

Het Ruitershuys

Lieber Gast,

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

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 einem kleinen Sandwich

- 🌱 Pomodori Tomatensuppe mit Sahne. € 6,50
- Zwiebelsuppe mit Blätterteig und gereiftem Käse. (Überbacken für 12 Minuten) € 7,00
- Suppe des Monats "wechselnde Saisonsuppe". € 7,00

Sandwiches

- 🌱 (Braunes oder weißes Ackerbrot oder ein gesundes Spinat-Ciabatta + 0,50)
- Altes Heemskerk-Sandwich. € 6,50
- Flammkuchen mit hausgeräuchertem Lachs-Kräuter-Frischkäse, roten Zwiebeln und Kapern. € 11,75
- Ziegenkäse mit Nüssen umwickelt, mit Marsala-Honig und Sahne verfeinert. € 10,50
- Carpaccio mit Rucola, Tomate, Old Heemskerk, Pinienkernen und Pesto Mayonnaise. € 11,50
- Black Truffle Hot Dog mit Kohlsalat, Trüffelmayonnaise und einem Hot Dog Sandwich. € 9,50
- BLT Club Sandwich mit geräuchertem Hähnchen, Salat, Guacamole, Tomate und Speck. € 11,50
- Broodje v.d. woche "wechselwochen spezial". € 9,50
- 🌱 Fladenbrot mit Pulled Jackfruit "Cajun Style" und hausgemachter BBQ Sauce. € 9,50

Ruiterhuys Mittagsrenner!

- 🌱 **Sandwich "Ruiterhuys" Gebratenes Rinderfilet** € 11,50
- Mit Champignons, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Sesam-Wok-Sauce, Aioli und knusprigem Eisbergsalat. (Kann auch Vegetarisch bestellt werden)

- Zwölf Uhr** € 10,75
- Kleine Tasse Tomatensuppe, Minisalat, Rindskrokette, Wrap gefüllt mit Rührei (kalt), Speckmayonnaise und ein Focaccia Tosti Schinken/Käse.

- Lunchplatte** € 11,75
- Favorit bei unseren Gästen, um schön zusammen zu teilen. (kann ab 2 Personen bestellt werden)
- Mit verschiedenen Käse - und Fleischsorten, Kleinsuppe, Gemüseknollen, Bauernbrot und viele weitere Leckereien! (Extra Brötchen €2)

Mahlzeit Salate

- 🌱 **Gesunder Salat** € 13,75
- Mit gegrilltem Gemüse, Bulgur, Kichererbsen, Freekeh, knusprigen Saubohnen, Oliven und Feta. (kann auch vegan bestellt werden)
- Carpaccio "old time Classic"** € 13,75
- Mit Rucola, Tomate, Old Heemskerk, Pinienkernen und Pesto Mayonnaise.

Gesunder Abschnitt! Ohne Zusatzstoffe und alles vegan! 🌱

- Smoothies** € 7,00
- Super gesunde** Spinat-Ciabatta mit Hummus, knusprigen Saubohnen, Spinat, Freekeh, Rucola und schwarzer Knoblauch-Joghurt-Dip. € 9,00
- Gesunde Acai-Schüssel** Selbst gemachter Joghurt in einer Schüssel mit frischem Obst und Müsli. € 10,50

- einfach nur noch genießen -

Mittagstisch (ab 10.30 bis 16.30 Uhr)

Sandwichtoaster Corner

Toasti auf einer braunen Focaccia oder einer weißen Rosmarinfocaccia.

| | |
|--|--------|
| Klassisch, mit Schinken und Käse. | € 6,50 |
| Käse, mit jungem oder gereiftem Käse. | € 6,00 |
| Französisch, mit Brie, Feigenmarmelade und Jambon d'Ardenne. | € 7,00 |
| Italienisch, mit Salami, Mozzarella, Pesto und italienischen Kräutern. | € 7,00 |

Freilandeier - drei frisch gebackene Freilandeier € 7,00

Wahlweise Schinken, Käse oder Speck 1,50 € pro Aufschlag.

🌱 Veganes Rührei nach Roti Art € 9,00

Basierend auf Tofu, mit Currygemüse, würzigen Bohnen und einem Roti Wrap.

Kroketten auf Bauernbrot - Unsere Lieblingsmarken

Unsere Kroketten werden selbstverständlich mit süß-saurem Senf und Salat serviert.

| | |
|---------------------------------|--------|
| Holtkamp zog Schweinekroketten. | € 9,00 |
| Rucola-Kroketten. | € 8,00 |
| Kwekkeboom Gulaschkroketten. | € 9,00 |
| Amsterdamse Gemüsekroketten. | € 8,00 |

Für die größere Wanderung!

