

**JUULS**

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

MITTAGESSEN

FISCHSALAT	17
Salat mit geräuchertem Lachs, Wolfsbarsch und Mango	
VEGANER SALAT	14
Salat mit Tempeh, Avocado und Mango	
	
TOPINAMBUR-SUPPE	8
Mit Räucherlachs und Knoblauchbrot	
GERÄUCHERTES CARPACCIO AUF CIABATTA	14
Mit Trüffelmayonnaise, Kapern, Zwiebeln und Pinienkernen	
IBERICO RIBS AUF CIABATTA	16
Mit Sesam-Dressing und Nuss-Crumble	
RÄUCHERLACHS AUF CIABATTA	14
Mit Limettenmayonnaise, Rettich und Avocado	
KÄSE SCHELLACH AUF CIABATTA	10
Mit Senfdressing, Avocado und Nuss-Crumble	
MASALA-HUMMUS AUF CIABATTA	11
Mit Avocado, Nuss-Crumble und Mango-Chutney	
OMELETT MIT KÄSE, SCHINKEN UND PILZEN	12
Auf Brot serviert	
KROKETTEN AUF BROT	12
Fleisch- oder Vegan Krokette, 2 Stück	
EGGS BENEDICT MIT RÄUCHERLACHS	14
Serviert mit Hollandaise und Briochebrot zusätzliche Avocado +2	
12 UURTJE	12
Suppe, Sandwich und Krokette Wahlweise Fleisch oder Vegan	
TOSTI AUF BRIOCHE	9
Mit Schinken, Käse und Tomatenchutney	
FLAMMKUCHEN MIT SPECK ODER LACHS	9
Mit Crème fraîche, Zwiebeln und Gruyère	
RINDER BURGER	24
Serviert auf einem Brioche-Brot mit gereiftem Käse und Speck	
WOLFSBARSCH	28
Mit einer Sauce aus Hummer und Zeekraal	



JUULS

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

KLEINE SNACKS

HALBES BROT MIT DIPS	5
Serviert mit gewürzter Butter, Hummus und Olivenöl	
ZEELAND-AUSTER	4,5
Wahl aus: natur, mit Ponzu oder mit Gin-Schaum	
BITTERBALLEN	8
6 Stück mit Senf	
KAASSTENGELS	8
6 Stück mit Vlammensaus	
VLAMMETJES	8
6 Stück mit Vlammensaus	
TASTING VON KROKETJES	10
Käse-Senf-Kroketten, Chorizo-Kroketten und Garnelen Curry-Kroketten, insgesamt 6 Stück	
SCHELLACHKÄSE	9
Gereifter Käse, Trüffelkäse und Ziegenkäse	
IBERICO RIBS	16
Mit Sesam-Dressing und Nuss-Crumble	

SÜSSIGKEITEN

WARME WAFFEL	7,5
Mit Kirschen und Vanilleeis	
APFELKUCHEN	4,5
Van Dudok mit Schlagsahne + 0.5	
CHEESECAKE & HIMBEERE	4,5
Van Holtkamp mit Schlagsahne + 0.5	





JUULS

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

VORSPEISE

HALBES ODER GANZES BROT	5/9
Serviert mit gewürzter Butter, Hummus und Olivenöl	
ZEELAND-AUSTER	4,5
Wahl aus: natür, mit Ponzu oder mit Gin-Schaum	
TOPINAMBUR-SUPPE & LACHS	8
Serviert mit Knoblauchbrot	
GERÄUCHERTES CARPACCIO	14
Mit Trüffelmayonnaise, Kapern, Zwiebeln und Pinienkernen	
IBERICO RIBS	16
Mit Sesam-Dressing und Nuss-Crumble	
GARNELEN & JAKOBSMUSCHEL	15
Jakobsmuschel-Tartar, Tom-Yum-Schaum & Yuzu	
GYOZA & TEMPEH	14
Handgemachte Gyozas mit Tempeh-, Kimchi-, Shiitake-Füllung und Tomasu-Sojawurst	



HAUPTGERICHTE

WOLFSBARSCH	28
Mit einer Sauce aus Hummer, Zitrusmousseline und Zeekraal	
VIS SPECIAL	26
Wechselndes Gericht vom Chefkoch mit passenden Beilagen	
FLAT IRON STEAK	30
Mit gepuffter Knoblauchsoße, Meerrettichmousseline und grünem Spargel	
RINDER BURGER	24
Serviert auf einem Brioche-Brötchen mit gereiftem Käse und Speck	
THAI-CURRY	25
Mit Tempeh, Austernpilzen, grünem Spargel und Ingwer-Blumenkohl-Reis	



Mit Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Salat servieren +5





JUULS

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

NACHSPEISEN

TARTELETTE MIT ZITRONE	12
Zitronencreme, Crème Brûlée und Passionsfrucht	
KOKOSPUDDING	9
Mit Pandan, Himbeergel und Mango	
AFFOGATO	9
Gesalzenes Karamell-Eis, Espresso und hausgemachte Süßigkeiten	
KÄSE AUSWAHL	14
Französische Käsen, Nuss-Feigenbrot und PX Gel	
EISCREME	2,5
Karamell-, Vanille- oder Passionsfruchteis nach Wahl Mit Schlagsahne +0,5	

KLEINE SNACKS

HALBES BROT MIT DIPS	5
Serviert mit gewürzter Butter, Hummus und Olivenöl	
ZEELAND-AUSTER	4,5
Wahl aus: natur, mit Ponzu oder mit Gin-Schaum	
BITTERBALLEN	8
6 Stück mit Senf	
KAASSTENGELS	8
6 Stück mit Vlammensaus	
VLAMMETJES	8
6 Stück mit Vlammensaus	
TASTING VON KROKETJES	10
Käse-Senf-Kroketten, Chorizo-Kroketten und Garnelen Curry-Kroketten, insgesamt 6 Stück	
SHELLACKÄSE	9
Gereifter Käse, Trüffelkäse und Ziegenkäse	
IBERICO RIBS	16
Mit Sesam-Dressing und Nuss-Crumble	

