



Welkom

**Graag willen wij uw avondje uit bij ons zo goed mogelijk laten verlopen.
En natuurlijk willen wij niet dat u voor onaangename verrassingen komt te staan.
Daarom willen wij u alvast wat informatie geven.**

Opnemers

Wij werken met mensen die uw bestelling komt opnemen, de zogenaamde "opnemers".
In totaal lopen wij binnen en buiten met maximaal 2 opnemers. Dit is om ervoor te zorgen dat onze keukenbrigade alle bestellingen zo soepel mogelijk voor u kan bereiden. Natuurlijk zijn er ook mensen die uw bestelling aan tafel komen brengen, de zogenaamde "runners".

Topdrukke

Het zou tijdens topdrukke echter wel eens voor kunnen komen dat de druk in de keuken erg groot wordt. Wij zullen dan heel even wachten om uw bestelling op te nemen. Uiteraard laten wij u dit tijdig weten.

Één rekening per tafel?

Het is helaas niet mogelijk om een rekening te splitsen.

Allergenen?

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, voor meer info kunt u terecht bij een van onze medewerkers.

speciale wensen

Heeft u speciale wensen? Laat dit dan even aan ons weten. Wij doen dan onze uiterste best om hieraan te voldoen. Helaas kan het ook wel eens voor komen dat de drukte dit niet toelaat.

kindermenu

Onze kindermenu's zijn te bestellen voor kinderen tot 12 jaar. Natuurlijk zijn wij ons er ook van bewust dat er andere gasten zijn die geen grote portie kunnen of willen eten. Daarom bieden wij u de mogelijkheid om een extra couvert bij te bestellen tegen een kleine vergoeding.

reserveren

Om teleurstellingen te voorkomen raden wij u aan om een reservering te maken. Natuurlijk mag u ook een voorkeur voor een tafel aangeven. Wij kunnen niet altijd garanderen dat dit ook uw tafel wordt. Het zou voor kunnen komen dat wij een en ander moeten schuiven als er grote groepen reserveren. Het weer is helaas niet te voorspellen. Daarom kunnen wij op het terras geen reserveringen aannemen.

Bereidingswijze steak

Weet u welke temperatuur u bij de bereiding van uw steak kunt verwachten?

Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Kleur: Kern helderrood, rosé eromheen

Steak Medium-rare

Temp: 55° - 58°

Kleur: Kern sterk rosé, iets grijsbruin eromheen

Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Kleur: Kern licht rosé, bruinig eromheen

Steak Medium-well

Temp: 65° - 67°

Kleur: Kern is grijs

Steak Well-done

Temp: >70°

Kleur: Gelijkmatig grijs bruin



Lunch

Tot 16.00u

Brood E&V  diverse smeersels	6
Puntpaprika soep garnaal crème fraîche	7
Provençaalse vissoep diverse vissoorten	7
Broodje gerookte kip gerookte kip spek mozzarella komkommer appelcider	9
Broodje zalm&garnalen gerookte zalm hollandse garnalen avocado komkommer	12
Broodje gebakken mosselen gebakken mosselen pesto chili prei	10
Broodje pulled aubergine  aubergine cherry tomaat veldsla BBQ saus	9
Flatbread caprese  tomaat mozzarella basilicum	9
BBQ-hotdog hotdog pickles smokey-mosterdsaus	9
Quesadilla zeeuws spek prei paprika cheddar guacamole	9
Reuze tosti tramezzini brood boerenham kaas	5,5
Uitsmijter kaas ham spek	8,5
Kroketten 2 bourgondische vleeskroketten friet of brood	10
Fish&Chips kabeljauw citroen tartaarsaus	13



Voorgerechten

Vanaf 12.00u

Brood E&V  diverse smeersels	6
Puntpaprika soep  garnaal crème fraîche	7
Provençaalse vissoep diverse vissoorten	7
Gegratineerde mosselen gebakken mosselen pesto chili prei	10
Scampi's rode ui prei pittige knoflookroomsaus 6 9 12 stuks	9 12 16
Carpaccio rundermuis basilicummayo parmezaan pijnboompitten kappertjes	12
Tartaar van zalm rauwe zalm gerookte zalm truffel hazelnoot rode ui	13
Pulled aubergine  koolsla cherrytomaat smokey hot cocktail	10