Serviert mit einem kleinen Sandwich, Salat, Pommes Frites und Mayonnaise.

Hasen Saté (2 Stäbchen à 100 Gramm) € 18,00

Zartes mariniertes Schweinefilet mit Satay-Sauce, Kartoffelsalat, Atjar und Krabbencrackern.

Scharfer Chili-Burger (220 Gramm) € 18,00

Leckere zarte Burger aus 100% Rindfleisch von unserem Mibrasa-Grill. Serviert auf einem Sesambrot mit hausgemachter Chili-Mayonnaise, gebratenen Zwiebelringen, Speck, Salat, Essiggurke und Tomate, gekrönt mit holländischem Brie.

Bavette Steak € 22,50

Zartes Schottische bavettensteak mit Pfefferrahmsauce.

Angelrute € 19,50

Kombination aus Weißfisch, gedünstet in grober Senfsauce, Frühlingszwiebel und Spinat.

Traditionell zubereitete Ravioli € 18,50

Handgemachte Ravioli mit Kürbis und Champignons, serviert mit Rucola und Parmesan.

- 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. € 4,50
- 🌀 Flatbread vom Mibrasa-Grill mit Knoblauch-Aioli und Olivenöl mit Meersalz. € 5,00
- 🌀 Schale mit marinierten Oliven aus der Toscaner. € 4,50

- Austern "Fine de Claire Nr. 3"** € 3,00 p.st.
Mit Zitrone, kleingeschnittenen Zwiebeln und Kräutervinaigrette.

- Ofenfrische Nachos** € 9,25
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)** € 15,50
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 "Pizza-Style"** € 9,50
Sandwich vom Mibrasa-Grill mit Hummus, Pulled Jack Fruit und BBQ-Sauce.

- Gamba Pfanne** € 10,50
Mit heißer Knoblauch-Balisoße, dünn geschnittenem Lauch und Brot.
🌀 (Kann auch Vegetarisch bestellt werden)

Mix and match

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

- Käsesalzstange € 1,00 p.st.
- Holtkamp Rindfleisch € 1,00 p.st.
- Vietnamesische Frühlingsrolle € 1,00 p.st.
- Kleine Frühlingsrolle € 1,00 p.st.
- Kleine Frikandelle € 1,00 p.st.
- Kleine Gemüsekrökette € 1,00 p.st.
- Samosa € 1,50 p.st.
- Knusprige Gambas € 1,50 p.st.

- einfach nur noch geniessen -

Vorspeisen (ab 17.00 Uhr zu bestellen)

Suppen mit Brötchen

- 🌀 Pomodori Tomatensuppe mit Sahne. € 6,00
- Zwiebelsuppe mit Blätterteig und gereiftem Käse. (Überbacken für 12 Minuten) € 7,00
- Suppe des Monats "wechselnde Saisonsuppe". € 7,00

Vorspeisen

- Gambas** € 10,75
Mit pikanter Knoblauch-Bali-Sauce, dünn geschnittenem Lauch und einem Sandwich.
🌀 (Kann auch mit Garnelen beim Vegetarian Butcher bestellt werden)
- Sushi und Sashimi** € 12,00
Lachssashimi, Thunfisch-Maki und Gurke in japanischem Tsuyu no Moto eingelegt
Eingelegter Ingwer, Wakame und Togarashi-Mayonnaise.
- Triptychon des Fisches** € 10,75
Lachsbonbon gefüllt mit Avocado und Garnelen, Mini-Carpaccio von geräuchertem
Butterfisch, Antiboise und eine Hummerkrokette.
- Terrine de Canard** € 11,25
Hausgemachte Terrine aus kandierten Entenkeulen, Rillettes, geräucherter
Entenbrust, Toast und Feigen Port Dressing.
- Carpaccio "old time Classic"** € 11,00
Mit Rucola, getrockneten Tomaten, Old Heemskerk, Pinienkernen und Pesto Mayonnaise.
- Steak Tartar** € 11,00
Bereits ein klassischer, holländischer Rindertatar, weichgekochtes Ei, Sardellen,
Trüffelmayonnaise und Bauerntoast.
- Ziegenkäse** € 10,50
In Nüsse gewickelter Ziegenkäse, mit Honig und Sahne flambiert,
serviert mit rucola und landbrot.
- 🌀 **Dim sum** € 10,50
Handgemachte Gyoza (Knödel) gefüllt mit Gemüse und Pilzen,
in einer Shiitake-Brühe serviert.
- 🌀 **Ku lo kai** € 9,50
Ein chinesischer Klassiker. Brathähnchen und Bohnenbällchen, serviert mit
schwarze Bohnensauce, rohes Gemüse und süß-saures Tomaten-Chutney.
- Sie können immer noch keine Wahl treffen?** € 13,50
Lassen Sie sich überraschen von einer Auswahl unserer Vorspeisen,
unter anderem mit einer kleinen Tomatensuppe, Italienische Schinken und Crostini.

