßkartoffel

Mit Bulgur gefüllt, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch mit einer Dillcrèmesoße.

€ 17,50

Hausgemachte Ravioli

Mit Ricotta aus biologischer Sojamilch. Sonnengetrocknete Tomaten, Knoblauch, Rucola. Serviert mit Tomatensoße, frischer Basilikum und Salat.

€ 18,50

- einfach nur noch geniessen -

Hauptspeisen (zu bestellen ab 17.00 Uhr)

Mibrasa specials

Für den echten "Meat Lover" selbstverständlich auf unserem Mibrasa Holzgrill zubereitet.

Robuster Burger

€ 18,00

Herrlich zarter Burger von unserem Mibrasa Grill, serviert auf einem Hamburgerbrötchen, mit BBQ-Soße, frittierten Zwiebelringen, Old Heemskerk Käse, Salat, Gurke und Tomat.

Saté Spießen aus Filetspitzen (nach Wahl zwei oder drei Spießen je 100 Gramm)

€ 18,00 / € 21,00

Herzhaft mariniertes Filetsteak mit Kartoffelsalat, Erdnussbuttersoße, süßsaurem eingelegtem Gemüse und Krupuk.

Bauernhuhn von unserem Rotisseur/Bratenkoch

€ 18,50

Brathuhn vom französischen Land, serviert mit spicy cajon Patato Wedges und knusprigfrischem Selleriesalat.

Cajun style Pork (Schweinefleisch)

€ 19,50

Zartes Ribroast vom Schwein, Salsa Verde und Cajunmayonaise.

Sirloin steak

€ 22,00

Zartes Steak serviert mit gebackenen Champignons und hausgemachter Knoblauchbutter.

Rib-eye vom "Doppellebenrind" (230 Gramm)

€ 24,50

Serviert mit Portweinsauce.

Tournedos vom brasilianischen Rind (180 Gramm)

€ 24,50

Serviert mit Pfefferrahmsauce.

Die Pfanne auf dem Tisch (ab zwei Personen)

€ 22,50 p.p.

Dennoch keine Wahl treffen können? Dann wählen Sie doch eine Kombination zum teilen: Bauernbrathuhn, Cajun Schweine Rib Roast und Sirloin Steak mit Salsa Verde und gegrillten Gemüsearten.

Porterhouse Steak, nur für Sie aber auch zum Teilen (900 Gramm)

€ 58,00

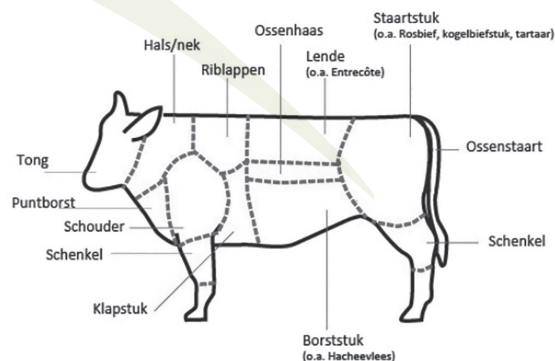
Eine herrliche Kombination aus hochwertigem Filetsteak und Entrecote. Serviert mit Portwein- und Pfefferrahmsauce.

Unsere Hauptgerichte werden alle selbstverständlich mit passender saisonabhängige Beilage, Gemüse, Pommes frites, Mayonaise und Compôte serviert.

Extra Beilagen:

Gurkensalat, Tomate, Rote Zwiebel und Croutons € 3,00.

Portion knusprig gebackene Kartoffel € 3,50.



- einfach nur noch genießen -

Kinderspeisen (ab 10.30 Uhr zu bestellen)

Brötchen mit Schokoladenaufstrich, Erdbeermarmelade oder jungem Käse. € 3,00

Vorspeisen

Tomatensuppe. € 4,50

Früchtespieß, frische Erdbeeren, Banane, Melone und Ananas. € 6,00

Schinken mit Melone, dünn geschnittener Serranoschinken, Melone und Honig. € 6,50

Kindermenü mit Pommes frites, Apfelmuß und kalten Soßen € 7,50

Wähle aus Chickennuggets, Krokette, Käsesoufflé, Frikandelle oder eine Gemüsekrokette.