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en boter



Hoofdgerechten

Vanaf 12.00u

Vlees

- Schnitzel** stroganoffsaus | champignonsaus | pepersaus
wijnsuggestie: Lust Cabernet Sauvignon - biersuggestie: Hertog Jan Weizen 18,5
- Megahamburger E&V** ui | tomaat | spek | cheddar | E&V-saus
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir - biersuggestie: Pauwel Kwak 19
- Saté** kippendij | satésaus | gewokte groenten | atjar | gefrituurde uitjes | kroepoek
wijnsuggestie: Cum Laude Merlot - biersuggestie: Goose Island IPA 19
- Kogelbiefstuk** stroganoffsaus | champignonsaus | pepersaus
wijnsuggestie: Centenero Ripasso - biersuggestie: Leffe Dubbel 22
- T-Bone steak** 500gram | gegrild | 3 dips
wijnsuggestie: Sottano Malbec - biersuggestie: Leffe Dubbel 33
- Spareribs** knoflooksaus | zoet | pikant | gemengd
wijnsuggestie: Casa Silva Carmenere - biersuggestie: Pauwel Kwak 22

TIP!
Spareribs

Vis

- Zalmfilet** gegrild | tomaten antiboise | mozzarella | basilicum
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc - biersuggestie: Leffe Tripel 19
- Zeetong** roomboter | citroen | ravigotte
wijnsuggestie: Müllner Gruner Veltlinger - biersuggestie: Leffe Blond 35
- Gamba's** à la plancha | ongepeld | aioli
wijnsuggestie: Allendorf Riesling - biersuggestie: Goose Island IPA 26
- Zeebaarsfilet** venkel | tomaat | dille
wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon - biersuggestie: Hoegaarden wit 20



TIP!
Tomahawk
steak

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en saladebuffet


Voor onze "bluf-carnivoren" (Minimaal 1 dag van tevoren reserveren)

- Tomahawk steak** rib-eye | 1 kilo | gepofte aardappel | knoflook | tomatensalsa
wijnsuggestie: Centenero Ripasso - biersuggestie: Leffe Dubbel 72,5

Pasta

- Spaghetti** bolognesesaus | parmezaan
wijnsuggestie: Silverlake Sauvignon Blanc - biersuggestie: Pauwel Kwak 15,5
- Ravioli**  paddenstoelen roomsaus | rucola | parmezaan | balsamico-karamel
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc - biersuggestie: Leffe Blond 17
- Italiaanse Quinoa**  courgette | aubergine | rode pesto | parmezaan
wijnsuggestie: Allendorf Riesling - biersuggestie: Pauwel Kwak 16,5

Maaltijd salades

- Gekonfijte eendenbout** spitskool | biet | sinaasappel | sultana | crème fraîche | yoghurt
wijnsuggestie: Santiago Pinot Noir - biersuggestie: Pauwel Kwak 18
- Niçoise** gegrilde tonijn (rare) | groene asperges | rode ui | olijven | ei | ansjovis
wijnsuggestie: Bellingham Chenin Blanc - biersuggestie: Hertog Jan Weizen 18
- Gegratineerde geitenkaas**  papaja | rucola | honing | pecannoten | yoghurt-sinaasappel dressing
wijnsuggestie: Müllner Gruner Veltlinger - biersuggestie: Hertog Jan Weizen 16

salades worden geserveerd met brood en boter



Willkommen

**Wir tun alles dafür, dass Sie bei uns einen schönen Abend verbringen können.
Damit keine Missverständnisse entstehen, möchten wir Ihnen erklären, wie wir arbeiten.**

Aufnehmer

Wir arbeiten mit Leuten, die bei Ihnen am Tisch die Bestellung aufnehmen, wir nennen sie "Aufnehmer". Drinnen und draußen arbeiten höchstens 2 Aufnehmer. Dadurch kann unser Küchenpersonal alle Bestellungen so zügig wie möglich für Sie zubereiten. Selbstverständlich haben wir auch Leute, die Ihnen die Gerichte servieren, das sind die sogenannten "Runner".