- einfach nur noch geniessen -

Hauptspeisen (zu bestellen ab 17.00 Uhr)

Fischgerichte

Lachs auf Eiche

€ 19,50

Zurück nach Hause! Lachs auf Eiche mit Kräuterkruste vom Mibrasa-Grill und schwarze Knoblauch-Aioli.

Angelrute

€ 19,50

Kombination aus Weißfisch, gedünstet in grober Senfsauce, Frühlingszwiebel und Spinat.

Spaghetti aglio olio und peperoncino

€ 21,50

Spaghetti mit Schalentieren und Krustentieren, dünn geschnittenem Lauch und Knoblauch, zubereitet in Knoblauch und Chili grüne Kräuter.

Vegetarische und Vegan Gerichte



Indisches Curry

€ 18,75

Würzige Curry-Madras mit Süßkartoffel, Kürbis, Gemüse, gelbem Pandan-Reis, raita und naan brot.



Gepuffte Zucchini

€ 18,50

Gefüllt mit Bulgur, Kichererbsen, Hummus, Bok Choy, würzigem vegetarischem Hackfleisch und ein schwarzer Knoblauch Dip.

Traditionell zubereitete Ravioli

€ 18,50

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und Champignons, serviert mit Rucola Parmesankäse.

Käsefondue

€ 20,50

Geschmolzener provenzalischer Brie mit Gemüseboxe, Baguette und Trauben.

- einfach nur noch genießen -

Hauptspeisen (zu bestellen ab 17.00 Uhr)

Mibrasa specials

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

Scharfer Chili-Burger (220 Gramm)

€ 18,00

Leckere zarte Burger aus 100% Rindfleisch von unserem Mibrasa-Grill.
Serviert auf einem Sesambrot mit hausgemachter Chili-Mayonnaise, gebratenen Zwiebelringen, Speck, Salat, Essiggurke und Tomate, gekrönt mit holländischem Brie.

Hasen Saté (2 Stäbchen à 100 Gramm)

€ 18,00

Zartes mariniertes Schweinefilet mit Satay-Sauce, Kartoffelsalat, Atjar und Krabbencrackern.

Bauernhofhuhn von unserem Rotisseur

€ 18,50

Half Broiler Chicken aus der französischen Landschaft, serviert mit provenzalischen Kräutern und Gewürzen Kartoffelgratin.

Schweinerippchenbraten

€ 21,50

Butter zarte Schweinerippchen bis auf die Knochen, mit mediterraner Soße und provenzalischen Bistrokartoffeln.

Australisches Rinderbruststück

€ 20,50

Getreide gefüttert, bei niedriger Temperatur gekocht und dann bei hoher Temperatur geröstet, serviert mit einem Endivienbrei und einer Rotweinsauce.

Bavette Steak (220 gramm)

€ 22,50

Zartes schottisches Grasbavettensteak mit Pfefferrahmsauce.

Ossobuco d'Agnello

€ 21,50

Leckere Jährlingskeule, gedünstet in Ras el Hanout Kräutern und serviert mit Gemüse und türkisches Brot.

Die Pfanne auf dem Tisch (ab 2 Personen)

€ 22,00

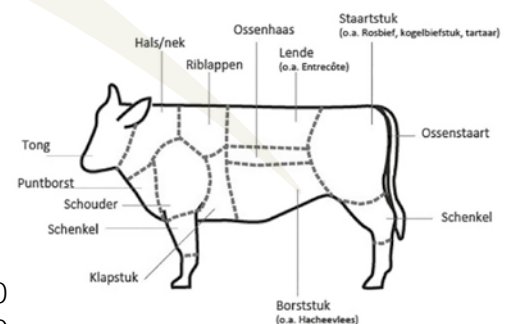
Dennoch keine Wahl treffen können? Dann wählen Sie doch eine Kombination zum teilen Brathähnchen, Schweinerippchenbraten und in Scheiben geschnittenes Bayernsteak mit Gewürzen Chimichurri und Rotweinsauce.

