

B

Speisekarte



RESTAURANT HET LAND VAN BARTJE



Allergie oder Diät? Fragen Sie eine unserer Allergienkarten an



Über uns

Wifi



NETZWERKNAME

gasten restaurant

PASSWORT

restaurant

Kalte Getränke

Pepsi, Pepsi zero	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	5,50	28,50
Sauvignon Blanc	5,50	28,50
Weißwein Süß	5,50	28,50
Flasche Sekt (200 ml)		8,50

Roséwein

Pinot Gris blush	5,50	28,50
------------------	------	-------

Rotwein

Cabernet Sauvignon	5,50	28,50
Merlot	5,50	28,50

Gespritete Weine

Portwein, sherry, vermouth	4,75	-
----------------------------	------	---

Vorspeisen




Bruch brot (2-3 pers.)		11,75
<i>frisch gebackenes Brot mit Kräuterbutter und Aioli</i>		
Senf Suppe	klein 5,00	normal 7,50
<i>mit groben Senf und sautierten Speck, auch vegetarisch möglich</i>		
Tomatensuppe	klein 5,00	normal 7,50
<i>wie früher mit Rinderhackbälchen, auch vegetarisch möglich</i>		
Frittierte Zwiebelringe		10,00
<i>Mit Cajun-Gewürzen und serviert mit Tzatziki</i>		
Champignongratin		10,00
<i>kleine Champignons in Knoblauch-Sahnesauce, Gratiniert mit Mozzarella</i>		
Avocado und Lachs Tartar		14,25
<i>mit geräuchertem Lachs, Avocado und frische Zitronen Mayonnaise</i>		
Nagelholzschinken aus Drenthe		15,50
<i>serviert mit Rucola, roten Zwiebeln, Trüffel-mayonnaise und Sesamkörner</i>		

Mahlzeit salate

Sie können die Salate als Vorspeise oder Hauptgericht bestellen.

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

Hauptspeisen

Vegan

Spinat wrap	23,00
<i>gefüllt mit veganem Shawarma, roten Zwiebeln, Paprika und Tomaten Chutney, Gratiniert mit veganem Cheddar-käse</i>	
No-beef burger	23,00
<i>ein veganer Burger mit Sesambrötchen, garniert mit Rucola, Tomate, Gurke, roter Paprika und Salsasauce</i>	
Goulash	28,00
<i>Veganes Goulash auf Sojabasis</i>	

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

23,50

Hähnchen-Saté

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

24,00



Schweinefleisch

Wiener schnitzel

in der Pfanne gebrater Schweineschnitzel

22,75

Holzfüllersteak

gegrillt und mit Speck umwickelt

24,00

Spareribs

±500 gramm, serviert mit Knoblauchsauce oder Chilisauce

27,50

Rindfleisch

Hackfleischsteak

vom Weiderind aus Drenthe, mit in dunkelbier gedünsteten Zwiebeln

23,00

Rinderragout

wie früher mit zartem Rinder Schmorfleisch

28,00

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>	7,75	Goud in 'n bakkie <i>Crème brûlée</i>	9,00
Witte Wiev'n <i>Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	9,00	Kiek'n wat we naokriegen <i>Waldfucht-Joghurt-Eis serviert mit Schwarze Johannisbeersauce und Schlagsahne</i>	9,25
't is ieskaold <i>Choco-Coco-Banana-Eis mit Schlagsahne</i>	9,50	Merakel lekker <i>American-cookiedough-Eis mit Eierlikör-sauce und Schlagsahne</i>	9,50
Angela's leste rondje <i>Mango Sorbet-Eis, Mango Dressing mit ein Hauch Likör 43 und Schlagsahne. Eine schöne Erinnerung an unsere Angela die nach über 15 Jahren vor einer anderen Herausforderung steht.</i>	9,50	Gien ies <i>Cappuccino-torte mit Choco-Crumble, kaffeecrèmeux, Milchschaum und</i>	9,75

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.	7,00
V.S.O.P.	8,50

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