Hochbetrieb

Bei Hochbetrieb kann es sein, dass der Arbeitsdruck in der Küche so hoch ist, dass wir einen Moment warten, bis wir Ihre Bestellung aufnehmen. Wir informieren Sie rechtzeitig darüber.

Eine Rechnung pro Tisch?

Leider ist es nicht möglich, ein Konto aufzuteilen.

Allergene?

Es ist möglich, dass in unseren Gerichten Allergene enthalten sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Sonderwünsche

Haben Sie Sonderwünsche? Informieren Sie uns bitte darüber. Wir tun unser Bestes, um diese zu erfüllen. Es gibt aber leider auch Momente, wo dies wegen dem hohen Arbeitsdruck nicht möglich ist.

Kindermenü

Unsere Kindermenü können für Kinder bis 12 Jahre bestellt werden. Wir sind uns bewusst, dass es Gäste gibt, die keine große Portion essen können oder möchten. Sie können gegen eine kleine Vergütung ein zusätzliches Gedeck bestellen.

Reservieren

Wenn Sie sicher sein möchten, dass wir Platz für Sie haben, empfehlen wir Ihnen, einen Tisch zu reservieren. Selbstverständlich dürfen Sie uns auch sagen, welchen Tisch Sie am liebsten haben möchten. Wir können jedoch nicht immer garantieren, dass wir Ihren Wunsch erfüllen können. Manchmal müssen wir die Einrichtung für große Gruppen verändern. Das Wetter kann leider nicht bestellt werden. Deshalb nehmen wir keine Reservierungen für die Terrasse an.

Zubereitung steak

Wissen Sie, welche Temperatur Ihr Steak bei der Zubereitung hat?

Steak Rare

Temp: 50° - 52°

Farbe: Der Kern ist rot, die Kruste rosa

Steak Medium-rare

Temp: 55° - 58°

Farbe: Der Kern ist kräftig rosa, die Kruste leicht graubraun

Steak Medium

Temp: 60° - 63°

Farbe: Der Kern ist hellrosa, die Kruste bräunlich

Steak Medium-well

Temp: 65° - 67°

Farbe: Der Kern ist grau

Steak Well-done

Temp: >70°

Farbe: Das Fleisch ist gleichmäßig braun



Lunch




Mittagessen bis 16 Uhr

Brot €6V  verschiedene Aufstriche	6
Spitzenpaprikasuppe Garnelen Crème fraîche	7
Provenzalische Fischsuppe verschiedene Fischarten	7
Brötchen geräuchertes Huhn geräuchertes Huhn Speck Mozzarella Gurke Apfelwein	9
Brötchen Lachs&Garnelen Räucherlachs Nordseegarnelen Avocado Gurke	12
Brötchen gebratene Muscheln gebratene Muscheln Pesto Chili Lauch	10
Brötchen pulled Aubergine  Aubergine Kirschtomaten Salat BBQ Sauce	9
Flatbread Caprese  Tomate Mozzarella Basilikum	9
BBQ-Hotdog Hotdog Gurken Smokey-Senfsauce	9
Quesadilla Speck Lauch Paprika Cheddar Guacamole	9
Riesen Toast Tramezzini Brot Bauernschinken Käse	5,5
Strammer Max Käse Schinken Speck	8,5
Fleischkroketten 2 Feinschmecker-Fleischkroketten Pommes oder Brot	10
Fish&Chips Kabeljau Zitrone Tartarsauce	13



Vorspeisen

Speisekarte ab 12 Uhr

Brot €6V  verschiedene Aufstriche	6
Spitzpaprikasuppe  Garnelen Crème fraîche	7
Provenzalische Fischsuppe verschiedene Fischarten	7
Gratinierte Muscheln gebratene Muscheln Pesto Chili Lauch	10
Scampi rote Zwiebel Lauch scharf gewürzte Sahnesauce 6 9 12 Stück	9 12 16
Carpaccio Rindfleisch Basilikummayo Pecorino Pinienkerne Kapern	12
Lachstatar roher Lachs Räucherlachs Trüffel Haselnuss rote Zwiebel	13
Pulled Aubergine  Krautsalat Kirschtomate smokey hot Cocktail	10

