

## Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns dass Sie unser Restaurant ausgewählt haben. Da wir keine Bayer sind, kochen wir nicht bayerisch. Sie finden bei uns Gerichten aus aller Welt. Wir bemühen uns aber, so viel wie möglich regionale Produkten zu verwenden. Unsere Speisen sind zum übergroßen Teil hausgemacht.

Ihr Pepijn Boelens Natascha Porter

= geeignet für Vegetarier

( = mit Anpassungen geeignet für Vegetarier

= geeignet für Vegetarier die Fisch essen

Wenn Sie eine Intoleranz oder Diät haben, bitte melden Sie das, wir beraten Sie gerne!

Die Zusatzstoffen-Kennzeichnung finden Sie auf die letzte Seite.



## <u>ndgefertigte</u>

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features



In Deutschland wird mit Krokette fast immer die Variante aus Kartoffeln gemeint. Die niederländische Kroket jedoch hat eine Fleischfüllung. Sie besteht aus einem Ragout mit fein gemahlenem Rindfleisch und Gewürzen, umhüllt mit einer Eierpanade. Für den Verzehr fast unabdingbar ist Senf, der zu Kroketten dazugehört wie Butter zu Brot.

Ursprünglich kommt die Kroket aus Frankreich, wo sie gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts zum ersten Mal in den Annalen auftaucht. Ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts ist ihr Vorkommen in der niederländischen Küche verbrieft.

Das älteste bekannte abgedruckte niederländische Rezept ist vom Koch des Königs Wilhelm I. von Oranien in einem



Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

ochkunst" von Maria ls hieß sie noch ganz

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

Den großen Durchbruch als Snack schaffte sie nach dem zweiten Weltkrieg. Bis 1996 war sie sogar den meist verkauften Snack beim Snackbude, und ist bis jetzt immer noch den zweit meist verkauften. Außer im Imbiss kann man sie auch in Bistros und in manchen Restaurants bestellen. Jährlich werden in den Niederländen über 300 Millionen Kroketten verzehrt, also durchschnittlich 25 pro Person!

Unsere Rindfleischkroketten werden hier im Haus mit frischem Rindfleisch vom holländischem Chef handgefertigt.

1 hausgemachte holländische Rindfleischkroket\* (Fleischeinwaage  $\pm$  50 Gramm) mit Weißbrot und mittlerscharfem Senf

þ 3,90

2 hausgemachte holländische Rindfleischkroketten\* (Fleischeinwaage ± 100 Gramm) mit Weißbrot und mittlerscharfem Senf

þ 5,90



Ø)	Hausgemachte Tomatensuppe	þ 3.25
Ø	Hausgemachte Paprika-Limettensuppe*	þ 3.25
Ã	Hausgemachte Sellerie-Bavaria Blu Blaukäse-Suppe*	þ 3.25



Inlimited Pages and Expanded Features	
Bruschetta - gerostetes Brot mit eingelegten Tomatenwürfeln*	þ 3.40
Hausgemachtes Zaziki mit Brot	þ 3.40
Garnelencocktail mit hausgemachter Cocktailsoße* und Brot	þ5.40
Snackportion Calamari* mit Brot und hausgemachtem Zaziki	þ 4.90
Ziegenbackkäse mit Schwarzwalder Schinken und Honig, serviert mit Brot	þ 6.90
Carpaccio von Lachsschinken mit hausgemachter Frühlingszwiebel-Frischkäse, serviert mit Brot	þ 6.90
1 hausgemachte holländische Rindfleischkroket* (Fleischeinwaage ± 50 Gramm) mit Weißbrot und mittlerscharfem Senf	þ 3,90

Your complimentary use period has ended.  Thank you for using PDF Complete.	
Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features	þ 3.90 þ 3.90
<ul><li>Semmel mit Brie und Tomate</li><li>Semmel mit hausgemachtem Eiersalat*</li></ul>	þ 4.50 þ 4.50
Hausgemachtes Zaziki mit Brot	þ 3.40
Bruschetta - gerostetes Brot mit eingelegten Tomatenwürfeln*	þ 3.40
<ul><li>Portion Pommes mit Ketchup, Curry oder Mayonnaise*</li><li>Zusätzliche Soße</li></ul>	þ 3.00 þ 0.50
Rührei mit Brot	þ 3.90
Garnelencocktail mit hausgemachter Cocktailsoße* und Brot	þ5.40
Snackportion Calamari* mit Brot und hausgemachtem Zaziki	þ 4.90
Matjesfilets nach Hausfrauenart (in hausgemachter Joghurt- Sahnesoße) mit Brot (Fischeinwaage ± 200 Gramm)	þ 6.90
Snackportion (2 Stück) Albondigas: Spanische Fleischfrikadellen in Tomatensoße mit Brot	þ 5.90



Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

nach Wahl:

- -Ranchdressing (cremig mit Lauchzwiebel und Kräuter)
- -Balsamico-Senfdressing
- -Italienischer Vinaigrette

XL Salat, zusammengestellt nach Tagesangebot, serviert mit frischem Ciabattabrot	þ 7.50
XL Salat, zusammengestellt nach Tagesangebot, mit Hühnerstreifen und frischem Ciabattabrot	þ 9.90
XL Salat, zusammengestellt nach Tagesangebot, mit einem ganzen, in der Pfanne gebratenen, Lachsfilet und frischem Ciabattabrot	þ 9.90
( Salat mit kleinen Ziegenbackkäsen, Schwarzwälder Schinken, Balsamico-Senf-Dressing, serviert mit frischem Ciabattabrot	þ 10.90
Griechische Salat, mit Tomaten, Oliven, Hirtenkäse, und cremiger Ranch-Dressing, serviert mit frischem Ciabattabrot	þ9.90
Salat mit langsam Confit-gegarten Entenfleisch- streifen, Apfel, Walnüssen, und Balsamico- Senfdressing, serviert mit frischem Ciabattabrot	þ 12.90