Hamburger oder Saté Spieß vom Filetsteak. € 9,00

Für den gesunden Hunger € 12,50

Gebackener Kabeljau oder Beefsteak mit Rahmspinat und Bratkartoffeln.

Pommestüte mit Mayo oder Ketchup. € 3,50

Hausgemachte Pizza Margherita € 9,50

Mit frischer Tomatensoße, Mozeralla, Pesto und jungem Käse.

Nach Wahl extra Schinken, Salami oder Ananas (Aufpreis 1 €)

Spaghetti Bolognese € 8,50

Mit vegetarischem Hackfleisch, Tomatensoße und jungem Käse.

American pancakes € 7,50

Drei frischgebackene Pancakes mit Sirup, Puderzucker und Erdbeermarmelade.

Für die noch Kleineren und Allerjüngsten € 5,00

Vegetarisch, mit extra Liebe zubereitet und selbstverständlich ohne künstliche Zutaten!

Die Menge und Struktur bestimmen wir zusammen mit Ihnen.

| | |
|--------------------------------|--|
| Karottentwist ab 4-8 Monate. | Zarte pürierte Karotten, Süßkartoffel und Basilicum. |
| Süßer Eintopf ab 8-12 Monate. | Eintopf aus Rüben, Kürbis, Süßkartoffel, Zwiebeln und Linsen. |
| Bulgur Allerhand ab 12 Monate. | Bulgur mit Tomatenratatouille, Courgette, Aubergine und Basilicum. |

- einfach nur noch genießen -

Nachtisch (ab 10.30 Uhr zu bestellen)

| | |
|--|-----------------------------|
| Triple Chocolat Warme Schokoladentorte, Schokoladenmousse und Schokoladeneis. | € 7,50 |
| Crème brûlée Vanille met een krokant laagje van bruine suiker en vanille-ijs. | € 7,50 |
| Blueberry cheesecake Hausgemachter Cheesecake, serviert mit Joghurteis und eine Blaubeerensoße. | € 7,50 |
| Scroppino Ein klassisches italienisches Degestif bestehend aus Zitroneneis, Prosecco und Limoncello. | € 8,00 |
| Trifle Vegan Trifle, eine Soja Buttermilchspeise, Granola, Pecannüsse, Rotfrüchte und Sorbetteis. | € 8,00 |
| Dessert Probe Ist die Auswahl zu groß? Dann wählen wir für Sie aus verschiedenen Süßigkeiten. | € 9,50 |
| Käseplatte Ruiterhuys Eine herrliche Auslese hausgemachter Bauernkäse von unserem Maitre Fromager René Koelman (Käsehaus "Bourgondisch Lifestyle" aus Beverwijk). | € 12,00 |
| Unwiderstehlich zusammen mit einem roten Portwein. | € 3,00 |
| Ice Fondue Eiskalt, mysetriös und vor allem LECKER. Stellen Sie Ihre eigenen Bonbons auf -196 Grad her! Zusammen mit frischem Obst, Schokolade und Schlagsahne Ab 2 Personen zu bestellen. Jede zusätzliche Person. | € 10,50 p.p. € 7,50 p.p. |

Kindereis

Selbsterständlich wird unser Kindereis mit sehr viel leckeren Sachen verziert!

