

B

Speisekarte



RESTAURANT HET LAND VAN BARTJE



Allergie oder Diät? Fragen Sie eine unserer Allergienkarten an



Über uns



NETZWERKNAME

gasten restaurant

PASSWORT

restaurant

Kalte Getränke

Pepsi, Pepsi Max	3,50
SiSi	3,50
7-up	3,50
Sourcy rot / Sourcy blau	3,50
Große Flasche Sourcy rot / blau (0.75 L)	7,50
Rivella	3,75
Royal Club cassis	3,75
Royal Club bitter lemon / tonic	3,75
Royal Club Ginger ale / Ginger Beer	3,75
Lipton Ice Tea / Ice Tea Green	4,00
Apfelsaft, Apfelschorle	3,50
Orangensaft	3,50
Fristi, Chocomel	3,50
Milch	3,00
Kinder Limonade	2,00



Cocktails

Aperol Spritz	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Gin Tonic	8,50

Bieren

Bieren vom Fass

Grolsch klein	3,75
Grolsch mittel	4,75
Grimbergen Doppelt	5,75
Grolsch Weizen	6,00

Bieren in der Flasche

Grolsch Radler 2.0/0.0	3,50
Grolsch 0.0	4,00
Grolsch Weizen 0.0	5,00
Liefmans Fruitesse "on the rocks"	5,50
Grimbergen Blond	5,75
Grimbergen Tripel	6,00
Duvel	6,00

Weine

Weißwein

	Glas	Fles
Chardonnay	5,25	27,50
Sauvignon Blanc	5,25	27,50
Weißwein Süß	5,25	27,50
Flasche Sekt (200 ml)		7,50

Roséwein

Pinot Gris blush	5,25	27,50
------------------	------	-------

Rotwein

Tempranillo	5,25	27,50
Primitivo	5,25	27,50

Gespritete Weine

Portwein, sherry, vermouth	4,50	-
----------------------------	------	---

Vorspeisen



Bruch brot (2-3 pers.) <i>frisch gebackenes Brot mit Kräuterbutter und Aioli</i>	11,50
Senf Suppe <i>mit groben Senf und sautierten Speck, auch vegetarisch möglich</i>	6,75
Tomatensuppe <i>wie früher mit Rinderhackbälchen, auch vegetarisch möglich</i>	6,75
Frittierte Zwiebelringe <i>Mit Cajun-Gewürzen und serviert mit Tzatziki</i>	9,50
Champignongratin <i>kleine Champignons in Knoblauch-Sahnesauce, Gratiniert mit Mozzarella</i>	9,75
Avocado und Lachs Tartar <i>mit geräuchertem Lachs, Avocado und frische Zitronen Mayonnaise</i>	13,50
Nagelholzschinken aus Drenthe <i>serviert mit Rucola, roten Zwiebeln, Trüffel-mayonnaise und Sesamkörner</i>	14,50

Mahlzeit salate

Sie können die Salate als Vorspeise oder Hauptgericht bestellen.

	Vorspeise	Mahlzeit
Ziegenkäse <i>mit Nudeln, verschiedenen Salatsorten, roten Zwiebeln, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Ziegenkäse Perlen mit Honig, serviert mit Stangenbrot</i>	14,50	21,00
Beef Teriyaki <i>mit Nudeln, verschiedenen Salatsorten, roten Zwiebeln, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Sesamsamen und Teriyaki-Steak, serviert mit Stangenbrot</i>	17,00	24,00

Hauptspeisen

Vegan

Spinat wrap <i>gefüllt mit veganem Shawarma, roten Zwiebeln, Paprika und Tomaten Chutney, Gratiniert mit veganem Cheddar-käse</i>	22,00
No-beef burger <i>ein veganer Burger mit Sesambrötchen, garniert mit Rucola, Tomate, Gurke, roter Paprika und Salsasauce</i>	22,00
Saté <i>Saté auf Soja-basis mit Erdnusssauce, Krabbenbrot und atjar</i>	23,00

Die Hauptgerichte werden serviert mit Salat, Bratkartoffeln, pommes frites und warme Gemüse

Extra beilagen

Pommes	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Salat	3,50
Warme Gemüse	3,50

B



Nudeln

Spaghetti bolognese

Rinderhackfleisch mit Tomatensauce, Gemüse und geriebenem Käse und eine Schale mit Tomaten und Gurkensalat

