

# MITTAGESSEN

AB 12:00

## BROT

**CARPACCIO** 14,5  
Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Pinienkerne und Trüffelmayonnaise.

**LACHS** 14,5  
Norwegischer Räucherlachs, süß-saure rote Zwiebel, Kapern, Gewürzgurken, Wasabi-Nüsse und Wasabi-Mayonnaise.

**SMASHED AVOCADO (VEGETARISCH)** 13,5  
Avocado mit 63°C-Farmeï und gerösteter Paprika.  
Zusatzoption: Norwegischer Räucherlachs +3,5

**FRIKADELLEN-BROT** 11,5  
Hausgemachte Fleischbällchen vom Metzger Kay de Jong mit Senfsoße und Brandermayo.

**BOURGONDIER-KROKETTEN (VEGETARISCHE OPTION)** 14,5  
Rindfleischkroketten mit Salat und Senf.

**GARNELN-KROKETTEN** 16,5  
Garnelenkroketten mit Salat und Limettenmayonnaise.

**KLASSISCHER TOASTIE** 10,5  
Landbrot mit Bauernschinken und Käse, Salat und Barbecuesauce.

**HUHN-TOASTIE** 11,5  
Landbrot mit marinierter Hähnchenschenkel, Käse, Salat und Chili-Mayonnaise.

## SALATE

**HUHNERSALAT** 17  
Sous-vide gegarte Hühnerbrust, gemischter Salat, Avocado, Parmesan und Ingwer-Mayonnaise..

**ZIEGENKÄSESALAT (VEGETARISCH)** 16  
Mit geräucherter Rote Bete, gerösteter Paprika und Honig-Thymian-Dressing.

**FISCHSALAT** 18,5  
Norwegischer Räucherlachs, geräucherte Makrele, norwegische Garnelen, frischer Salat und Cocktailsauce.

## GERICHTE

**SUPPE** 9,5  
Wechselnde Suppe der Woche. Serviert mit Brot.

**HUHNERSATAY** 19,5  
Zart gegarte Hähnchenschenkel-Spieße mit Erdnusssauce, Atjar und Krabbenchips. Serviert mit Salat und Pommes frites..

**RINDEFSCHMORGERICHT** 19  
Black Angus Rinderschmorgericht mit Salat und Pommes frites.

**HAMBURGER (EGETARISCHE OPTION)** 19,5  
Rindfleischburger mit Bacon-Marmelade, süß-saurer Zwiebel, Gurke, Kopfsalat und Burger-sauce. Serviert mit Salat und Pommes frites.

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 8  
Mit Vanilleeis und karamellisierten Mandeln.

**BAVAROIS & BASTOGNE** 9  
Frischkäse-Bavarois mit Rhabarber, Bastogne-Keks und weißem Schokoladeneis.

**KUCHEN DER WOCHE** 6  
Zusatzoption: Kugel Vanille- oder weiße Schokoladeneis

# ABENDESSSEN

AB 17:00

## VORSPEISEN

**CARPACCIO** 14  
Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Pinienkerne und Trüffelmayonnaise.

**LACHS** 14,5  
Norwegischer Räucherlachs, süß-saure rote Zwiebel, Kapern, Gewürzgurken, Wasabi-Nüsse und Wasabi-Mayonnaise. Serviert mit Brïoche-Toast und Butter.

**GAMBA'S AL AJILLO** 13  
Mit Knoblauch, Chiliöl und frischer Petersilie. Serviert mit Brot.

**BEEF TATAKI** 13  
Diamanthaas (zartes Rindfleisch), Wakame, knuspriger Knoblauch, Ponzu-Dressing und Frühlingswiebeln.

**SUPPE** 9,5  
Wechselnde Suppe der Woche. Serviert mit Brot.

## SALATE

**HUHNERSALAT** 17  
Sous-vide gegarte Hühnerbrust, frischer gemischter Salat, Avocado, Parmesan und Ingwer-Mayonnaise.

**ZIEGENKÄSESALAT (VEGETARISCH)** 16  
Mit geräucherter Rote Bete, gerösteter Paprika und Honig-Thymian-Dressing.

**FISCHSALAT** 18,5  
Norwegischer Räucherlachs, geräucherte Makrele, norwegische Garnelen, frischer Salat und Cocktailsauce.