Eiskugel Vanille Eis und Erdbeeren Eis, Schlagsahne und Erdbeerensoße. € 6,50

oder

Schokoladenmousse, Schokoladen Eis, Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensoße. € 6,50

- einfach nur noch genießen -

Getränke

SOFTDRINKS

| | |
|---|--------|
| Coca-Cola | € 2,50 |
| Coca-Cola light | € 2,50 |
| Fanta Orangengeschmack | € 2,50 |
| Sprite | € 2,50 |
| Fanta Johannisbeerengeschmack | € 2,50 |
| Rivella | € 2,50 |
| Bitter lemon | € 2,50 |
| Tonic | € 2,50 |
| GingerAle | € 2,50 |
| IceTea Green (non-sparkling) | € 2,50 |
| IceTea | € 2,50 |
| Chaudfontaine <small>Wasser mit oder ohne Kohlensäure</small> | € 2,50 |
| Spa blauw 75 cl. <small>(Wasser ohne Kohlensäure)</small> | € 4,50 |
| Spa rood 75 cl. <small>(Wasser mit Kohlensäure)</small> | € 4,50 |
| Fristi (Kindergetränk) | € 2,50 |
| Schokoladenmilch (kalt) | € 2,50 |
| Milch oder Buttermilch | € 2,00 |
| Limonade | € 1,50 |
| Kanne Limonade | € 4,50 |
| Bella Italia | € 5,50 |
| (Wasserkanne mit Holunderbeerenblüte, Zitrone und Minze) | |

BIER vom Fass

| | Vol | |
|---|-------|--------|
| Hertog-Jan | 5,0 % | € 2,55 |
| Hertog-Jan Weizener | 5,7 % | € 3,75 |
| Leffe Blond | 6,6 % | € 3,75 |
| Leffe Dubbel | 6,5 % | € 3,75 |
| Texels Skuumkoppe | 6,0 % | € 3,75 |
| Sancti Adelberti <small>(Egmonds Abdijbier)</small> | 7,5 % | € 3,95 |
| Wisselbier op de tap * ** | var. | € 4,75 |
| Seizoensbier ** | var. | € 4,25 |

BIER aus der Flasche

| | | |
|---------------------|-------|--------|
| Amstel Radler 0.0 | 0,0 % | € 2,55 |
| Hertog-Jan Bastaard | 2,7 % | € 3,75 |
| Jupiler 0.0 | 0,0 % | € 2,55 |
| Liefmans | 3,8 % | € 3,50 |
| Duvel | 8,5 % | € 4,00 |
| Kwakbier | 8,5 % | € 4,90 |
| Wisselbier * ** | var. | € 4,75 |

* vraag het onze medewerker
** variabel

SÄFTE

| | |
|------------------------------|--------|
| Apfel-Pfirsichsaft | € 3,00 |
| Apfel-Holundersaft | € 3,00 |
| Tomatensaft | € 2,50 |
| Orangensaft (frischgepresst) | € 3,50 |
| Frisches Obst Smoothie | € 5,00 |

SPIRITUOSEN

| | |
|------------------------------|--------|
| Schnaps (jung) | € 3,00 |
| Alter Genever | € 3,00 |
| Berenburger (Kräuterschnaps) | € 3,00 |
| Jägermeister | € 3,00 |
| Vieux (Brandwein) | € 3,00 |
| Zitronenbrandwein | € 3,00 |
| Kornwein | € 3,00 |

SHERRY

| | |
|------------------------|--------|
| Pedro Ximinez (8 jaar) | € 5,50 |
| Sherry (medium) | € 4,50 |
| Sherry (trocken) | € 4,50 |

PORTWEIN

| | |
|----------------------------|--------|
| Rotport (old tawny) | € 3,50 |
| Weißport (fine white port) | € 3,50 |

DIGESTIF

| | |
|---------------------|--------|
| Calvados | € 4,50 |
| Remy Martin | € 5,50 |
| Grappa Pinot Grigio | € 4,50 |

Ausländische Spirituosen

| | |
|-------------------------------|--------|
| Bacardi - wit / lemon / black | € 3,75 |
| Smirnoff vodka | € 3,50 |
| Campari | € 3,50 |
| Coebergh | € 3,00 |
| Eierlikör | € 2,75 |
| Martini - weiß | € 3,00 |
| Martini - rot | € 3,00 |

