

# menu

---

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio</b>	<b>14.00</b>
Trüffelmayonnaise - Kernmischung - Alter Käse Sonnentrocknete Tomate - Rote Zwiebel	
<b>Bruschetta</b>	<b>12.00</b>
Tomate - Knoblauch - Toast - Olivenöl - Parmesan	
<b>Bruschetta Pata Negra</b>	<b>13.00</b>
Trüffelmayonnaise - Sonnentrocknete Tomate - Olivenöl	
<b>Zischende Garnelen</b>	<b>13.00</b>
Roter Pfeffer - Knoblauch - Frühlingszwiebel - Brot	
<b>Burrata</b>	<b>12.00</b>
Rucola - Pesto - gefrorene Tomate - Balsamico Pinienkerne	
<b>Thunfisch-Tatar</b>	<b>14.00</b>
Avocado - Sesam - Edamame - Heringkaviar Soja	
<b>Cremige Tomatensuppe</b>	<b>7.50</b>
Fleischbällchen - Frühlingszwiebel	
<b>Fisch-Trio</b>	<b>16.00</b>
Aal - geräucherter Lachs - Thunfisch	

**Beef Tataki**

**13.00**

Teriyaki - Wakame - Sesam - Frühlingszwiebel -  
Rote-Bete-Mayonnaise

**Geräucherter Aal**

**€**

Cocktailsauce - Toast - Frischer Salat

# ALTE KLASSIEKER

<b>Hähnchen-Saté</b>	<b>18.00</b>
Krupuk - Gebratene Zwiebel - Gurke süß   sauer	
<b>Spareribs</b>	<b>21.00</b>
Hausgemachte Marinade	
<b>Lachsfilet</b>	<b>22.00</b>
Sesamkruste - Asiatisches Gemüse - Teriyaki	
<b>Rijnsburger</b>	<b>18.00</b>
100% Rindfleisch - gebratene Zwiebel - Ei - Gurke - Tomate - Baconmayo	
<b>Rindfleischspieße</b>	<b>22.00</b>
Champignons - Zwiebel - Speck - Chilirahmsauce	
<b>Gerrits Schnitzel</b>	<b>21.50</b>
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**

Gebatene Champignons - Zwiebel - Speck -  
Sauce nach Wahl

## **Geteiltes Fleisch ab 2 Personen**

**32.50 p.p**

Personen Chef Dennis Auswahl vom Grill

## **Tournedos**

**29.50**

Tournedos - Bali-Jus - Pommes Frites - Brot

## **Risotto**

**19.00**

Pesto - Rucola - Pinienkerne - geröstete Tomate  
Balsamico - Parmesan

## **Scholle**

**25.00**

3 Stück - Saisongemüse - Remouladensoße

## **Muscheln**

**23.50**

Wahlweise klassisch oder Blauschimmelkäse - 3 Sorten  
Sauce

## **Thunfischsteak**

**26.00**

Kruste aus Kimchi-Gewürzen - Asiatische Gemüse  
Soja-Glasur

**Gemüselasagne**

**19.50**

3 Sorten Käse - Tomatensauce - Frischer Salat

**Zu den Hauptgerichten werden passende Beilagen  
serviert**

## **KINDERGERICHT**

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>10.00</b>
<b>Pommes Frites mit Auswahl</b> Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	<b>8.50</b>
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	<b>6.50</b>

## **SUPPLEMENTS**

<b>Süßkartoffelpommes</b>	<b>6.00</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>4.50</b>
<b>Gebratene Kartoffeln</b>	<b>3.50</b>
<b>Pommes Frites</b>	<b>3.50</b>
<b>Saisongemüse</b>	<b>4.50</b>

## **SAUCES**

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

# DESSERTS

<b>Dessert des Küchenchefs ab 2 Personen</b>	<b>13.00 p.p</b>
Auswahl an Desserts des Küchenchefs	
<b>Crème brûlée</b>	<b>9.00</b>
Vanilleeis - geröstete Schokolade - Kletschop	
<b>Sorbet-Terrine</b>	<b>8.50</b>
Mango - Himbeere - Zitrone - Sommerfrüchte Rote Früchte Gel	
<b>Gegrillte Wassermelone</b>	<b>8.00</b>
Bastogne-Kekse - Mascarpone-Eis	
<b>Dame Blanche - Old School</b>	<b>9.00</b>
Bourbon-Vanille - hausgemachte Schokoladensauce - geschlagene Sahne	
<b>Käseplatte</b>	<b>15.00</b>
Auswahl an Käsesorten	