Erosen-SchnikenSannesobe	p 9.90
Tagliatelle Bolognese, mit hausgemachter Hackfleisch-Tomatensoße	þ 9.90

Tagliatelle mit hausgemachter Sahnesoße, ganzen gebratenen Lachsfilet und Zucchini

h 0 00

b 12.90



Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

us\* þ 12.90

Jambalaya:

Karaibischer Eintopf mit Hühnerstreifen, Garnelen, Lauch, Erbsen, Reis, und etwas Obst, gebraten in Cajunkräutern

þ 12.90

Chicken & Leek Pie nach englischem Rezept: Hähnchenstreifen und Lauch-Ragout in einem Schüssel unter einem Blätterteigdeckel, serviert mit Salzkartoffeln

b 11.90

Entenkeule nach der Confit-Methode langsam gegart, mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Beilagensalat þ 13.90



Click Here to upgrade to

Unlimited Pages and Expanded Features nen

Sorten Kase* und Wurst*, serviert mit Brotkorb	þ 9.90
Schweinefiletmedaillons mit hausgemachter Senf-Rahmsoße, serviert mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat	þ 13.90
Schweinesateh: gewürfeltes Schweinefilet mit Erdnußsoße, serviert mit Pommes und Beilagensalat	þ 13.90
Albondigas: 4 hausgemachte spanische Fleisch- Frikadellen in hausgemachter Tomatensoße, serviert mit Reis und Beilagensalat	þ 11.90
Chili con Carne mit Reis	þ 10.90



Click Here to upgrade to

Unlimited Pages and Expanded Features Gramm)

mach Haustrauenart in hausgemachter Joghurt-Sahnesoße mit Brot þ 6.90 mit Salzkartoffeln þ 7.90

Calamari Tintenfischringe\*
(panierte Fischeinwaage ±200 Gramm)
mit hausgemachtem Zaziki, Reis und Beilagensalat

þ 10.90

Lachsfilet mit hausgemachter Paprikasoße, serviert mit Salzkartoffeln und Beilagensalat b 13.90

Couscous\* mit Knoblauchgarnelen b 9,90

Tagliatelle mit Sahnesoße, ganzen gebratenen Lachsfilet und Zucchini þ 12.90



	þ 3.90
Semmel mit Wurstaufschnitt *	þ 3.90
Semmel mit Brie und Tomate	þ 4.50
Semmel mit hausgemachtem Eiersalat*	þ 4.50
Hausgemachtes Zaziki mit Brot	þ 3.40
Bruschetta - gerostetes Brot mit eingelegten Tomatenwürfeln*	þ 3.40
Rührei mit Brot	þ 3.90
( Kinder-Brotzeitteller: Teller mit 2 verschiedenen Sorten Käse* und Wurstaufschnitt*, serviert mit Brotkörbehen	þ 5.90



1 Schweinefiletmedaillon mit hausgemachter Rahmsoße, serviert mit Kartoffelkroketten und kleinem Salatgarnitur	þ 6.90
1/2 Portion Pasta Bolognese, mit Hackfleisch-Tomatensoße	þ 5.90
Portion Pommes mit Ketchup, Curry oder Mayonnaise* Zusätzliche Soße	þ 3.00 þ 0,50
Snackportion Calamari Tintenfischringe* (panierte Fischeinwaage ± 100 Gramm) mit Brot und hausgemachtem Zaziki	þ 4.90
Snackportion Albondigas: 2 Spanische Fleischfrikadellen in Tomatensoße mit Brot	þ 5.90
1 hausgemachte holländische Rindfleischkroket* (Fleischeinwaage ± 50 Gramm) mit Weißbrot und mittlerscharfem Senf	þ 3.90



Mögen Sie die vorgegebene Beilage zu Ihrem Gericht für eine andere austauschen? Das ist selbstverständlich besprechbar!



b 3.90

Schokolademousse mit Sahne

e melden Sie das! Wir

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Fea

er

= geeignet für Vegetarier die Fisch essen

## \* Zusatzstoffen \*:

- -Selleriesuppe und Paprikasuppe werden hergestellt mit Brühe, und enthalten daher Farbstoff und Geschmacksverstärker
- -die eingelegten Tomatenwürfeln enthalten Konservierungsstoff
- -Käse enthält Farbstoff
- -Wurst und Schinken enthalten Konservierungsstoff, Antioxydationsmittel und Phosphat
- Mayonnaise enthält Farbstoff
- -Eiersalat enthält Mayonnaise, und das enthält Farbstoff
- -Cocktailsoße enthält Mayonnaise, also Farbstoff
- -Couscous wird mit Brühe gekocht, und enthält daher Farbstoff und

Geschmacksverstärker

- -Calamari enthält Farbstoff
- -Rindfleischkroketten werden hergestellt mit Brühe, und enthalten daher Farbstoff und Geschmacksverstärker
- -Apfelstrudel enthält Farbstoff
- -Coca-Cola enthält Coffein, Farbstoff und Geschmackverstärker
- -Fanta enthält Farbstoff und Antioxydationsmittel
- -Tonic enthält Chinin
- -Bitter Lemon enthält Chinin und Antioxydationsmittel
- -Light-Getränke enthalten zusätzlich auch Süßstoffen
- -Whisk(e)y, Anessia, Metaxa, Campari, Aperol, Baileys enthalten Farbstoff
- -alle Weine enthalten Sulfite
- -Viechtacher Radler enthält Süßstoffen