

VORSPEISE

CAESAR SALAT 14,50

Mit zartem Hähnchen, gekochtem Ei, Parmesankäse, Knoblauchcroutons und Caesar-Dressing

Vegetarisch ohne Huhn möglich 12,50

CARPACCIO VON MIERAS 13

Frisches Rindercarpaccio von Slagerij Mieras mit Trüffelmayonnaise, Parmesankäse und einer Scheibe Bauernbrot

SCHARFE GARNELEN 11,50

Leichtes Fladenbrot mit scharfer Chilisaucе und frischem Oregano

BAUERNBROTBRETT 9

Frisches Bauernbrot mit Tomatentapenade, Trüffelmayonnaise und Aioli

FRISCHE TOMATENSUPPE 8

Hausgemachte Tomatensuppe mit Landbrot und Butter

Gluten- und laktosefrei möglich

✓ = Vegetarisch
Vegan = Vegan

SLAGERIJ MIERAS

HAUPTSPEISE

SCHARFE GARNELEN 24

Leichtes Fladenbrot mit scharfer Chilisaucе und frischem Oregano

SPARERIBS VON MIERAS 26

Rippchen mit hausgemachter süsser Marinade, serviert mit hausgemachten Pommes Frites und Knoblauchsauce

CARPACCIO MIERAS XL 20

Frisches Rindercarpaccio von Slagerij Mieras mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse

ZARTES HÄHNCHEN-SATAY 20

Hähnchenschenkelspiess mit Satésauce, Röstzwiebeln und Garnelencrackern.

Mit Pommes und frischem Salat

REGION!

FLEISCH 100% AUS DER REGION

Slagerij Mieras aus Wemeldinge ist einer der letzten Metzger in den Niederlanden, der seine Tiere selbst schlachtet. Die Tiere hatten ein gutes Leben und das schmeckt man.

Mit Pommes, frischem Salat und hausgemachten Chips + 2,00

BÜRGER

KLOK'UUSBURGER 15

100% Rindfleisch-Burger von Mieras mit frischem Salat, Tomaten, Käse, Speck und Joppie-Sauce

BEYOND MEAT BURGER 20

Pflanzlicher Burger mit Veganer Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und veganer Mayonnaise

Gluten- und laktosefrei möglich

SOMMERBURGER 16

Rinderburger von Mieras mit Avocado, Gurke, Rettich und Wasabi-Mayonnaise

XL Burger +5,00

XL Burger +5,00

LOADED FRIES

PULLED CHICKEN 17,50

Pommes mit Pulled Chicken, Ingwer, Rettich und süsser Chilisaucе

RINDEREINTOPF 17,50

Pommes mit Rindereintopf von Slagerij Mieras.

GRILLSPIESS

GRILLSPIESS MIX 24

Ein Spiess mit Filet, Moinkball, Hühnersatay und Iberico-Wurst, serviert mit warmer Knoblauchsauce

FILET 28

Spiess mit 180 Gramm Filet mit Pfeffersauce

MOINKBALLS VON MIERAS 20

Gewürzte Fleischbällchen mit Speck und süsser Barbecuesauce

NACHTISCH?

Moment des Vergnügens

RHABAREBER-TIRAMISU 8,50

Frisch und süs mit Vanilleeis und Erdbeersauce

BOLUS-DESSERT 8,50

Mini-Bolus mit Bolus-Eis, garniert mit Karamell und Schlagsahne

CRÈME BRÛLÉE 8,50

Mit Vanilleeis, Lebkuchen und Schlagsahne

VERWÖHNKAFFE 8

Babellaar-Likör, Schlagsahne, Babellaars und Zeeland-Schokoladenbonbon

Auch mit Cappuccino oder Tee möglich

Sehen Sie sich auch unsere Salate auf der Rückseite an



Haben Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse? Lassen Sie es uns wissen, denn wir können viele Gerichte ohne Allergene zubereiten. Unsere Gerichte können Produkte enthalten, die nicht auf unseren Speisekarte aufgeführt sind. Unsere Küche verarbeitet: Nüsse, Laktose, Krustentier/Schalentier, Gluten, Ei, Fisch, Erdnussöl, Soja, Sellerie, Senf, Sesam und Lupine

EET SMAKELUK



WiFi Netzwerk: Gasten
 Passwort: voeljethuis
 Fühlen Sie sich verbunden?
 Bewerten Sie uns auf
 Google, Facebook
 oder TripAdvisor!

SANDWICHES

- PAIN DE MER CARPACCIO** 14,⁵⁰
Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse
- PAIN DE MER RÄUCHERLACHS** 14,⁵⁰
Mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln, Kapern und Dill
- PAIN DE MER BRIE** ✓ 14
Lauwarm aus dem Ofen mit Ananas und Thymian
- GEMÜSEKROKETTEN** *Vegan* 12
Auf Bauernbrot mit Senf
- BROT MIT KROKETTEN** 12
Von der 'Ambachterie' auf Bauernbrot mit Senf
- OPEN TOSTI VON DAAN** *Vegan* 11,⁵⁰
Auf Bauernbrot mit gegrillter Paprika, Tomate, Basilikum, veganem Ceddar und frischem Salat
- OPEN TOSTI PULLED CHICKEN** 11,⁵⁰
Auf Bauernbrot mit Käse, Tomaten und Basilikum

BAUERNKISTE

- 12 UHR** 16
Tasse Suppe des Tages, Scheibe Bauernbrot, gekochtem Ei, Landschinken, Wrap mit Carpaccio und Bitterballen

MAHLZEITSALAT

Serviert mit Pommes Frites oder Brot

- SALAT SCHARFE GARNELEN** 17
Geschälte Garnelen mit Gurke, Karotte, Frühlingszwiebeln und scharfer Sauce
- HÄHNCHEN CAESAR SALAT** 20
Mit zartem Hähnchen, gekochtem Ei, Parmesankäse, Knoblauchcroutons und vegetarisches Caesar-Dressing
Auch vegetarisch ohne Hähnchen möglich 17 ✓

MEERESBROT AUS ZEELAND

Boden

Die Küste, das Meer und die salzige Luft sind die Hauptzutaten für das Backen von Pain de Mer. Mehr braucht man wirklich nick!

Natursauerteigbrot mit Zeeland-Weizenmehl und gereinigtem Meerwasser aus dem Nationalpark 'De Oosterschelde'.



Haben Sie eine Allergie oder eine spezielle Ernährung? Lass uns wissen! Sehen Sie sich hier unsere Allergienkarte an.