Chateaubriand (440 gramm) für zwei Personen

€ 59,00

Paradepferd unter dem Rindfleisch, mittlerer Teil des niederländischen Filets zubereitet in unserem Mibrasa-Grill, serviert mit Kartoffelgratin, rotem Portwein und Pfeffer-Sahne-Sauce.

Unsere Hauptgerichte werden alle mit passende saisonale Beilage, Pommes Frites, Mayonnaise und Compôte serviert.



Zusätzliche Ergänzungen zu bestellen:

Grüner Salat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel und Croutons. € 3,00

Portion knusperig gebackenen 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 Lachsfilet oder Steak 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)

Crème Brûlée Hopfen

Mit einer knusprigen Schicht braunem Zucker und Vanilleeis.

€ 7,50

Bananen-Käsekuchen

Hausgemachter Bananen-Käsekuchen mit klebrigem Toffee auf Schokoladenbasis
Nüsse und Bananeneis.

€ 7,50

Scroppino

Klassisches italienisches Eisgetränk mit Prosecco, Limoncello und Zitroneneis.

€ 8,00

Hoppla!

Gefallener Blumentopf mit Schokoladen - Brownie - Streusel, Nüssen, weißer
Schokoladenmousse und Holunderbeereis.

€ 7,50

Pfannkuchen (vegan)

Mit Orangensauce, Joghurt, Waldfrüchten und Zitrus-Sorbet.

€ 7,50

Dessert Probe

Ist die Auswahl zu groß?

Dann wählen wir für Sie aus verschiedenen Süßigkeiten.

€ 9,50

Käseplatte Ruitershuys

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

Selbsterständig wird unser Kindereis mit sehr viel leckeren Sachen verziert!

Eiskugel Vanille Eis und Erdbeeren Eis, Schlagsahne und Erdbeersoße.

€ 6,50

oder

Schokoladenmousse, Schokoladen Eis, Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensoße.

€ 6,50

- einfach nur noch genießen -

Getränke

SOFTDRINKS

| | |
|---|--------|
| Coca-Cola | € 2,75 |
| Coca-Cola light | € 2,75 |
| Fanta Orangengeschmack | € 2,75 |
| Sprite | € 2,75 |
| Fanta Johannisbeerengeschmack | € 2,75 |
| Rivella | € 2,75 |
| Bitter lemon | € 2,75 |
| Tonic | € 2,75 |
| GingerAle | € 2,75 |
| IceTea Green (non-sparkling) | € 2,75 |
| IceTea | € 2,75 |
| Chaudfontaine <small>Wasser mit oder ohne Kohlensäure</small> | € 2,75 |
| Spa blauw 75 cl. <small>(Wasser ohne Kohlensäure)</small> | € 4,75 |
| Spa rood 75 cl. <small>(Wasser mit Kohlensäure)</small> | € 4,75 |
| Fristi (Kindergetränk) | € 2,50 |
| Schokoladenmilch (kalt) | € 2,75 |
| 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 % | € 2,75 |
| Hertog-Jan Weizener | 5,7 % | € 3,80 |
| Leffe Blond | 6,6 % | € 3,80 |
| Leffe Dubbel | 6,5 % | € 4,10 |
| Texels Skuumkoppe | 6,0 % | € 4,10 |
| Sancti Adelberti <small>(Egmonds Abdijbier)</small> | 7,5 % | € 4,10 |
| 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 % | € 3,85 |
| Jupiler 0.0 | 0,0 % | € 2,55 |
| Liefmans | 3,8 % | € 3,50 |
| Duvel | 8,5 % | € 4,10 |
| Kwakbier | 8,5 % | € 4,90 |
| Wisselbier * ** | var. | € 4,75 |

* vraag het onze medewerker
** variabel

SÄFTE

| | |
|------------------------------|--------|
| Apfel-Pfirsichsaft | € 3,00 |
| Apfel-Holundersaft | € 3,00 |
| Tomatensaft | € 2,75 |
| 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 | € 2,50 |
| Cappuccino | € 2,50 |
| Espresso | € 2,50 |
| Espresso Macchiato | € 2,60 |
| Doppelter espresso | € 3,75 |
| Latte Macchiato | € 2,85 |
| Chai Latte | € 3,25 |
| Matcha Latte | € 3,25 |

Alle Kaffee Arten sind auch entkoffeiniert zu bestellen. Auch mit einem besonderen Geschmack (Aufpreis 0,60 €)
(Vanille, Amaretto, Zimt, Caramel)

| | |
|------------|--------|
| Tee | € 2,50 |
| Minztee | € 3,50 |
| Ingwerthee | € 3,50 |

| | |
|--|--------|
| 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 Rüterhuys | € 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 -