

# DESSERTS

**SALTED CARAMEL CHEESECAKE**  
Mit Karamellschaum, knusprigen Haselnüssen

€  
12,50

**WARMER APFELKUCHEN**  
Mit Pekannüssen und hausgeschlagenem Vanilleschaum

10,50

**ROCKY ROAD BROWNIE**  
Mit Karamellschaum und Stroopwafel-Knusper

12,50

**VEGANE MANGO-CRUMBLE**  
Törtchen mit Mangokompot und gerösteten Mandeln

12,50

+1,50

EXTRA KUGEL VANILLEEIS

## SPEZIAL KAFFEE

**HAARLEM KAFFEE**  
Mit Haarlem Likör

**BAILEYS KAFFEE**  
Mit Baileys Likör

**MEXIKANISCHER KAFFEE**  
Mit Tequila und Kaffe

**CALYPSO KAFFEE**  
Mit Tia Maria und braunem Zucker

**IRISH KAFFEE**  
Mit Irish Whiskey und braunem Zucker

**SPANISCHER KAFFEE**  
Mit Licor 43

**FRANZÖSISCHER KAFFEE**  
Mit Grand Marnier oder Cointreau

**ITALIENISCHER KAFFEE**  
Mit Amaretto

**D.O.M. KAFFEE**  
Mit D.O.M. Likör

**KISS OF FIRE KAFFEE**  
Mit Tia Maria und Cointreau

# GETRÄNKE

## WEIN

Pinot Grigio	Trocken	Glas	6,50
Radio Boca Verdejo	Trocken	Glas	6,50
La Baume Chardonnay	Trocken	Glas	6,50
Tolltraum	Süß	Glas	5,50
Petit Pont	Rosé	Glas	6
Lunatico Primitivo	Rot	Glas	6
	Cava Brut	Flasche 75cl	25
	Prosecco	Flasche 20cl	8,10
	Alkoholfrei	Dose	8

## KAFFEE & TEE

Tee	3,20	Kaffee Latte	3,80
Frische Minztee oder frischer Ingwertee	4	Espresso Macchiato	3,80
Kaffee	3,30	Latte Macchiato	4,50
Espresso	3,30	Doppelter Espresso	4,70
Cappuccino	3,70	Heiße Schokolade (mit Sahne)	4
Flat White	5		4
			+0,50

## SOFT DRINKS

Lemonade	2,50	Ice-Tea, Ice-Tea Green	3,90
Milch	2,50	Almdudler	5,30
Chocomel (kalt), Fristi	3,80	Schulp Apfelsaft	3,90
Chaudfontaine rot (sprudelnd) oder blau (still)	3,80	Tomatensaft Big Tom Spiced	4,80
Coca Cola (regular, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	Frischer Orangensaft	3,90
Bitter Lemon	3,90	Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic	4,80

## SCHNAPS

Inländische Destillate	(ab Preis)	4,50
Ausländische Destillate	(ab Preis)	5,50
Liköre	(ab Preis)	5,50

## JOPEN DISTILLING CO.

<b>JOPEN GIN</b>	World Gin Award 2019: Silber	8,20
	Spirits International Prestige Awards 2018: Gold	
<b>JOPEN GENEVER</b>		5,90
<b>JOPEN BARREL AGED GENEVER</b>	World Gin Award 2019: Weltbester Genever	6,40
Jopen Gin & Tonic	Mit Fever Tree Mediterranean Tonic, serviert mit roter Paprika	13
Jopen Barrel Aged Gin & Ginger Ale	Mit Fever Tree Ginger Ale, serviert mit frischem Ingwer und Minze	14
<b>JOPEN WHISKY</b>		
<b>SINGLE MALT</b>	Wir haben neue Eichenfässer, Bourbonfässer und Oloroso Sherryfässer verwendet. Dies ergibt harmonische Aromen mit deutlichem Einfluss von Eiche und Oloroso.	8,50
<b>RYE</b>	Wir haben neue Eichenfässer, Bourbonfässer und Pedro Ximenez Sherryfässer verwendet. Das Ergebnis ist ein harmonischer Geschmack mit deutlichem Einfluss von Eiche und Pedro Ximenez.	8,50
<b>PEATED SINGLE MALT</b>	Dieser Whisky wird aus einer Maische stark getorfter Malze hergestellt und in slowenischer Eiche, Bourbonfässern und teilweise in Pedro Ximenez Sherryfässern gereift. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Geschmack mit torfigen Noten, slowenischer Eiche und einem Hauch von Pedro Ximenez.	8,50