Alle Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert



Hauptgerichte

Speisekarte ab 12 Uhr

Fleisch

- Schnitzel** Stroganoffsauce | Champignonrahmsauce | Pfeffersauce
Weinvorschlag: Lust Cabernet Sauvignon - Biervorschlag: Hertog Jan Weizen 18,5
- Riesenhamburger E&V** Zwiebel | Tomate | Speck | Cheddar | E&V-Sauce
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir - Biervorschlag: Pauwel Kwak 19
- Satay** Hühnerschenkel | Erdnußsauce | Gemüse aus dem Wok | Atjar | frittierte Zwiebel | Krabbenchips
Weinvorschlag: Cum Laude Merlot - Biervorschlag: Goose Island IPA 19
- Rindersteak** Pfeffersauce | Champignonrahmsauce | Stroganoffsauce
Weinvorschlag: Centenero Ripasso - Biervorschlag: Leffe Dubbel 22
- T-Bone Steak** 500 Gramm | gegrillt | 3 Dips
Weinvorschlag: Sottano Malbec - Biervorschlag: Leffe Dubbel 33
- Spareribs** Knoblauchsauce | süß | scharf | gemischt
Weinvorschlag: Casa Silva Carmenere - Biervorschlag: Pauwel Kwak 22



Fisch

- Lachsfilet** gegrillt | Tomaten antiboise | Mozzarella | Basilikum
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc - Biervorschlag: Leffe Tripel 19
- Seezunge** Butter | Zitrone | Ravigotte
Weinvorschlag: Müllner Gruner Veltlinger - Biervorschlag: Leffe Blond 35
- Riesengarnelen** à la Plancha | ungeschält | Aioli
Weinvorschlag: Allendorf Riesling - Biervorschlag: Goose Island IPA 26
- Seebarschfilet** Fenchel | Tomate | Dill
Weinvorschlag: Silverlake Sauvignon - Biervorschlag: Hoegaarden wit 20



Unsere Hauptspeisen werden mit Pommes und Salatbuffet serviert

Für unsere "Bluff-Fleischesser" (Mindestens 1 Tag vorher bestellen)

- Tomahawk Steak** Rib-Eye | 1 Kilo | Ofenkartoffel | Knoblauch | Tomatensalsa
Weinvorschlag: Centenero Ripasso - Biervorschlag: Leffe Dubbel 72,5

Nudeln

- Spaghetti** Bolognesesauce | Parmesan
Weinvorschlag: Silverlake Sauvignon Blanc - Biervorschlag: Pauwel Kwak 15,5
- Ravioli** Pilzsauce | Rucola | Parmesan | Balsamico-Karamell
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc - Biervorschlag: Leffe Blond 17
- Italienische Quinoa** Zucchini | Aubergine | roter Pesto | Parmesan
Weinvorschlag: Allendorf Riesling - Biervorschlag: Pauwel Kwak 16,5

Mahlzeitsalate

- Kandierte Entenkeule** Spitzkohl | Beete | Orange | Sultaninen | Crème Fraîche | Joghurt
Weinvorschlag: Santiago Pinot Noir - Biervorschlag: Pauwel Kwak 18
- Niçoise** Gegrillter Thunfisch (rare) | grüner Spargel | rote Zwiebel | Oliven | Ei | Sardelle
Weinvorschlag: Bellingham Chenin Blanc - Biervorschlag: Hertog Jan Weizen 18
- Gratiniertem Ziegenkäse** Papaya | Rucola | Honig | Pekannüsse | Joghurt-Orangen Dressing
Weinvorschlag: Müllner Gruner Veltlinger - Biervorschlag: Hertog Jan Weizen 16

Unsere Salate werden mit Brot und Butter serviert