

LUNCH SPECIALS

Mit dunklem oder hellem Merhkornbrot

Rindfleisch Croquetten , zwei Stück	8.75
Lachs duo ; hausgemachtes Räucherlachs-Salat mit Frühlingszwiebeln und Kapern und Räucherlachs	11.50
Clubsandwich mit gegrillter Hähnnerfilet von der Jospier grill, alte Käse, eiersalat, Speck und Kartoffelchips	13.50
Rinder carpaccio mit trüffelöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	11.50

Lunch Combi Fleisch ; Tomatensuppe, Carpaccio Salat & rindfleisch Croquette	12.50
Lunch Combi Fisch ; Tomatensuppe, Thunfisch Salat & fisch Croquette	12.75
Lunch Combi Käse ; 🌱 Tomatensuppe, Alte Käse-Senf Salat & Käse Croquette	12.75

Serviert auf einem Sauerteigbrötchen

Thunfisch Salat mit Kapernmayonnaise	9.75
Gebratenes vegetarisches Huhn mit asiatischem GEMÜSE, SESAM UND SÜßE SOJASAUCE 🌱	9.50

LUNCHGENUSS

Ab 2 personen

Lunchgenuss mit; Pan cremige Zucchini-Suppe Ciabatta Brötchen und fococchia mit verschiedene Brotauflagen om Tisch; alte Käse-Senf Salat, Thunfisch Salat, Carpaccio-Tartar, Aal-Salat und Mini-Käse Croquette	14.75 pp
---	----------

SALAT

Serviert mit Bröt

Poké-Bowl mit Sushi-Reis, rohem Lachs mariniert in Roter Bete, Sojabohnen und Avocado mit Sojasoße (auch 🌱 möglich)	13.50
Salat mit lauwarmem Ziegenkäse und Honigdressing	12.75

SUPPEN

Cremige Tomatensuppe 🌱	5.50
Zucchini-Suppe mit Räucherlachsstreifen	6.50

LUNCH CLASSICS

Serviert mit Rohkost, Pommes und Zaanse Mayonnaise

Grillierte Trüffel Burger auf einem Sauerteigbrötchen mit Trüffelsalami, Mozzarella, kandierte Zwiebeln und Trüffelmayonnaise	15.75
Hühnchen Satay mit Erdnussesauce, ein Frühlingsrolle, saurum Gemüse und Maniok Krupuk	15.75

EIER

Käse 🌱	7.50
Schinken	8.75
Schinken und Käse	9.50
Speck	9.75
Tomaten & alte Käse 🌱	9.75

LUNCH FÜR DIE KINDER

Croque-Monsieur Schinken und Käse	4.25
Pizzastücken Margherita	6.50
Sandwich mit einem gebackenen Ei	2.00
Crepes mit Staubsucker und Sirup	6.75
Pommes Frites	2.50
Kindermenü ; Pommes Frites mit Krokette, Frikandelle oder Hühner Nuggets mit Soßen	7.00



MENU



VORSPEISEN

Sauerteigbrötchen mit Salz & Pfeffer Butter und Olivenöl 🌿	2.00 pp
Cremige Tomatensuppe 🌿	5.50
Zucchini-Suppe mit Räucherlachsstreifen	6.50
Rinder carpaccio mit trüffelöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesan <i>Wein: El Aritza Merlot - Spanien</i> <i>Bier: IJ Natte 6.5%</i>	11.00
Rindfleisch tataki in einer Kruste aus schwarzem und weißem Sesam mit einer Soße aus Soja, braunem Zucker und Wasabi <i>Wein: Pasqua Desire Lusch & Zin - Italië</i> <i>Bier: Affligem Dubbel 6.8%</i>	9.00
Asiatische Tapas-Platte; Sushi mit Lachs mariniert in Roter Bete, Thom Kha Kai-Krokette, Krokette vom Huhn, Zitronengras, Kokosnuss und Koriander mit Limettenmayonnaise Rindfleisch-Tataki mit Soja Soße, Tempura Garnelen, Vietnamese Frühlingsrolle und Tomate-Fenchel Brühe mit Sojasprossen und Frühlingzwiebeln (> 2 personen) <i>Wein: Pasqua Desire Lusch & Zin - Italien</i> <i>Bier: Texel Blond 5.0%</i>	14.75 pp
Aal; Filet und Tartar mit Aalmayonnaise <i>Wein: Chiloé Reserva Chardonnay - Chili</i> <i>Bier: Wieckse Witte 5.0%</i>	12.75
Rouleau von Räucherlachs und Frischkäse mit Limettenmayonnaise <i>Wein: La Femme Elegante Chardonnay - Frankreich</i> <i>Bier: Ciney Blond 7.0%</i>	10.50
Carpaccio von Roter Bete mit lauwarmem geräuchertem Ziegenkäse, gewürfelter Kürbis, Edamame Bohnen und Honigdressing serviert mit Bananenbrot 🌿 <i>Wein: Luna Verde Rueda Verdejo - Spanien</i> <i>Bier: Old Mout Kiwi-Lime Cider 4.5%</i>	9.00
Coushi; Sushi von Couscous mit Ras el Hanout Gewürze, gefüllt mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven, eingerollt in Yaki Sushi Nori mit Sojasoße 🌿 <i>vegan</i> <i>Wein: Luigi Bosca la Linda Viognier - Argentinien</i> <i>Bier: Straffe Hendrik Tripel 9.0%</i>	7.50

