

# Diner

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio</b>	<b>14.00</b>
Trüffel-Mayonnaise - Samenmischung - gereifter Käse sonnengetrocknete Tomate - rote Zwiebel - Entenleberlocken -	
<b>Bruschetta</b>	<b>12.00</b>
Tomate - Knoblauch - Toast - Olivenöl - Parmesan - Caesar-Dressing	
<b>Pata negra</b>	<b>13.00</b>
Focaccia - Feige - Knoblauch - Balsamico	
<b>Brutzelnde Garnelen</b>	<b>13.00</b>
rote Paprika - Knoblauch - Frühlingszwiebel - Brot	
<b>Camembert</b>	<b>13.00</b>
Aus dem Ofen - Honig - Walnuss - Brot	
<b>Salatpilze</b>	<b>14.00</b>
Chicorée - Blauschimmelkäse - Granatapfel - Weißer Portwein - Feige	
<b>Hirscheintopf</b>	<b>13.00</b>
Knuspriges Blätterteigblech - Preiselbeerkompott - Pilze	
<b>Thunfisch-Sashimi</b>	<b>14.00</b>
Soja - Rote Paprika - Sesam - Wakame - Wasabimayo	
<b>Rinder-Tataki</b>	<b>13.00</b>
Teriyaki - Wakame - Sesam - Frühlingszwiebel - Rote-Bete-Mayonnaise	

**Geräucherte Makrele**

**13.00**

Eingelegte Zwiebeln - Rotes Lob

Rote-Bete-Mayonnaise - Schorseneren

**Gratinierte Austern**

**16.00**

3 Stück - Pata negra kruim - Limettenschale

Weintipp: Verbotene Rebsorten Sauvignon Blanc

**Gemeinsamer Teller des Chefs**

**23.50 pp**

Auswahl der Vorspeisen durch den Chefkoch

# 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>22.50</b>
Sesamkruste - Asiatisches Gemüse - Teriyaki	
<b>Rijnsburger</b>	<b>18.00</b>
100% Rindfleisch - gebratene Zwiebel - Ei - Gurke - Tomate - Baconmayo	
<b>Rindfleischspieße</b>	<b>22.50</b>
Champignons - Zwiebel - Speck - Chilirahmsauce	
<b>Gerrits Schnitzel</b>	<b>21.50</b>
Champignons - Zwiebel - Speck - Gratinierte Käsesauce Sauce nach Wahl Arnos Tipp: + Spiegelei + €2	

# NOORDEINDE SPEZIALITÄTEN

## **Dry Aged Chef's TIPP**

€

Fragen Sie das Personal nach der aktuellen Dry-Aged-Auswahl

**35.50 p.p**

## **Flambiertes Chateaubriand für 2 Personen**

Gebratene Champignons - Zwiebeln - Speck - Sauce nach Wahl

**23.50 p.p**

## **Norwegischer Schellfisch**

Kaviar Beurreblanc - gedünsteter Fenchel

**23.50**

## **Geteiltes Fleisch von 2 Personen**

Personen Chefkoch Dennis Auswahl vom Grill

**29.50**

## **Tournedos Rossini**

Gemüse der Saison - Entenleber - Toast - Trüffeljus

**19.00**

## **Risotto**

Trüffel - Rucola - Pinienkerne - sonnengetrocknete Tomaten - Parmesan

**25.00**

## **Tournedos a la Noordeinde**

Gebratene Champignons - Zwiebeln - Speck - Soße nach Wahl

€

## **Wild der Saison**

Fragen Sie das Personal nach der Wildnis des Augenblicks

**26.00**

## **Thunfischsteak**

Sesamguss - orientalisches Gemüse - Sojaglasur

**19.50**

## **Gemüselasagne**

3 Käsesorten - Tomatensauce - frischer Salat

**23.50**

## **Hirschsteak**

Puffsprossen - Kürbis - Knollensellerie - Mousseline - Portjus

**Zu den Hauptgerichten werden passende Beilagen  
serviert**

## **KINDERGERICHT**

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>10.00</b>
Erwachsenenanteil	<b>19.00</b>
<b>Pommes Frites mit Auswahl</b>	<b>8.50</b>
Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	<b>6.50</b>

## **SUPPLEMENTS**

<b>Süßkartoffelpommes</b>	<b>6.00</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>5.00</b>
<b>Gebackene Pilze</b>	<b>5.00</b>
<b>Pommes Frites</b>	<b>5.00</b>
<b>Saisongemüse</b>	<b>4.50</b>
<b>Gedünstete Birnen</b>	<b>5.00</b>

