

# Dinerkaart

# de Jong

## VOORGERECHTEN

**BROOD** 5,25  
Divers brood met kruidenboter en olijfolie met groene kruiden

**BRUSCHETTA** 5,25  
Toast met gemarineerde tomaat en basilicumpesto

**SOEPEN** 5,50  
**Tomatensoep** met basilicum  
**Mosterdsoep** met spekjes en prei  
**Kippenbouillon** met citroengras, bosui, gebakken ui, gekookt ei, taugé, kip, peterselie en noedels

**AMELANDER SALADE** 9,75  
Gemengde slasoorten met amelanders kaas, vijgen, gedroogde abrikoos, dadels, gepofte tuinbonen, zaden, pitten en een dressing van Amelanders mosterd en duindoorn

**JUTTERSCHOTEL** 13,75  
Gerookte zalm, garnalen, gerookte forel, sla, komkommer, thousand island dressing en toast

**CARPACCIO** 11,25  
Dungesneden ossenhaas met oude reypenaar kaas en pesto

**GEBAKKEN GAMBA'S** 10,25  
Met sesamnoedels en limoncellosaus

**SURF & TURF** 10,75  
Carpaccio en gamba's

**GEROOKTE ZALM** 11,75  
Avocadocreme, kumquatchutney en lintpasta

**PROEVERIJ VAN ONZE VOORGERECHTEN** 13,75  
Combinatie van gerookte zalm, carpaccio, gamba's en sesamnoodles, geserveerd met een kopje kippenbouillon



## HOOFDGERECHTEN VLEES

**BOERENSCHNITZEL** 19,25  
Met gebakken ui, spek, paprika en champignons

**LAMSCURRY** 21,75  
Gekruid en gestoofd lamsvlees met gele rijst en Turks brood

**BEEF TERIYAKI** 20,25  
Gewokte ossenhaaspuntjes met teriyakisaus (champignon, paprika en ui) en rijst

**BIEFSTUK** 21,50  
Gebakken biefstuk met pepersaus en gebakken champignons

**MIXED GRILL** 20,75  
Varkenshaasmedaillon, biefstuk, kippendij en spareribs met een zachte knoflooksaus en pepersaus

**ENTRECOTE** 22,75  
Gegrilde entrecote met kruidenboter of met rode wijnsaus

**LAND EN ZEE** 23,50  
Entrecote en gamba's met een kreeftensaus en salsa verde (saus van groene kruiden en olijfolie)

## HOOFDGERECHTEN VIS

**KABELJAUW** 21,50  
Met pancetta en een saus van groene appel

**VISTRIO** 21,50  
Met zalm, heekfilet, scholfilet en witte wijn kruidensaus

**GEBAKKEN GAMBA'S** 19,75  
Met zoetzure, licht pikante saus en brood

## HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

**GROENTECURRY** 18,75  
Met ui, paprika, sperzieboon, aubergine, tempeh, geroosterde kikkererwten en zoete aardappel

**ZWARTE BONEN BURGER** met zoete aardappel 18,50  
Op een oergranenbol met tomaat, rode ui, mangochutney en avocado

De hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen en groente. Friet kan extra worden besteld tegeneen meerprijs van 2,50 per portie.

## PLATES

**Broodje hamburger** 100 % runder Black Angus, tomaat, augurk, gebakken ui en spek 15,50

**Kipsaté** kippendij met pindasaus 14,50

**Gyros** kippendij met knoflooksaus en chilisaus 14,50

**Biefstuk** met kruidenboter 17,00

**Schnitzel** naturel 16,00

**Boerenschnitzel** met spek, ui, paprika en champignons 16,50

**Gebakken zalm** met hollandaisesaus 16,75

**Spareribs** met knoflooksaus en babeque saus 16,75

**Heekfilet** met remouladesaus 16,00

Plates worden geserveerd met een frisse salade en friet

## KINDERGERECHTEN

Vissticks 8,00  
Kroket of frikandel 8,00  
Broodje knakworst 8,00  
Mini hamburger 8,00

Geserveerd met friet, komkommer en appelmoes

Poffertjes portie van 12 stuks 5,00

## DESSERTS

**Dame Blanche** vanille-ijs en chocoladesaus 7,00

**Crème Brûlée** van espresso en Baileys 8,00

**Kinderijsje** vanille-ijs, smarties, fruit en slagroom 4,25

**Vlaflip 2.0** zachte crème brûlée, yoghurt 7,50

en aardbeiensaus

**Chocolade moelleux** warm chocoladecakeje met 7,25

vulling van chocolade en meringue

**Sorbet** met fruit, citroen- en mandarijnijs en slagroom 7,50

## Keuze Driegangenmenu 28,50

### VOORGERECHT

TOMATEN- OF MOSTERDSOEP

FRISSE SALADE

Met noten, zaden en pitten en een dressing van Amelanders mosterd en duindoorn

BRUSCHETTA

### HOOFDGERECHT

HEEKFILET MET WITTEWIJN SAUS

KIP CAPRESE

Met gekruide kip, tomaat, mozzarella en pesto

BABI KETJAP

Varkensvlees met ketjapsaus en gele rijst

### DESSERT

DAME BLANCHE

CRÈME BRÛLÉE

ADVOCAAT

Met vanille-ijs, chocolade en slagroom



Heeft u een allergie? Meld het ons!

