

menu

VORSPEISEN

Carpaccio	14.00
Trüffelmayonnaise - Kernmischung - Alter Käse Sonnentrocknete Tomate - Rote Zwiebel	
Bruschetta	11.00
Tomate - Knoblauch - Toast - Olivenöl - Parmesan	
Bruschetta Pata Negra	13.00
Trüffelmayonnaise - Sonnentrocknete Tomate - Olivenöl	
Sizzling Gambas	13.00
Roter Pfeffer - Knoblauch - Frühlingszwiebel - Brot	
Blauschimmelkäse-Salat	15.00
Chicorée- und Radicchio-Salat - Granatapfel - Birne - Geröstete Mandel - Weißweinportwein-Sirup	
Lamm Tataki	14.00
Himbeer-Dressing - Mangold - Radieschen	
Sashimi Lachs	14.00
Sesamkruste - Wasabimayonnaise - Wakame	
Cremige Tomatensuppe	7.50
Hackbällchen - Frühlingszwiebel	
Bouillabaisse	9.50
Saisonaler Fisch - Grünes Öl	

Karaage €15.0

15.00

Teriyaki - Frühlingszwiebel - Roter Pfeffer - Sesam -
Gebratene Zwiebel

Geteilte Platte ab 2 Personen €21.0

21.00 p.p

Auswahl an Vorspeisen des Küchenchefs

ALTE KLASSIEKER

Hähnchen-Saté	18.00
Krupuk - Gebratene Zwiebel - Gurke süß sauer	
Spareribs	21.00
Hausgemachte Marinade	
Lachsfilet	22.00
Sesamkruste - Asiatisches Gemüse - Teriyaki	
Rijnsburger	18.00
Gebratene Zwiebel - 100% Rindfleisch - Baconsauce	
Rindfleischspieß	21.50
Champignons - Zwiebel - Speck - Chili-Rahmsauce	
Gerrits Schnitzel	21.00
Champignons - Zwiebel - Speck - Gratinierte Käsesauce	
Sauce nach Wahl Arnos Tipp: + Spiegelei + €1	

NOORDEINDE SPEZIALITÄTEN

Dry Aged Empfehlung des Küchenchefs

€

Fragen Sie das Personal nach dem aktuellen Dry Aged Angebot

Chateaubriand flambé ab 2 Personen

36.50 p.p

Gebratene Champignons - Zwiebel - Speck -
Sauce nach Wahl

Geteiltes Fleisch ab 2 Personen

32.50 p.p

Personen Chef Dennis Auswahl vom Grill

Tournedos

32.50

Tournedos - Bali-Jus - Pommes Frites - Brot

Rote-Bete-Risotto

18.00

Himbeeren - Gebackene Rote Beete - Balsamico - Rucola

Doradenfilet

22.50

Knoblauchnudeln - Saisongemüse - Zitrusfrüchte

Sliptong

25.00

3 Stück - Saisongemüse - Remouladensoße

Gebratener Blumenkohl (Steak)

19.50

Antiboise - Reinas Kräutergarten von B&B de Petrakerk

Lammschulter

22.50

Saisongemüse - Rosmarinjus

**Zu den Hauptgerichten werden passende Beilagen
serviert**

KINDERGERICHT

Spaghetti Bolognese	10.00
Pommes Frites mit Auswahl	8.50
Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	
Gebratener Lachs	11.00
mit frischem Gemüse	
Ham/cheese toast	6.00
Jam - peanut butter sandwich	5.00

SUPPLEMENTS

Süßkartoffelpommes	4.50
Kartoffelgratin	5.00
Gebratene Kartoffeln	3.50
Pommes Frites	3.50

SAUCES

**Chili-Rahmsauce - Geröstete Knoblauchsoße -
Champignonsauce - Rote Pfeffer-Sauce**

DESSERTS

Dessert des Küchenchefs ab 2 Personen	13.00 p.p
Auswahl an Desserts des Küchenchefs	
Himbeer-Crème-brûlée	9.50
Gebackene Schokolade - Baiser - Mangosorbet-Keks	
Affogato Chocolata	8.50
Amarettomousse - Espresso - Vanilleeis - Bastogne-Krümel	
Panna Cotta	9.50
Karamellcreme - Stroopwafel - Weiße Schokoladeneis	
Dame Blanche - Old School	9.00
Bourbon-Vanille - hausgemachte Schokoladensauce - geschlagene Sahne	
Käseplatte	15.00
Auswahl an Käsesorten	

