SNACKS

AB 12:00 UHR

PLATTEN

BROTBRETT 8,75
Warmes Brot mit Kräuterbutter und Aioli.

VADER KLEINJAN SNACKPLATTE 26,5
Fleischbällchen vom Metzger Kay de Jong, schonend gegarte Hähnchenbrust, Calamares, knuspriges Hähnchen und Gambas al ajillo mit verschiedenen Saucen.

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN ORIGINAL 14,5
Crème fraîche, Speck, rote Zwiebel, Käse und Rucola.

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

FLAMMKUCHEN VEGAN 14
Sonnengetrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Artischocke, Oliven, Rucola und veganer Käse.

FINGERFOOD

BITTERBALLEN 6 STK. 8,5
Bitterballen (frittierte Ragoutbällchen) vom Rind mit Senf.

VEGANE BITTERBALLEN 'CAS & KAS' 6 STK. 8,5
Vegane Bitterballen mit Senf.

CHORIZO-KROKETTEN 6 STK. 8,75
Würzige Chorizo-Kroketten mit Chilimayonnaise.

KÄSEKROKETTEN 6 STK. 8,75
Kroketten mit gereiftem Käse und Trüffelmayonnaise.

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 6 STK. 8,25
Mariniertes Hähnchenkeulenfleisch im Tempurateig mit Barbecuesauce.

MINI-FRIKANDELLEN 8 STK. 7,5
Frikandellen (niederländische Hackfleischwürstchen) mit Mayonnaise.

FRITTIERTER MIX 4 X 3 STK. 17
Bitterballen, Chorizo-Kroketten, Käsekroketten und knuspriges Hähnchen mit verschiedenen Saucen.

FLEISCHBÄLLCHEN 5 STK. 8,5
Handgemachte Fleischbällchen vom Metzger Kay de Jong mit Rauchmayonnaise.

CALAMARES 11,5
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli, Kräutern und Zitrone.

SPEISEKARTE

Vader Kleinjan

CAFÉ

ABENDKARTE

AB 17:00 UHR

VORSPEISEN

CARPACCIO 14,75
Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Schnittlauch und Trüffelmayonnaise.

LACHS 16,75
Heiß geräucherter, gezupfter Lachs mit Wasabinüssen, Roter Bete, Wasabimayonnaise und süßsauer eingelegter Gurke. Auf gerösteter Brioche serviert.

TATAKI VOM RIND 14,5
Rinderentrecôte mit Wakame, frittiertem Knoblauch, Ponzudressing und Frühlingszwiebeln.

SALATE

RINDERENTRECÔTE 17,5
Rosa gebratenes Rinderentrecôte mit Selleriecreme, Roter Bete und Schwarzwurzelchips.

HUMMUS 14,5
Frischer Salat mit Hummus, Roter Bete und Buchenpilzen.

UNSERE KLASSIKER

HÄHNCHENSATÉ 21,25
Saté aus schonend gegartem Hähnchenkeulenfleisch mit Erdnusssauce und Krabbenchips, dazu gemischter Salat, süßsauer eingelegtes Gemüse und Pommes frites.

RINDERSCHMORFLEISCH 21,5
Geschmortes Rindfleisch vom Black Angus mit gemischtem Salat und Pommes frites.

HAMBURGER 20,75
Rindfleischburger mit Speckmarmelade, Cheddar, Salat und Burgersauce, dazu gemischter Salat und Pommes frites.

VEGETARISCHER BURGER 20,75
Veganer Bratling auf Sojabasis von De Vegetarische Slager mit Cheddar, Salat und Burgersauce, dazu gemischter Salat und Pommes frites.

HAUPTGERICHTE

HIRSCHSTEAK 28,75
Gebratenes Hirschsteak mit feinem Kartoffelpüree, Rotkohl, geschmorter Birne und Gewürzkuchensauce.

VK STEAK 27,5
Gebratenes Rumpsteak mit Buchenpilzen und feinem Kartoffelpüree. Wahlweise mit Pfeffersauce, Champignonsauce oder Kräuterbutter.

WOLFSBARSCHFILET 27,5
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Riesengarnelen, Süßkartoffelcreme, Nussbutter und Kräuteröl.

RAVIOLI 22,5
Ravioli mit Pilzen und Trüffel in Parmesansauce.

KINDERMENÜ 13,5
Wahlweise Bitterballen, auch vegan erhältlich, knuspriges Hähnchen, Minifrikandellen oder im Vakuum schonend gegarte Hähnchenbrust. Dazu gemischter Salat, Pommes frites und Apfelmus.

DESSERTS

APFELKUCHEN 8
Ofenwarmer Apfelkuchen mit Schlagsahne und einer Waffelrolle.
Mit Vanilleeis 11,5

VANILLEEISBECHER MIT SALZKARAMELL 11,75
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne, Karamellsauce mit Meersalz und gezuckerten Mandeln.

PANNA COTTA 9,75
Panna cotta aus weißer Schokolade mit Ananaskompott und Vanilleeis.

KINDEREIS 7,5
Vanilleeis mit Schlagsahne und Süßigkeiten.

ALLERGENE

- Gluten
- Laktose
- Ei
- Fisch
- Schalenfrüchte
- Erdnüsse
- Sesam
- Pinienkerne
- Sellerie
- Soja
- Senf
- Krebstiere
- Weichtiere

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie uns!