19,75

Cannelloni

vegetarisch, mit Spinat-Ricotta-Füllung und eine Sauce aus Sonnengetrockneten Tomaten mit Gemüse und gratiniert mit Mazzarella

23,50

Fisch

Pikanter Gambas

serviert mit Gemüse aus dem wok und Kokos-Curry. Die Gambas sind bereits geschält

26,00

Lachsfilet

im Ofen zubereitet und serviert mit Pesto-Nudeln

27,00

Geflügel

Hähnchenroulade

mit karamellierte Apfelstücke und Rosmarin

22,50

Hähnchen-Saté

Marinierten hähnchenschenkelfilet, mit Erdnussauce und serviert mit Röstzwiebeln, krabbenbröt und Atjar

23,00



Schweinefleisch

Wiener schnitzel

in der Pfanne gebrater Schweineschnitzel

21,75

Holzfüllersteak

gegrillt und mit Speck umwickelt

23,00

Spareribs

±500 gramm, serviert mit Knoblauchsauce oder Chilisauce

26,50

Rindfleisch

Hackfleischsteak

vom Weiderind aus Drenthe, mit in dunkelbier gedünsteten Zwiebeln

22,00

Rinderragout

wie früher mit zartem Rinder Schmorfleisch

27,00

Rinderfiletsteak

von Niederländischen Kühe, ±200 gr

39,50

Saucen und Garnitur

Pommes-Frites-Sauce	1,00
Ketchup	1,00
Curry	1,00
Apfelsauce	1,00
Knoblauchsauce	1,50
Chilisauce	1,50
Kräuterbutter	2,50
Stroganoff Sauce	2,50
Pilzsauce	2,50
Pfeffersauce	2,50
Erdnuss-sauce	2,50
Sautierte Champignons	3,00
Bauerngarnitur	3,50
<i>(Sautierten Zwiebeln, speck und Champignons)</i>	

Nachspeisen



B



Doe maor normaol <i>Vanille-Eis mit Schlagsahne</i>	7,25	Goud in 'n bakkie <i>Crème brûlée</i>	8,00
Witte Wiev'n <i>Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	8,00	Zummers smikkeln <i>Choco-Coco-Banana-Eis mit Schlagsahne</i>	8,50
Kiek'n wat we naokriegen <i>Waldfucht-Joghurt-Eis serviert mit Schwarze Johannisbeersauce und Schlagsahne</i>	8,25	Gien ies <i>Cappuccino-torte mit Choco-Crumble, kaffeecrèmeux, Milchschaum und karamellsauce</i>	9,25
Merakel lekker <i>American-cookiedough-Eis mit mit Eierlikör-sauce und Schlagsahne</i>	8,50	Zoer taortien <i>eine leicht säuerliche Zitronentarte mit Baiser, Himbeerdressing und Schlagsahne</i>	9,25

Warme Getränke

Kaffee	3,50	Irish coffee (mit Irischer Whiskey)	9,25
Tee	3,50	French coffee (mit Grand Marnier)	9,25
Tee mit frischer Minze	4,00	DOM coffee (mit DOM Benedictine)	9,25
Cappuccino	3,75	Italian coffee (mit Amaretto)	9,25
Espresso	3,50	Mexican coffee (mit Kahlua)	9,25
Doppelter espresso	4,50	Spanish coffee (mit Tia Maria)	9,25
Latte macchiato	4,50	Drentse coffee (mit Drentse heidelikör)	9,25
Heiße Chocomel	3,75		
Sahne	1,00		



Whisky

Tullamore Dew	6,00
Ballantines	6,00
Laphroaig	7,50

Cognac

V.S.	6,50
V.S.O.P.	7,75

Liköre

Amaretto	5,00
Tia Maria	5,00
Sambuca	5,00
Bailey's	5,00
Kahlua	5,00
Licor 43	5,00
Grand Marnier	5,00
Drambuie	5,00
Cointreau	5,00
DOM Benedictine	5,00

Digestifs

Calvados	6,50
Grappa	6,50
Armagnac	6,50

Folgen Sie uns!



@restauranthetlandvanbartje



Snackpfanne

Köstliche hähnchen-Snacks



Online bestellen: bit.ly/BestelbijSmulpunt