HAUPTSPEISEN VOM JOSPER GRILL

Serviert mit Pommes und Zaanse Mayonnaise

Hühnchen Satay mit Erdnussesauce, ein Frühlingsrolle, saurum Gemüse und Maniok Krupuk <i>Wein: El Aritza Merlot - Spanien</i> <i>Bier: Duvel 8.5%</i>	15.75
Grillierte Trüffel Burger auf einem Sauerteigbrötchen mit Trüffelsalami, Mozzarella, kandierte Zwiebeln und Trüffelmayonnaise <i>Wein: Coto Vintage Rioja Crianza - Spanien</i> <i>Bier: Noordt Dubbel 7.0%</i>	15.75
Côte de boeuf mit Gemüse und Jospers Knoblauch-Kartoffeln, serviert mit Salz & Pfeffer Butter <i>Wein: Luigi Bosca la Linda Malbec - Argentinien</i> <i>Bier: Pauwel Kwak 8.4%</i>	25.00 / 47.50 (2 pers.)

BEILAGEN

Jospers Knoblauch-Kartoffeln mit kandierte Zwiebel	3.75
Zusätzliche Portion Pommes Frites klein / groß	1.75 / 2.75
Rohkost (zwei personen)	1.25

HAUPTSPEISEN

Serviert mit Pommes und Zaanse Mayonnaise

Gebackene Lachsfilet mit Gartenkräutern und Knoblauch-Chimichurri <i>Wein: La Femme Elegante Chardonnay - Frankreich</i> <i>Bier: Corned Oaked Blond 8.5%</i>	17.50
Knoblauch-Gambas vom Jospers Grill mit Risotto von Räucherlachs und Buttersoße mit Petersilie <i>Wein: Chiloé Reserva Chardonnay - Chili</i> <i>Bier: Affligem Tripel 9.0%</i>	18.00
Geräucherten Ziegenkäse auf einem schwarzen Brötchen, Avocado gefüllt mit gerösteten Paprika und kandierte Zwiebel 🌿 <i>Wein: Silver Myn Argentum - Südafrika</i> <i>Bier: Noordt Tripel 7.5%</i>	16.00
Gemüsebombe vom gegrillten Gemüse, gefüllt mit gepuffter Knollensellerie und Risotto Reis, besprenkelt mit Trüffel-Öl 🌿 <i>Wein: Luna Verde Rueda Verdejo - Spanien</i> <i>Bier: Viper 7.5%</i>	15.50

MAHLZEIT SALAT

Serviert mit Pommes und Zaanse Mayonnaise

Rinder carpaccio XXL mit trüffelöl, Rucola, Pinienkernen und Parmesan <i>Wein: El Aritza Merlot - Spanien</i> <i>Bier: IJ Natte 6.5%</i>	16.50
Salat mit lauwarmen Ziegenkäse, gewürfelter Kürbis, Edamame Bohnen und Honigdressing 🌿 <i>Wein: Luna Verde Rueda Verdejo - Spanien</i> <i>Bier: Old Mout Kiwi-Lime Cider 4.5%</i>	12.75 / XXL 15.50
Poké-Bowl mit Sushi-Reis, rohem Lachs mariniert in Roter Bete, Sojabohnen und Avocado mit Sojasoße (<i>auch 🌿 möglich</i>) <i>Wein: La Femme Elegante Chardonnay - Frankreich</i> <i>Bier: IJ Wit 6.5%</i>	13.50 / XXL 15.50

NACHSPEISEN

Mit Eis von Eissalon Janssen's aus Boskoop

Choco Traum; Schokoladeneiscreme, Vanille-Eiscreme, mit Schokoladensoße und Schlagsahne <i>Wein: Dow's Nirvana port</i>	6.00
Grand Dessert; Auswahl der Dessertkarte. Lassen Sie sich überraschen!	11.50
Waldfrüchten-Tiramisu mit Joghurt-Amarena-Eis und Schlagsahne <i>Wein: Dow's Rosé port</i>	7.50
New York baked Vanilla Cheesecake mit Passionfrucht-Topping, eide Kugel Passionsfruchteis und Schlagsahne <i>Wein: Chateau Grand Jauga, Sauternes</i>	6.75
Käseteller mit Brie, Trüffelkäse und Alte Reypenear, Bananenbrot und Apfelsirup <i>Wein: Dow's Tawny port</i>	10.50
GT Nachspeis Minzeis mit Gin, Tonic, Gurke und gesüßtem geschlagenem Eiweiß (37,5% Alkohol)	8.75

FÜR DIE KINDER

Tomatensuppe ohne Brot	4.00
Pizzastücken Margherita	6.50
Crepes mit Staubzucker und Sirup	6.75
Pommes Frites	2.50
Kindermenü;	7.00
Pommes Frites mit Krokette, Frikandelle oder Hühner Nuggets mit Soßen	
Gebratener Fisch mit Pommes Frites	7.50
Kinder Eisbecher; Vanille-Eiscreme und Erdbeereis mit Schlagsahne und Süßigkeiten	5.00

🌿 = Vegetarier