

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 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

Bieren

Bieren vom Fass

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

Bieren in der Flassche

Grolsch Radler 2.0/0.0	4,00
Grolsch 0.0	4,50
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	5,75	29,50
Sauvignon Blanc	5,75	29,50
Weißwein Süß	5,75	29,50
Flasche Sekt (200 ml)		8,50

Roséwein

Pinot Gris blush	5,75	29,50
------------------	------	-------

Rotwein

Cabernet Sauvignon	5,75	29,50
Merlot	5,75	29,50

Gespritete Weine

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



Cocktails

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



Vorspeisen



Bruch brot (2-3 pers.)

frisch gebackenes Brot mit Kräuterbutter und Aioli

12,50

Senf Suppe

mit groben Senf und sautierten Speck, auch vegetarisch möglich

klein 6,50 normal 8,50

Tomatensuppe

wie früher mit Rinderhackbälchen, auch vegetarisch möglich

klein 6,50 normal 8,50

Frittierte Zwiebelringe

Mit Cajun-Gewürzen und serviert mit Tzatziki

11,00

Champignongratin

kleine Champignons in Knoblauch-Sahnesauce, Gratinert mit Mozzarella

11,00

Nagelholzschinken aus Drenthe

serviert mit Rucola, roten Zwiebeln, Sesamkörner, Trüffel-mayonnaise und Parmesankäse

16,50

Mahlzeit salate

Sie können die Salate als Vorspeise oder Hauptgericht bestellen.

Ziegenkäse

mit Nudeln, verschiedenen Salatsorten, roten Zwiebeln, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Ziegenkäse Perlen mit Honig, serviert mit Stangenbrot

Vorspeise 16,00 Mahlzeit 23,00

Räucherlachs

mit Nudeln, verschiedenen Salatsorten, roten Zwiebeln, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, geräucherter Lachs und Senf-Dill-Dressing, serviert mit Stangenbrot

19,00 26,00

Beef Teriyaki

mit Nudeln, verschiedenen Salatsorten, roten Zwiebeln, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Sesamsamen und Teriyaki-Steak, serviert mit Stangenbrot

19,00 26,00

Hauptspeisen

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

Extra beilagen

Pommes 3,75
Bratkartoffeln 3,75
Salat 3,75
Warme Gemüse 3,75

Vegan

Spinat wrap

gefüllt mit veganem Shawarma, roten Zwiebeln, Paprika und Tomaten Chutney, Gratinert mit veganem Cheddar-käse

24,00

No-beef burger

ein veganer Burger mit Sesambrötchen, garniert mit Rucola, Tomate, Gurke, roter Paprika und Salsasauce

24,00

Curry

scharfes rotes Curry mit Kokosmilch, veganen Hähnchenstreifen, Gemüse und Reis

28,50



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

28,00

Lachsfilet

im Ofen zubereitet und serviert mit Pesto-Nudeln

29,00

Geflügel

Hähnchenroulade

mit karamellierte Apfelstücke und Rosmarin

25,50

Hähnchen-Saté

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

26,00



Schweinefleisch

Wiener schnitzel

in der Pfanne gebrater Schweineschnitzel

24,75

Holzfällersteak

gegrillt und mit Speck umwickelt

26,00

Spareribs

±500 gramm, serviert mit Knoblauchsauce oder Chilisauce

29,50

Rindfleisch

Hackfleischsteak

vom Weiderind aus Drenthe, mit in dunkelbier gedünsteten Zwiebeln

25,00

Rinderragout

wie früher mit zartem Rinder Schmorfleisch

30,00

Rinderfiletsteak

von Niederländischen Kühe, ±200 gr

42,50

Saucen und Garnitur

Pommes-Frites-Sauce	1,00
Ketchup	1,00
Curry	1,00
Apfelsauce	1,00
Knoblauchsauce	1,75
Chilisauce	1,75
Kräuterbutter	3,00
Stroganoff Sauce	3,00
Pilzsauce	3,00
Pfeffersauce	3,00
Erdnuss-sauce	3,00
Sautierte Champignons	3,75
Bauerngarnitur	4,00
(Sautierten Zwiebeln, speck und Champignons)	

B



Nachspeisen



Doe maor normaol <i>Vanille-Eis mit Schlagsahne</i>	8,50	Goud in 'n bakkie <i>Crème brûlée</i>	10,00
Witte Wiev'n <i>Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	10,00	Kiek'n wat we naokriegen <i>Waldfucht-Joghurt-Eis serviert mit Schwarze Johannisbeersauce und Schlagsahne</i>	10,50
Kèzecake <i>Cheesecake mit Himbeerdressing und Schlagsahne</i>	10,00	Merakel lekker <i>American-cookiedough-Eis mit Eierlikör-sauce und Schlagsahne</i>	10,50
't leste rondje <i>Mango Sorbet-Eis, Mango Dressing mit ein Hauch Likör 43 und Schlagsahne.</i>	10,50		

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	Borgerder coffee (mit Hunzevocht)	9,25



Whisky

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

Liköre

Amaretto	5,00
Tia Maria	5,00
Sambuca	5,00
Bailey's	5,00
Kahlua	5,00
Licor 43	5,00
Grand Marnier	5,50
Drambuie	5,50
Cointreau	5,50
DOM Benedictine	5,50
Limoncello	5,50

Cognac

V.S.	7,00
V.S.O.P.	9,00

Digestifs

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

Folgen Sie uns!



@restauranthetlandvanbartje



Snackpanne

Köstliche hähnchen-Snacks



Online bestellen: bit.ly/BestelbijSmulpunt