# — lunch —

## **SUPPEN**

**Cremige Tomatensuppe**

**8.50**

Fleischbällchen - Frühlingszwiebel

**Saisonale Suppe**

**7.40**

Fragen Sie das Personal nach der aktuellen Suppe



# MITTAGSSPEZIALITÄTEN

**Noordeinde-Spezial** **15.00**

Tomatencremesuppe - Carpaccio-Brötchen Räucherlachs-  
Brötchen

**Tuna Melt** **13.00**

Thunfischsalat - junger Käse - rote Zwiebel

**Thailändischer Garnelensalat** **15.00**

Mango - rote Chili - Avocado - Radieschen Cashewnüsse

**Caesar-Salat** **16.00**

Croutons - Parmesan - Salatmischung - panierte  
Hähnchenbrust gekochtes Ei

**Burrata** **14.00**

Marinierte Tomaten - Pesto - Balsamico Rucola - Pinienkerne -  
Focaccia

**Flammkuchen 4 Käse** **14.00**

Camembert - Gorgonzola - Taleggio - Emmentaler

# KLASSIKER

## **Kroketten | Garnelenkroketten**

**10.00 | 12.00**

Urbrot - Senf oder Cocktailsoße

## **Omeletts**

**va 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

## **Noordeinde-Toastie**

**12.50**

Pata Negra - alter Käse - getrocknete Tomaten Pesto

## **Geräucherter Lachs**

**14.00**

Kräutercreme - rote Zwiebel - frittierte Kapern - Ei

## **Trio vom Fisch**

**15.00**

Aal - Räucherlachs - Thunfischsalat

# HERZHAFTE GELÜSTE

<b>Hühnersaté</b>	<b>18.00</b>
Krupuk - gebratene Zwiebel - Gurke süß sauer	
<b>Lachsfilet</b>	<b>22.00</b>
3 Sorten Sesam - Asiatisches Gemüse - Teriyakisauce	
<b>Rijnsburger</b>	<b>19.00</b>
100% Rindfleisch - gebratene Zwiebel - italienisches Brötchen - rote Zwiebel Tomate - Baconmayo	
<b>Muscheln</b>	<b>23.50</b>
Old School oder Blauschimmelkäse - 3 Sorten Saucen	
<b>Gerrits Schnitzel</b>	<b>21.00</b>
Champignons - Zwiebel - Speck - gratinierter Käse - Sauce nach Wahl Arno's Tipp: + Spiegelei + 1 €	
<b>Rindfleischspieß</b>	<b>21.50</b>
Champignons-Zwiebel-Speck - Chili-Cremesauce	

# KINDER-MENÜ

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>10.00</b>
<b>Pommes mit Auswahl von:</b> Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	<b>8.50</b>
<b>Schinken-Käse-Toasty</b>	<b>6.00</b>

# DESSERTS

<b>Dessert des Küchenchefs ab 2 Personen</b>	<b>13.00 p.p</b>
Auswahl des Küchenchefs von Desserts	
<b>Crème brûlée</b>	<b>9.00</b>
Vanilleeis - geröstete Schokolade - Kletschop	
<b>Sorbet-Terrine</b>	<b>8.50</b>
Mango - Himbeere - Zitrone - Sommerfrüchte Rote Früchte-Gelee	
<b>Gegrillte Wassermelone</b>	<b>8.00</b>
Bastogne-Kekse - Mascarpone-Eis	
<b>Dame Blanche - Old School</b>	<b>9.00</b>
Vanille-Bourbon - hausgemachte Schokoladensoße - geschlagene Sahne	
<b>Käseplatte</b>	<b>12.00</b>
5 Käsesorten - Feigenbrot - Kompott	