## **SAUCES**

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

# DESSERTS

<b>Dessert du Chef v.a. 2 Personen</b>	<b>14.00 pp</b>
Auswahl an Desserts vom Küchenchef	
<b>Amaretto Crème Brûlée</b>	<b>9.00</b>
Zimteis - Honigkresse	
<b>Schokoladenkuchen</b>	<b>8.00</b>
gekochte Birnen - Vanilleeis	
<b>Kleinigkeit</b>	<b>8.50</b>
Apfel - Bastogne - Karamell	
<b>Brownie</b>	<b>9.00</b>
gesalzenes Karamell-Eis - Haselnuss - Toffeesauce - Brombeeren	
<b>Dame blanche - alte Schule</b>	<b>9.00</b>
Vanille-Bourbon - hausgemacht - Schokoladensauce - Schlagsahne	
<b>Käsebrett</b>	<b>12.00</b>
5x Käse - Feigenbrot - Kompott -	

# — lunch —

## **SUPPEN**

### **Geröstete Kürbissuppe**

kokosmilch - koriander - chiasemen

**8.00**

### **Wildpilzsuppe**

gebackener speck - frühlingszwiebel

**8.00**



# KLASSIKER

## **Kroketten | Garnelenkroketten**

**10.0 | 12.0**

hausgemachtes Brot - Senf- oder Cocktailsauce

## **Sandwiches im holländischen Stil**

**v.a 8.0**

Eier - Schinken - Käse - Speck

## **Zwiebelgenuss**

**14.50**

süßes und klebriges Hähnchen - knusprige Zwiebeln -  
Frühlingszwiebeln -  
Chili-Mayonnaise - Brot

## **Carpaccio**

**15.00**

Trüffel-Mayonnaise - Samenmischung - gereifter Käse -  
sonnengetrocknete Tomate - rote Zwiebel

## **Noordeinde-Sandwich**

**11.00**

pata negra - gereifter Käse - sonnengetrocknete Tomate  
Pesto

## **Geräucherter Lachs**

**14.00**

kräutercreme - rote zwiebel - gebratene kapern - ei

# MITTAGSSPEZIALITÄTEN

<b>Noordeinde-Spezial</b>	<b>15.00</b>
Tomatencremesuppe - Carpaccio-Sandwich Sandwich mit geräuchertem Lachs	
<b>Schweinebauch</b>	<b>14.00</b>
48 Stunden gekocht - italienisches Brot - orientalische Soße - rote Paprika - Sojasprossen - Toast	
<b>Brutzelnde Gambas</b>	<b>14.00</b>
Knoblauch - rote Paprika - Frühlingszwiebel - Brot	
<b>Thunfisch schmelzen</b>	<b>13.00</b>
Thunfischsalat - Käse - rote Zwiebeln	
<b>Wildeintopf</b>	<b>14.00</b>
Italienisches Brot - Beerenkompott - Waldpilze	
<b>Herbstlicher Flammkuchen</b>	<b>14.00</b>
Pilze - Ziegenkäse - Granatapfel - Crème fraîche Rucola	
<b>Heißes Fleischsandwich</b>	<b>14.00</b>
Italienisches Brot - Pilze - Zwiebeln - Speck - Schweinefleisch - Erdnussauce	
<b>Camembert-Sandwich</b>	<b>14.00</b>
aus dem Ofen - Honig - Nüsse	

# HERZHAFTE GELÜSTE

<b>Hühnersatay</b>	<b>19.00</b>
krupuk - gebratene Zwiebel - Gurke süß sauer	
<b>Lachs nach asiatischer Art</b>	<b>22.50</b>
Sesammischung - Asiatisches Gemüse - Teriyaki-Sauce	
<b>Rijnsburger</b>	<b>18.00</b>
100 % Rindfleisch - Spiegelei - italienisches Brot - rote Zwiebeln Tomaten-Speck-Mayonnaise	
<b>Gerrits Schnitzel</b>	<b>22.00</b>
Champignons - Zwiebeln - Speck - überbackener Käse - Soße nach Wahl - Arnos Tipp: + Spiegelei + 2 €	
<b>Rindfleischspieß</b>	<b>22.50</b>
Pilze - Zwiebeln - Speck - Chilicreme	

# KINDER-MENÜ

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>10.00</b>
Erwachsenenanteil	<b>19.00</b>
<b>Pommes mit Auswahl von:</b>	<b>8.50</b>
Frikandel - Kroketten - Hühnernuggets - Käsesoufflé	
<b>Schinken-Käse-Toasty</b>	<b>6.00</b>

# DESSERTS

<b>Dessert du Chef v.a. 2 Personen</b>	<b>13.00 p.p</b>
Auswahl an Desserts vom Küchenchef	
<b>Amaretto Crème Brûlée</b>	<b>9.00</b>
Zimteis - Honigkresse	
<b>Schokoladenkuchen</b>	<b>8.00</b>
gekochte Birnen - Vanilleeis	
<b>Kleinigkeit</b>	<b>8.50</b>
Apfel - Bastogne - Karamell	
<b>Brownie</b>	<b>9.00</b>
gesalzene Karamell-Eis - Haselnuss - Toffeesauce - Brombeeren	
<b>Dame blanche - "Old School"</b>	<b>9.00</b>
Vanille-Bourbon - hausgemacht - Schokoladensauce - Schlagsahne	
<b>Käsebrett</b>	<b>12.00</b>
5x Käse - Feigenbrot - Kompott -	