

# MENU

## A la carte oder 3-Gänge-Wahlmenü aus 42.50

Stellen Sie aus der gesamten Speisekarte Ihr eigenes Menü zusammen. \*Spezialangebote sind gegen Aufpreis auch im Menü verfügbar.

### Vorspeise 13.75

#### **Brotkorb 7.75**

Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Butter und Aioli

#### **Rindercarpaccio**

Parmesankäse und Trüffelmayonaise

#### **Pinsa mit geräuchertem Lachs**

Mit Rahmkäse, roten Zwiebeln, Kapern und Cornichons

#### **Ziegenkäsesalat**

Mit rote Zwiebeln, Apfel, karamellisierte Walnüsse, und Honig

#### **Gebratene Jakobsmuscheln**

Mit Lauch, Orangenbutter und Kartoffelchips

#### **Steak-Tartar traditionell**

Vom runden Steak mit Petersiliencreme und Senfkörnern

#### **Tarte Tatin**

Aus Blätterteig mit Rote Bete, Schalotten und Frühlingszwiebelvinaigrette

#### **Tapas 27.50 ( pro 2 Personen )**

schön zu teilen. verschiedene warme und kalte Snacks

#### **Hausgemachte Suppen 8.95**

#### **Zucchini-suppe**

#### **Zwiebelsuppe**

Mit Käse-Crouçons

### Hauptgerichten 28.50

Alle Hauptgerichte werden mit einer passenden Beilage serviert

#### **Gambas al Ajillo**

Gebraten in Knoblauch, Spitzpaprika, Zwiebeln, Chilischote und mit Baguette serviert

#### **Gambas al Limone**

In Knoblauch gebraten, mit Weißwein abgelöscht, Zitrone, Butter, Petersilie, frischer Pfeffer, serviert mit Baguette

#### **\*Kabeljaufilet +1.00**

mit warmem Gemüse und Soja-Beurre Blanc

#### **Seezunge 2 stück**

Im Butter gebacken

#### **\*Fisch des Tages +2.00**

#### **Geschmortes von Lamm**

In Rotwein gedünstet mit frischen Kräutern und Kartoffeln

#### **\*Lammfilet in Kräuterkruste +3.00**

Serviert mit geschmortem Kohl und Honig-Thymian-Sauce

#### **Spareribs selbst marinierte**

Serviert mit warmem Gemüse und Knoblauchsauce

#### **\*Zarte Tournedos +4.00**

Ein Tournedos von 180 gr, serviert mit Pfeffersauce

#### **\*Lendensteak +4.00**

200gr, Serviert mit hausgemachte Kräuterbutter

#### **Vega wellington**

Hergestellt aus saisonalem Gemüse mit Walnuss-Crumble und Gemüsesoße



vegetarische Gerichte

Möchten Sie uns auf Allergien aufmerksam machen?

Dann berücksichtigen wir das

### De Coninck Classics

#### **DE (den)ham(burger) 16.50**

Speck, Käse, Salat, Tomaten und Burgersauce

#### **Avocado Burger 18.50**



Tropisches Mangorelish, Salat, BBQ-Sauce, Nachos

#### **Thailändische Nudeln 24.25**

Mit gebratenem Hähnchenfilet und Cashewnüssen

#### **Käsefondue 25.95**



Serviert mit Brot, Dipp-Gemüse und Nachos

### Beilagen

Gemischter Salat 4.75

Pommes mit Mayonnaise 3.95

Süßkartoffel-Pommes mit Aioli 4.95

## DESSERTS 8.95

#### **Dame blanche**

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

#### **Creme brulee**

Klassisches Vanilledessert

#### **Lemon Cheesecake**

Die berühmte Kombination aus Lemon Curd und Cheesecake aus Boston

#### **Espresso martini +1.00**

The after-diner cocktail

#### **Profiteroles aux chocolat +2.00**

Gefüllt mit salzigem Karamell-Eis und Schokoladensauce

#### **Brownie**

Warmer Schokoladen-Brownie mit Karamellsauce und Vanilleeis

#### **Käseteller +6.00**

Verschiedene ausländische Käsesorten

## SPEZIALLKAFFEE 8,95

**Irish Coffee mit Jameson whiskey und Schlagsahne**

**Rudesheimer Coffee mit Asbach Uralt und Schlagsahne**

**French Coffee mit Grand Marnier und Schlagsahne**

**Texelse jutter Coffee mit Jutttertje und Schlagsahne**

**Spanish Coffee mit Licor 43 und Schlagsahne**

**Italian Coffee mit Disaronno und Schlagsahne**