# Dinner-Karte

# de Jong

## VORSPEISEN

<b>BROT</b> Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Kräuter-Olivenöl	5,25
<b>BRUSCHETTA</b> Toast mit mariniertes Tomate und Basilikumpesto	5,25
<b>SUPPEN</b> <b>Tomatensuppe</b> mit Basilikum <b>Senfsuppe</b> mit Speck und Lauch <b>Hühnerbouillon</b> mit Zitronengras, Frühlingszwiebel, gebratene Zwiebeln, gekochtes Ei, Sojasprossen, Petersilie und Nudeln	5,50
<b>AMELÄNDER SALAT</b> Gemischter Salat mit Ameländer Käse, Feigen, getrockneten Aprikosen, Datteln, geröstete Ackerbohnen, Samen und einem Senf-Sanddorn-Dressing	9,75
<b>FISCHTELLER</b> Räucherlachs, Krabben, geräucherte Forelle, Salat Schlangengurke, Thousand-Island-Dressing	13,75
<b>CARPACCIO</b> Dünngeschnittenes Rinderfilet mit Hartkäse und Pesto	11,25
<b>GEBRATENE GAMBAS</b> Mit Sesamnudeln und Limoncellosauce	10,25
<b>SURF &amp; TURF</b> Carpaccio und Gambas	10,75
<b>RÄUCHERLACHS</b> Avocadocreme, Kumquatchutney und Bandnudeln	11,75
<b>KOSTPROBE UNSERER VORSPEISEN</b> Zusammengestellt aus Räucherlachs, Carpaccio, Gambas und Sesamnudeln, serviert mit einer Tasse Hühnerbouillon	13,75



## HAUPTSPEISEN FLEISCH

<b>BAUERNSCHNITZEL</b> Mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Paprika und Champignons	19,25
<b>LAMMCURRY</b> Würziges, gedünstetes Lammfleisch mit gelbem Reis, Koriander und Fladenbrot	21,75
<b>BEEF TERIYAKI</b> Gebraten Rindfleischstückchen mit Teriyakisauce (Champignons, Paprika, Zwiebel) und Reis	20,25
<b>RINDERSTEAK</b> Gebraten, mit Pfeffersauce und gebratenen Champignons	21,50
<b>GRILLTELLER</b> Schweinemedaillon, Rindersteak, Hähnchenkeule und Spareribs mit Knoblauchsauce und Pfeffersauce	20,75
<b>ENTRECÔTE</b> Gegrillt und serviert mit Kräuterbutter oder Rotweinsauce	22,75
<b>LAND UND MEER</b> Entrecôte und Gambas mit Hummersauce und Salsa verde (grüne Kräuter und Olivenöl)	23,50

## HAUPTSPEISEN FISCH

<b>KABELJAU</b> Mit Pancetta und Apfelsauce	21,50
<b>FISCH-TRIO</b> Lachs, Hechtbarsch und Schollenfilet mit Weißwein-Kräutersauce	21,50
<b>GEBRATENE GAMBAS</b> Mit einer süßsaurer, leicht scharfer Sauce	19,75

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

<b>GEMÜSECURRY</b> Mit Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen, Aubergine, Tempeh, gerösteten Kichererbsen und Süßkartoffel	18,75
<b>BOHNENBURGER</b> mit süßkartoffel Auf einem Mehrkornbrötchen mit Tomaten, roter Zwiebel, Mangochutney und Avocado	18,50

Alle Hauptspeisen werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert. Eine Portion Pommes frites kann für 2,50 dazu bestellt werden.

## TELLERGERICHTE

<b>Hamburger</b> 100 % Black Angus Rind mit Tomaten, Schlangengurke, Zwiebeln und Speck	15,50
<b>Hähnchensatay</b> Hähnchenschenkel mit Erdnussauce	14,50
<b>Gyros</b> Hähnchenschenkel mit Knoblauch- und Chilisauce	14,50
<b>Rindersteak</b> mit Kräuterbutter	17,00
<b>Schnitzel</b> Wiener Art	16,00
<b>Bauernschnitzel</b> mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Champignons	16,50
<b>Lachsfilet</b> mit Sauce hollandaise	16,75
<b>Spareribs</b> mit Knoblauchsauce und süßsaurer Sauce	16,75
<b>Hechtbarschfilet</b> mit Remoulade	16,00

Serviert mit frischem Salat und Pommes frites

## KINDERGERICHTE

Fischstäbchen	8,00
Fleischkrokette oder holländische Frikandel	8,00
Knackwurst mit Brötchen	8,00
Mini Hamburger	8,00

Serviert mit Pommes, Schlangengurke und Apfelmus

Poffertjes (12 Mini-Pfannkuchen)	5,00
----------------------------------	------

## DESSERTS

<b>Dame Blanche</b> Vanilleeis und Schokosauce	7,00
<b>Crème brûlée</b> von Espresso und Baileys	8,00
<b>Kindereis</b> Vanilleeis, Smarties, Obst und Sahne	4,25
<b>Vla-Becher 2.0</b> zarte Crème brûlée, Joghurt und Erdbeersauce	7,50
<b>Schokolade moelleux</b> warmes, gefülltes Schokotörtchen, mit Meringue	7,25
<b>Sorbet</b> mit Obst, Zitronen- und Mandarineneis und Sahne	7,50

## Drei-Gang-Menü 28,50

### VORSPEISE

#### TOMATEN- ODER SENFSUPPE

oder

#### FRISCHER SALAT

Mit Nüssen, Samen und einer einem Senf-Sanddorn-Dressing

oder

#### BRUSCHETTA

### HAUPTSPEISE

#### HECHTDORSCHFILET MIT WEIßWEINSAUCE

oder

#### CAPRESE HÄHNCHEN

Würziges Hähnchen, Tomaten, Mozzarella und Pesto

oder

#### BABI KETJAP

Schweinefleisch mit Sojasauce und gelbem Reis

### DESSERT

#### DAME BLANCHE

oder

#### CRÈME BRÛLÉE

oder

#### EIERLIKÖR

Mit Vanilleeis, Schokolade und Sahne



Bitte geben Sie uns Ihre Allergie oder Diätwünsche rechtzeitig durch.