## HAUPTGERICHTE

**HUHNERSATAY** 19,5  
Zart gegarte Hähnchenschenkel-Spieße mit Erdnusssauce, Atjar und Krabbenchips. Serviert mit Salat und Pommes frites.

**RINDEFSCHMORGERICHT** 19  
Black Angus Rinderschmorgericht. Serviert mit Salat und Pommes frites.

**HAMBURGER (VEGETARISCHE OPTION)** 19,5  
Rindfleischburger mit Bacon-Marmelade, süß-saurer Zwiebel, Gurke, Kopfsalat und Burger-sauce. Serviert mit Salat und Pommes frites.

**SCHWEINEFILET** 23  
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Ofen-Wintergemüse und Pommes frites. Wahlweise mit Pilz- oder Pfeffersauce.

**VK STEAK | URUGUAY GRAIN-FED** 26  
Bavette-Steak mit Ofen-Wintergemüse. Wahlweise mit Pilz- oder Pfeffersauce. Serviert mit Pommes frites.

**ENTRECÔTE | URUGUAY GRAIN-FED** 31,5  
Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbuttersauce, Salat und Pommes frites.

**LACHS** 24,5  
Auf der Haut gebratene Lachsfilets mit Buttersauce, Ofen-Wintergemüse und Pommes frites.

**CANNELLONI (VEGETARISCH)** 19,5  
Gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat in einer Tomaten-Basilikum-Sauce.

**KINDERMENÜ** 9,5  
Frittierter Snack oder sous-vide gegarte Hühnerbrust. Serviert mit Pommes frites, Salat und Apfelmus.

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** 8  
Mit Vanilleeis und karamellisierten Mandeln.

**BAVAROIS & BASTOGNE** 8  
Frischkäse-Bavarois mit Rhabarber, Bastogne-Keks und weißem Schokoladeneis.

**KUCHEN DER WOCHE** 6  
Zusatzoption: Kugel Vanille- oder weiße Schokoladeneis +2

# SNACKS

AB 12:00

## SNACKPLATTEN

**BROTPLATTE** 8  
Focaccia mit Meersalz, Aioli und Hummus.

**VADER KLEINJAN SNACKPLATTE** 26  
Fleischbällchen vom Metzger Kay de Jong, zart gegarte Hühnerbrust, Calamares, Kara-Age und Gambas al Ajillo. Serviert mit verschiedenen Saucen.

## FLAMMKUCHEN

**FLAMMKUCHEN KLASSISCH** 14  
Crème fraîche, Speck, rote Zwiebel, Käse und Rucola.

**FLAMMKUCHEN THUNFISCH** 15  
Crème fraîche, Thunfisch, rote Zwiebel, Käse und Rucola.

**FLAMMKUCHEN VEGAN** 14  
Getrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Artischocken, Oliven, Rucola und veganer Käse.

## FRITTIERTE & WARME SNACKS

**BITTERBALLEN 6 STK.** 8  
Traditionelle Rindfleisch-Kroketten mit Senf.

**VEGANE BITTERBALLEN 'CAS & KAS' 6 STK.** 8  
Vegane Kroketten mit Senf.

**CHORIZO-KROKETTEN 6 STK.** 7,5  
Würzige Chorizo-Kroketten mit Brandermayo.

**ALTER-KÄSE-KROKETTEN 6 STK.** 7,5  
Kroketten mit gereiftem Käse und Trüffelmayonnaise.

**FLEISCHBÄLLCHEN** 7,5  
Vom Metzger Kay de Jong, serviert mit Brandermayo.

**KNUSPRIGES HUHN 6 STK.** 8  
Marinierte Hähnchenschenkel im Tempura-Teig mit Barbecuesauce.

**MINI-FRIKANDELLEN 8 STK.** 7  
Kleine niederländische Frikandellen mit Mayonnaise.

**CALAMARES** 12  
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli, Kräutern und Zitrone.

**FRITTIERMIX 4 X 3 STK.** 16  
Auswahl: Bitterballen, Chorizo-Kroketten, Käse-Kroketten und knuspriges Huhn. Ser-viert mit verschiedenen Saucen.

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie uns. Alle Gerichte werden in derselben Küche zubereitet, und wir berücksichtigen gerne spezielle Ernährungswünsche. Leider können wir nicht garantieren, dass unsere Gerichte vollständig allergenfrei sind.