WHISKY

| | |
|---------------|--------|
| Jack Daniel's | € 4,00 |
| Dimple | € 6,00 |
| Jameson | € 4,50 |
| Chivas | € 7,50 |

* saisonabhängig

- einfach nur noch genießen -

Getränke

Kaffe und Tee

| | |
|--------------------|--------|
| Kaffee | € 2,30 |
| Cappuccino | € 2,50 |
| Espresso | € 2,30 |
| Espresso Macchiato | € 2,50 |
| Doppelter espresso | € 3,50 |
| Latte Macchiato | € 2,75 |
| Chai Latte | € 3,00 |
| Matcha Latte | € 3,00 |

Alle Kaffee Arten sind auch entkoffeiniert zu bestellen. Auch mit einem besonderen Geschmack (Aufpreis 0,50 €)
(Vanille, Amaretto, Zimt, Caramel)

| | |
|------------|--------|
| Tee | € 2,20 |
| Minztee | € 2,75 |
| Ingwerthee | € 2,75 |

| | |
|--|--------|
| Heiße Schokoadenmilch mit richtiger Schokolade | € 3,00 |
| Heiße Schokoladenmilch + Schlagsahne | € 3,50 |

Besondere Kaffee Arten

| | |
|--|--------|
| Irish kaffee whiskey | € 6,50 |
| Italian kaffee amaretto | € 6,50 |
| Spanischer kaffee Tia Maria | € 6,50 |
| Jamaicanischer Kaffee Brauner Rum | € 6,50 |
| Kiss of fire Kaffee - Tia Maria & Cointreau | € 6,50 |

Kaffee Leckerbissen

| | |
|--|--------|
| Kaffee Ruitershuys | € 4,50 |
| Cappuccino, Sirup nach Wahl, (Schlagsahne, karamalisierte Nüsse) | |
| Eiskaffee | € 6,50 |
| (Kaffee mit 2 Kugeln Vanille Eis, Schlagsahne und karamalisierten Nüssen) | |
| Kaffee Komplet | € 6,00 |
| Mit Schlagsahne und 3 süße Delikatessen | |
| Gebäck ab | € 4,00 |
| Schlagsahne | € 0,50 |

Fragen Sie beim Personal nach unserer Auswahl.

LIKÖRE

| | |
|------------------------|--------|
| Frangelico | € 4,00 |
| Amaretto | € 4,00 |
| Tia Maria | € 4,00 |
| Kahlua | € 4,00 |
| Grand Marnier | € 4,00 |
| Cointreau | € 4,00 |
| Sambuca | € 4,00 |
| Bailey's | € 4,00 |
| Licor 43 | € 4,00 |
| Malibu | € 4,00 |
| Amarula | € 4,00 |
| Castricums Kaffeelikör | € 4,00 |

COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Moscow Mule | |
| Vodka, Ingwerbier, Minze und Zitrone | € 7,50 |
| Gin Tonic | |
| Bombay Gin mit Tonic, Minze und Zitrone | € 7,50 |
| Smokey Moose | |
| Cedar smoked Makers Mark whiskey, Angostura Bitter, Zucker und Apfelsine | € 7,50 |
| Mojito | |
| Bacardi, Zucker, Minze, Limonensaft und Sprudelwasser | € 7,50 |

Hauswein

| | Glas | Flasche |
|-----------------------|--------|---------|
| Le petit pont "rouge" | € 4,00 | € 19,50 |
| Le petit pont "blanc" | € 4,00 | € 19,50 |
| Le petit pont "rosé" | € 4,00 | € 19,50 |
| Sonnentraum "süß" | € 4,00 | € 19,50 |
| Prosecco | € 5,00 | € 24,00 |
| Kir Royal | € 6,00 | |
| Dessertwein | € 4,50 | |
| Glühwein * | € 4,00 | |

| | |
|-----------------------------|---------|
| Champagne Barnaut Grand Cru | € 45,00 |
| Champagne Moet et Chandon | € 80,00 |

* saisonabhängig

Wenn Sie mit einer Gruppe sind, bitte wir Sie nicht einzeln abzurechnen, sondern nur eine Gesamtrechnung zu bezahlen. Damit sparen Sie und wir viel Zeit!

