



# Speisekarte für unsere Deutsche Gäste

## Mittagsmenü

### Brot und Suppen

Brot und Aufstrich.	7,50
Rinderbrühe (mit Brot & Butter)	8,50
Tagessuppe (mit Brot & Butter)	8,50

### Klassiker (serviert mit Weiß- oder Schwarzbrot)

Zwei Fleisch Krokette mit Brot.	11,50
Zwei Gemüsekrokette mit Brot	11,50
Spiegelei mit Speck und/ oder Käse	12,50
Spiegelei mit Schinken oder Käse	11,50
Spiegelei mit Schinken und Käse	12,50

### Sandwiches

Gesundes Fladenbrot	13,50
Vegetarisches Fladenbrot mit Sellerie-Carpaccio	13,50
Hamburger-Sandwich (150 g)	14,50
Steak Tatar mit Brot	14,50
Räucherlachs mit Toast	17,50
Geräucherter Aal mit Toast	21,50

### Für das Getränk

Portion Snackfrikandel (8 Stück)	7,50
Portion Holländische Bitterballen (8 Stück)	8,80
Portion Käsesticks (6 Stück)	7,75
Portion Chicken Nuggets	8,75
Gyoza Vega oder mit Hähnchen	12,50

### Hauptgericht

Bio-Rindereintopf	26,50
Gebratener Fisch des Tages	T.Pr.

### Vorspeisen

Verschiedene Brotsorten mit verschiedenen Aufstrichen: Aioli und Kräuterbutter	8,50
Verkostung von geräuchertem	18,50
Gezupfte Ente auf einem Bett aus kandierten Zwiebeln und Feigen	16,50
Sellerie-Carpaccio mit mariniertem Ziegenkäse, Walnuss-Crunch, Apfel und Balsamico-Essig	14,25
Rinderwurst-Tartar	
Mit knusprigem Käse, süß-sauer und Eigelbcreme	14,50
Geräucherter Aal	
Traditioneller geräucherter Aal mit Toast	21,50

### Suppe

Doppelt gezogene Ochsenchwanzbrühe	8,50
Fragen Sie nach der Tagessuppe	8,50
Senfsuppe mit Würst (auch vegetarisch)	8,50

### Vegetarischer

Hausgemachter Strudel aus Waldpilzen, Spinat und Ziegenkäse	23,50
Thai-Curry mit Jackfrucht und Reis	23,50

### Fänge des Tages

Fragen Sie nach den wechselnden Fängen des Tages mit passender Garnitur und Soße.	T.Pr.
Marinierte große Garnelen mit Curry-Kokossauce	25,50

### Fleisch

Eintopf, Langsam gegartes Steak mit knusprigem Stück Kalbsbries und Soße	28,50
Lamm, Sautiertes Lammfilet mit Knoblauchsauce und provenzalischen Kräutern	33,50
Steak, Steak vom Grill mit schwarzer Pfeffersoße	32,50
Spezialitäten Fragen Sie nach der Spezialität der Metzgerei Goudberg aus Grou	T.Pr.

### Dessert

Verschiedene friesische Käsesorten	13,50
Bauerneis-Trio mit oder ohne Schlagsahne	8,50
Hausgemachtes Tiramisu, Mit Vanilleeis	9,50
Crème Brûlée, Mit einer Kugel Eis	9,50
Brownie Hausgemacht und Eis	9,50
Traditioneller Lady Blanche mit warmer Schokoladensauce (mit Eierlikör+ 3,00)	8,50
Überraschung Grand Dessert, verschiedene Snacks des Desserts	14,50



**'t ponkje**  
Kerk restaurant