



**KAART**



**DINER**

## VORSPEISE

### Fisch-Trio

Gebratene Wan Tan, Thunfisch-Tartar mit Sojasauce, Lachs-Tartar mit Sesam-Dressing, Garnelen mit Sriracha-Mayonnaise, Wakame, eingelegtes Gemüse, Ingwer und Tempura | 17.<sup>95</sup>

♥ **Ofengebackene Champignons** V Saisonfavorit  
mit überbackenem Käse, Birne, Walnüssen und Brot zum Dippen | 13.<sup>95</sup>

### Knoblauchgarnelen

Geschälte Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, mit Brot zum Dippen | 15.<sup>95</sup>

### Carpaccio

Dünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Pesto, Rucola, Pinienkernen, Parmesankäse und Brot | 15.<sup>95</sup>

### Sauerteigbrotplatte V

Mit Kräuterbutter | 7.<sup>95</sup>

### Springrolls

Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Ente, Nudeln, Gemüse und Hoisinsauce | 13.<sup>95</sup>

### Tagessuppe

Fragen Sie den Kellner | 7.<sup>95</sup>

## FÜR DIE KLEINEN

### Mini-Pfannkuchen V

Mit Nutella, frischem Obst, Butter und Puderzucker | 9.<sup>95</sup>

### Krokette oder Frikandel

Mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise | 9.<sup>95</sup>

### Panierte Hähnchenstücke

Mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise | 12.<sup>95</sup>

### Tagliatelle V

Mit Pesto, Kirschtomaten, grünem Spargel und Parmesankäse | 11.<sup>95</sup>



## ABENDESSE

## FISCH

### NordseeSeezunge 400 g

In Butter gebraten, mit cremiger Weißweinsauce, Saisongemüse und Pommes frites | Tagespreis

### Gebackenes Lachsfilet

Mit cremiger Weißweinsauce, Zitrone, Salsa Verde, Saisongemüse und Pommes frites | 28.<sup>95</sup>

### Fischverkostung

Mit Geräucherter Lachs, frischem Thunfischsalat, Marinierten Garnelen, Räucherforelle, Oliven, roten Zwiebeln, Kapern, Cocktailsauce und Brot | 29.<sup>95</sup>

## VEGETARIER

### Melanzane V

Gegrillte Aubergine aus dem Ofen mit Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella und Parmesankäse | 21.<sup>95</sup>

### Veganes Curry V

Indisches gelbes Curry mit Kichererbsen, Linsen, Süßkartoffel, gegrilltem Blumenkohl, Bimi, Gemüsechips, Frühlingszwiebeln und Fladenbrot | 19.<sup>95</sup>

### Pesto-Tagliatelle V

Mit Ziegenkäse, Pesto, Spinat, Kirschtomaten, grünem Spargel, Tomatentapenade, Pinienkernen und Parmesankäse | 20.<sup>95</sup>

## MAHLZEITSALATE

### Salat des Chefs

Mahlzeitsalat nach Saison, Fragen Sie den Kellner | Tagespreis

### Ziegenkäse V

Lauwarmer Ziegenkäse mit Salat, gerösteten Rüben aus dem Big Green Egg, karamellisierter Birne, Walnüssen, Croutons, Honigdressing und Schwarzbrot | 20.<sup>95</sup>

## FLEISCH

## ‘T REEUWIJKSE HOUT SPEZIALITÄTEN

### Tournedos ‘t Reeuwijkse Hout

Zartes Rinderfilet mit sautierten Champignons und Zwiebeln, Rotweinsauce, saisonalem Gemüse und Pommes frites | 33.<sup>95</sup>

### Satay ‘t Reeuwijkse Hout

Zartes, hausmariniertes Rinderfilet mit Erdnusssauce, Krabbenchips, roter Paprika, Sojasprossen, eingelegtem Gemüse und Pommes frites | 28.<sup>95</sup>

### Tournedos

Zartes Rinderfilet mit saisonalem Gemüse, Pommes frites und wahlweise Pfeffer- oder Pilzsauce | 32.<sup>95</sup>

### Diamantfilet mit Kalbsbäckchen

Gebackenes Diamantfilet und geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree, Gemüse, Pommes frites und Rotwein-Trüffel-Sauce | 28.<sup>95</sup>

### Schweinefilet

Gebackenes Schweinefilet mit saisonalem Gemüse, Pommes frites und wahlweise Pfeffer- oder Pilzsauce | 26.<sup>95</sup>  
*+ Gebratene Champignons und Zwiebeln | 3.<sup>30</sup>*  
*+ Gebratene Champignons, Zwiebeln und Rotweinsauce | 3.<sup>95</sup>*

### Wiener Schnitzel

Paniertes Schweinefilet mit frischem Krautsalat, Zitrone und Pommes frites | 25.<sup>95</sup>  
*+ Rotweinsauce, Pfeffersauce oder Champignonsauce | 2.<sup>95</sup>*  
*+ Gebratene Champignons und Zwiebeln | 3.<sup>30</sup>*  
*+ Gebratene Champignons, Zwiebeln und Rotweinsauce | 3.<sup>95</sup>*

### Spareribs

Gebacken mit frischem Krautsalat, Paprika, Knoblauchsauce und Pommes frites | 28.<sup>95</sup>

### Hähnchensatay

Drei Spieße mit mariniertem Hähnchenfilet, Erdnusssauce, Atjar, Seroendeng, Krabbenchips, roter Paprika, Röstzwiebeln und Pommes frites | 23.<sup>95</sup>

## BEILAGEN

Pommes frites mit mayonnaise | 6.<sup>95</sup>

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise und Parmesan | 7.<sup>95</sup>

Grüner Salat | 6.<sup>95</sup>

Saisongemüse | 6.<sup>95</sup>

### Zusätzliche Saucen

Pilz-, Paprika- oder Rotweinsauce | 2.<sup>95</sup>  
Erdnusssauce oder Trüffelmayonnaise | 2.<sup>25</sup>

### Zusätzliche Garnitur

Gebratene Champignons und Zwiebeln | 3.<sup>50</sup>  
Gebratene Champignons, Zwiebeln und Rotweinsauce | 3.<sup>95</sup>

## NACHTISCH

### Pawlowa

Baiser mit cremiger Mascarpone, frischem Sorbeteis und roten Früchten | 11.<sup>95</sup>

### ♥ Crème Brûlée Saisonfavorit

Vanillecreme mit gebranntem Zucker | 9.<sup>95</sup>

### Café Glacé

Eiskaffee, Vanilleeis, Karamell und Schokoladensauce | 9.<sup>95</sup>

### Weiße Dame

Vanilleeis mit heiße Schokoladensauce und Schlagsahne | 9.<sup>95</sup>

### Dessert des Küchenchefs

Fragen Sie unsere Kellner | 11.<sup>95</sup>

### Kinderdessert

Waffel mit Vanilleeis, Süßigkeiten, Erdbeersauce und Schlagsahne | 6.<sup>95</sup>

### Eiskaffee

Genießen Sie unseren cremigen Eiskaffee | 7.<sup>95</sup>  
*Köstlich mit Sirup + 1.<sup>50</sup>*

### Kaffeespezialitäten

Schauen Sie sich unsere Dessertkarte mit unseren Kaffeespezialitäten an!

**Allergenkarte und Englische Speisekarte**  
Scannen Sie den QR-Code



WELKOMBIJRWH!