

# DINER

Wir servieren unser Abendessen ab 17:30 Uhr.

## Vorspeisen


<b>Räucherlachs</b>	14.5	
Mit frischer Dill-Mayonnaise, einer Salatmischung und roten Zwiebeln <b>Weinempfehlung: Palacio De Vivero Verdejo</b>		6.0
<b>Parmaschinken mit Melone</b>	10.5	
Klassische Kombination aus Parmaschinken und Melone <b>Weinempfehlung: Pasqua Pinot Grigio Rosé</b>		6.0
<b>Thunfischsalat</b>	12.5	
Little Gem Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebel und ein leichtes Dressing <b>Weinempfehlung: Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Rinder-Carpaccio</b>	13.5	
Trüffelmayonnaise   Pinienkerne   Rucolaöl marinierte Kirschtomaten   Parmesan <b>Weinempfehlung: Laroche Chardonnay</b>		6.0
<b>Insalata Caprese</b> 	12.5	
Pesto, balsamic vinegar and Sicilian olive oil <b>Weinempfehlung: Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Tagessuppe</b> 	7.5	
<b>Tomatensuppe</b> 	7.5	
Basilikumcreme		

## Hauptgerichte

<b>Fisch des Tages</b>	26.5	
serviert mit Kartoffelbeilage und Salat		
<b>Fish and Chips</b>	22.5	
Backfisch   Remoulade   serviert mit Salat und Pommes <b>Weinempfehlung: Laroche Chardonnay</b>		6.0
<b>Marinierte Spareribs</b>	23.5	
Belgische Pommes und Salat   Sambal-Mayonnaise   Knoblauchmayonnaise <b>Bierempfehlung: Paulaner Weizen</b>		7.0
<b>Crispy Chicken Burger</b> 	21.5	
Zwiebelringe   Tomate   Burgersauce   Pommes   Salat <b>Weinempfehlung: Pasqua Pinot Grigio</b>		6.0
<b>Saté Babi Bali</b>	23.0	
atjar tjampoer   krupuk   Pommes   balinesische Saté-Sauce <b>Bierempfehlung: Affligem Blond</b>		5.0
<b>Black Angus Steak</b>	29.5	
Pfeffersauce   serviert mit Kartoffelbeilage und Salat <b>Weinempfehlung: Pasqua Mucchietto Primitivo</b>		6.0
<b>Spinat-Camembert-Quiche</b> 	21.5	
Honig   Nüsse   serviert mit Salat <b>Weinempfehlung: Pasqua Pinot Grigio Rosé</b>		6.0

# DINER

## Desserts

<b>Affogato</b>	9.5	
Vanilleeis mit einem Espresso-Shot übergossen   Baileys-Creme		
<i>Weinempfehlung: Torres Moscatel</i>		
<b>Cheesecake „New Yorker Style“</b>	9.5	6.5
Serviert mit Beeren-Salsa, Vanilleeis und Baiser-Stäbchen		
<i>Weinempfehlung: Muscat de Beaumes de Venise</i>		
<b>Chocolate Lava Cake</b>	9.5	6.5
Stracciatella-Eis   Oreo-Crunch		
<i>Weinempfehlung: Pedro Ximénez</i>		
<b>Pekan-Toffee-Baiser</b>	9.5	6.5
Schichten von Toffee-Eis mit Baiserschäum, Schlagsahne und Pekannüssen		
<i>Weinempfehlung: Pedro Ximénez</i>		
<b>Dessert Erve Hulsbeek</b>	9.5	
täglich wechselndes Dessert		

## Beilagen

<b>Pommes Frites</b>	5.5
<b>Salat</b>	5.5
<b>Brot mit Dips</b>	5.5

## Kaffee Specials

<b>Irish Kaffee</b>
Jameson Whiskey
<b>French Kaffee</b>
Grand Marnier
<b>Spanish Kaffee</b>
Tia Maria
<b>Italian Kaffee</b>
Amaretto
<b>Erve Hulsbeek Kaffee</b>
Salted Caramel Baileys

## Überraschungsmenü

<b>2-Gänge</b>	37.5
<b>3-Gänge</b>	45.0
<b>4-Gänge</b>	52.5

Täglich bereitet  
unser Küchenteam  
ein wechselndes  
Menü zu. Fragen Sie  
nach den  
Möglichkeiten!

*Haben Sie Allergien oder spezielle Ernährungswünsche? Sagen Sie uns Bescheid!*



*Fragen Sie nach unserer Allergienkarte.*

*Dieses Gericht ist vegetarisch oder kann vegetarisch zubereitet werden.*