- einfach nur noch genießen -

Unsere Weinkarte

Weißwein

Preis pro Flasche

Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio

€ 22,25

Das klassische Italien mit einem modernen Neuseeländischen Twist. Mit einer saftigen Frische und leicht gekräutert.

De Kleine Schorre Schouwen-Duiveland Auxerrois

€ 33,50

Ein niederländischer Spitzenwein! Die Auxerroisrebe schmeckt ähnlich wie die Rebe der Pinot Blanc. Sein freudig frischer Geschmack enthält Apfel, Südfrüchte, ein wenig Pfirsich und Birne.

La Baume Sauvignon Blanc La Grande Olivette

€ 18,50

Dieser ausdrucksstarke Sauvignon Blanc aus der Umgebung Béziers wird gekennzeichnet durch seine Frische aus zahlreichen Kräutern und enthält ein voll-fruchtiges Bouquet.

Villa Blanche Chardonnay

€ 18,50

Dieser Wein sollte getrunken werden wie er ist: frisch und jung aber wegen seiner monatelangen Holzlagerung dennoch sehr ausgewogen. Mit Zitrus- und leichten Vanillenoten und leichten Holzigen Spuren ist er ein Genuß für den Gaumen.

Weingut Geil Riesling Trocken

€ 24,25

Ein richtiger Riesling mit klassischen edlen Säuren und einem fruchtig intensivem Geschmack auf der Zunge. Ausgewogene Aromate aus Pfirsich, Apfel und Blütennektar ähneln den Odeur der Sommerlaune.

Rotwein

Conte di Campiano Sangiovese

€ 27,50

Ein tief rubinroter Wein, der durch die ausgeprägte fruchtige Frische der edlen Sangiovese Reben den Gaumen besonders verwöhnt.

Domaine Pelaquie Cotes du Rhone

€ 27,50

Klassischer französischer Wein mit intensivem und würzigem Bouquet nach Noten roter und dunkler Früchte.

Bodegas Bleda Pinodoncel Black

€ 28,00

Nach einer fünfmonatigen Lagerung in Eiche hat dieser kräftige Blend der Monastrell-, Syrah- und Petit Verdot Reben hat einen Wein gebildet mit einem unwiderstehlichen vollcremigen Charakter.

McManis Cabernet Sauvignon

€ 37,00

Im Vordergrund lockt dieser Cabernet mit intensiven Aromen nach schwarzen Johannisbeeren. In Eiche gereift, worauf sich seine unwiderstehlich verführerische Komplexität und Frische zurückführen lassen.

Casa Silva Pinot Noir Reserva

€ 37,00

Schwül und verführerisch. Ein kräftiger, tief rubinroter Pinot Noir, während das vielfältige Pflaumenaroma mit dezenten Anklängen von Vanille und Zimt den Gaumen verwöhnen, abgerundet von einem sanften Nachhall.

Dessertwein

Preis pro GLAS

Chais Reunis Graves Superieur Moelleux, Gironde, Frankreich

€ 3,95

Ein voll-süßer Weißwein mit einer sommerlichgelben Farbe, der sich dennoch leicht trinken läßt. Die Blumennoten und das Aroma von reifen Sommerfrüchten wie Rosinen und Honig versprechen einen besonders angenehmen Geschmack und einen langen Nachhall.

Ein herrlicher Wein, der bei süßem Nachtisch und Käse gut passt.

Bei Bestellung einer Weinflasche bekommen Sie zusätzlich eine Flasche Wasser.
(mit oder ohne Kohlensäure nach Wahl)

- einfach nur noch genießen -