

MENU

A la carte oder 3-Gänge-Wahlmenü aus 42.50

Stellen Sie aus der gesamten Speisekarte Ihr eigenes Menü zusammen. *Spezialangebote sind gegen Aufpreis auch im Menü verfügbar.

Vorspeise 13.75

Brotkorb 7.75

Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Butter und Aioli

Rindercarpaccio

Parmesankäse und Trüffelmayonaise

Gamba's

Im Knoblauch gebraten, Baguette

Ziegenkäse mit Birne

Eine Ziegenkäsecreme mit einem frischen Zitronendressing

Gebratene Jakobsmuscheln

Mit Lauch, Orangenbutter und Kartoffelchips

Gebackene Makrele

Auf der Haut gebraten mit grüner Gazpacho und Meerrettichcreme

Steak-Tartar traditionell

Vom runden Steak mit Petersiliencreme und Senfkörnern

Tarte Tatin

Aus Blätterteig mit Rote Bete, Schalotten und Frühlingszwiebelvinaigrette

Tapas 27.50 (pro 2 Personen)

schön zu teilen. verschiedene warme und kalte Snacks

Hausgemachte Suppen 8.95

Zucchinisuppe

Zwiebelsuppe

Mit Käse-Croûtons

Hauptgerichten 28.50

Alle Hauptgerichte werden mit einer passenden Beilage serviert

Gamba's

Gebraten in Knoblauch, Spitzpaprika, Zwiebeln, Chilischote und mit Baguette serviert

Kabeljaufilet

Mit Kartoffelpüree und Soja-Beurre Blanc

Seezunge 2 stück

gebacken à la meunière

***Fisch des Tages 30.50/ +2.00**

Geschmortes von Lamm

In Rotwein gedünstet mit frischen Kräutern und Kartoffeln

***Lammfilet in Kräuterkruste 31.50/ +3.00**

Serviert mit geschmortem Kohl und Honig-Thymian-Sauce

***Lammkeule 31.50/ +3.00**

In eigener Soße mit Kartoffelpüree

***Zarte Tournedos 32.50/ +4.00**

Ein Tournedos von 180 gr, serviert mit Pfeffersauce

***Lendensteak 32.50/ +4.00**

200gr, Serviert mit hausgemachter Sauce Bearnaise

Vega wellington

Hergestellt aus saisonalem Gemüse mit Walnuss-Crumble und Gemüsesoße



vegetarische Gerichte

Möchten Sie uns auf Allergien aufmerksam machen?

Dann berücksichtigen wir das

De Coninck Classics

DE (den)ham(burger) 16.50

Speck, Käse, Salat, Tomaten und Burgersauce

Avocado Burger 18.50

Tropisches Mangorelish, Salat, BBQ-Sauce, Nachos

Thailändische Nudeln 24.25

Mit gebratenem Hähnchenfilet und Cashewnüssen

Käsefondue 25.95

Serviert mit Brot, Dipp-Gemüse und Nachos

Beilagen

gemischter Salat 4.75

Würziger Brokkoli 4.75

Reis-Pilav 4.75

Pommes mit Mayonnaise 3.75

Süßkartoffel-Pommes mit Aioli 4.75

DESSERTS 8.95

Dame blanche

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

Creme brulee

Klassisches Vanilledessert

Lemon Cheesecake

Die berühmte Kombination aus Lemon Curd und Cheesecake aus Boston

Espresso martini 9.95/ +1.00

The after-diner cocktail

Profiteroles aux chocolat 10.95/ +2.00

Gefüllt mit salzigem Karamell-Eis und Schokoladensauce

Brownie

Warmer Schokoladen-Brownie mit Karamellsauce und Vanilleeis

Käseteller 14.95/ +6.00

Verschiedene ausländische Käsesorten

SPEZIALKAFEE 8,95

Irish Coffee mit Jameson whiskey und Schlagsahne

Rudesheimer Coffee mit Asbach Uralt und Schlagsahne

French Coffee mit Grand Marnier und Schlagsahne

Texelse jutter Coffee mit Jutttertje und Schlagsahne

Spanish Coffee mit Licor 43 und Schlagsahne

Italian Coffee mit Disaronno und Schlagsahne