— lunch —

NOORDEINDE PLATTEN

Fisch

14.00

Garnelenkrokette - Fischsuppe - geräuchertes Lachs-Toast

Fleisch

13.00

Krokette - Tomatensuppe mit Fleischbällchen -
Ei Schinken Käse

Vegan

12.00

Soufflé - Tomatensuppe - Ziegenkäse-Sandwich

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe

8.50

Fleischbällchen - Frühlingszwiebel

Bouillabaisse

9.50

saisonalen Fisch - grünes Öl

MITTAGSSPEZIALITÄTEN

Sizzling Garnelen

13.00

Roter Pfeffer - Knoblauch - Frühlingszwiebel - Brot

Blauschimmelkäse-Salat

15.00

Weiß- und Rotlofsalat - Granatapfel - Birne -
geräucherte Mandel - Weißwein-Portwein-Sirup

Caesar-Salat

16.00

Croutons - Parmesan - Romanasalat - paniertes Hähnchen -
gekochtes Ei

Noordeinde-Grilled-Sandwich

8.50

Schinken - Käse - Pesto-Focaccia

Flammkuchen

13.00

Serranoschinken - alter Käse - Samenmischung -
Balsamico - getrocknete Tomate

KLASSIKER

Kroketten | Garnelenkroketten

10.00 | 12.00

weißes braunes Brot

Omeletts

8.00

Schinken-Käse - Speck

Zwiebelfreude

13.00

Lachsfilet süß & klebriges Hähnchen - knusprige Zwiebel -
Frühlingszwiebel - Chili-Mayo - Brot

Carpaccio

14.00

Trüffelmayo - Samenmischung - alter Käse -
getrocknete Tomate - rote Zwiebel

Ziegenkäse-Sandwich

12.50

Geräucherte Mandel - rote Zwiebel - Birne -
Weißwein-Portweinsirup - Brot

Geräucherter Lachs

14.00

Kräutercreme - rote Zwiebel - frittierte Kapern - Ei

Zwiebelball

10.00

Soße - weißes braunes Brot

HERZHAFTE GELÜSTE

Hühnersaté	19.00
Krupuk - gebratene Zwiebel - Gurke süß sauer	
Lachsfilet	22.00
Sesamkruste - orientalisches Gemüse - Teriyaki	
Rijnsburger	19.00
gebratene Zwiebel - 100% Rindfleisch - Gurke süß sauer	
Tournedos	29.50
Tournedos - Bali Jus - Strohkartoffeln - Brot	
Gerrits Schnitzel	21.00
Champignons - Zwiebel - Speck - gratinierter Käse - Sauce nach Wahl Arno's Tipp: + Spiegelei + 1 €	
Rindfleischspieß	21.50
Champignons-Zwiebel-Speck - Chili-Cremesauce	

KINDER-MENÜ

Spaghetti Bolognese	10.00
Pommes mit Auswahl von: Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	8.50
Pfannengerichtter Lachs mit frischem Gemüse	11.00
Schinken-Käse-Toasty	6.00
Marmelade - Erdnussbutter-Sandwich	5.50

DESSERTS

Dessert des Küchenchefs ab 2 Personen	13.00 p.p
Auswahl des Küchenchefs von Desserts	
Himbeer-Creme-Brûlée	9.50
geröstete Schokolade - Baiser - Mangosorbet - Knusperteig	
Affogato chocolata	8.50
Amaretto-Mousse - Espresso - Vanilleeis - Bastogne- Krümel	
Panna Cotta	9.50
Karamellcreme - Sirupwaffel - weiße Schokoladeneis	
Dame Blanche - Old School	9.00
Vanille-Bourbon - hausgemachte Schokoladensoße - geschlagene Sahne	
Käseplatte	13.00
Auswahl an Käsen	