# SPEISEKARTE



## UNSERE BIERE



FLASCHE & DOSE



VOM FASS

# SANDWICHES

**KOREAN STICKY CHICKEN** € 16,50  
Mit orientalischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, frischen roten Zwiebeln, eingelegter roter Chili und schwarzen Sesamsamen

**SHORTRIB** € 17,50  
Mit Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, roten Zwiebeln mit Zitronen/geräuchertem Paprika-Dressing, eingelegtem roten Chili, mildem Chili-Gewürz-Rub und Kimchi

**BLACK ANGUS BURGER** € 18  
Mit geräuchertem Käse, Bacon, Tartar-Sauce und karamellisierter Zwiebelkompott

**HIRSCH-CARPACCIO** € 18,50  
Mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Bundpilzen, Grana Padano und gerösteten Haselnussstückchen

**HAUSGERÄUCHERTER LACHS** € 17,50  
Angemacht mit Zitronendressing, roten Zwiebeln und frischen Kräutern

**SARDINEN** € 15,50  
Noch in der Dose, mit Zitronencreme, süß-sauren Zwiebeln und geräucherten Rote Bete, frischen Frühlingszwiebeln und süß-sauren Senfkörnern

**AUSTERNPILZ** € 15,50  
Mit Gewürzen, orientalischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, frischen Frühlingszwiebeln und eingelegtem roten Chili

**GESCHMOLZENER WILDE WEIDE KÄSE** € 15,50  
With tomato, roasted vegetables and radish sproutsred pepper  
*Kann mit Coppa di Parma erweitert werden +2,50*

# POMMES

**POMMES VON FRIETHOES** € 5  
Portion of fries

**LOADED FRIES SHORTRIB** € 12,50  
Portion Pommes mit langsam gegarten Shortrib und Frühlingszwiebel-Creme

**LOADED FRIES KOREAN STICKY CHICKEN** € 12,50  
Portion Pommes mit Korean Sticky Chicken, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, eingelegten Chilis und Frühlingszwiebeln

# VORSPEISEN

**SUPPE DES TAGES** € 8,50 **VEGA**  
Serviert mit Brot

**SOUS-VIDE SCHWEINEBAUCH** € 13,50  
Glasiert mit orientalischem Lack, eingelegten Bundpilzen, mit einer Creme aus Karotte und Tahini und einer frittierten Zwiebel

**PIRI PIRI BLACK TIGER GARNELEN** € 15,50  
Black Tiger Garnelen. In frischer Marinade mit geröstetem Gemüse

# ALL DAY MENU

**VERGESSENES GEMÜSE** € 11,50 **VEGA**  
Mit gerösteter lila Karotte, gepuffter gelber Bete, Pastinake, geräucherter roter Bete und Petersilienwurzel mit einer Creme aus Apfel und Rotkohl

**CARPACCIO VOM HIRSCHFILET** € 16,50  
Mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Bundpilzen und Grana Padano

# KINDERGERICHTE € 10

**BLACK ANGUS MINIBURGER**  
**2 HÄHNCHENSCHENKEL**  
**2 GROÙE GARNELEN**  
**2 MAIS-RIBS**  
**4 BITTERBALLEN**  
**4 KÄSE-STICKS**

Serviert mit einer Portion Pommes von FrietHoes

# HAUPTGERICHTE

**BLACKENED COD** € 26  
Kabeljau in orientalischer Marinade mit Austernpilzen, Baby Pak Choi, frittierten Nudeln und Miso-Butter

**HOLLÄNDISCHES RINDERSTEAK** € 27,50  
Mit Béarnaise und geröstetem Gemüse

**GESCHMORTE KALBSBACKE** € 32,50  
In einer kräftigen Bierjas, mit Gemüsemix und Kartoffelchips

**GERÖSTETER HOKKAIDO-KÜRBIS** € 22,50 **VEGA**  
Mit gegrillter Gemüsejesus, abgerundet mit Beurre Noisette, Gemüse und gebräunten Haselnüssen

# TO SHARE

**BITTERBALLEN** € 1,45 **VEGA**  
Von LODEWYCK Rindfleisch mit Senf (pro Stück)

**KÄSE-STICKS** € 1,45 **VEGA**  
Mit Chilisauce (pro Stück)

**HÄHNCHENSCHENKEL** € 9  
Mit orientalischer Glasur und frischen Frühlingszwiebeln

**GERÖSTETES GEMÜSE** € 7,50 **VEGA**  
Mit Zucchini, Paprika, Zwiebel, Aubergine und gerösteten Haselnüssen

**GEGRILLTE MAIS 'RIBS'** € 7,50 **VEGA**  
Mit milder Chili-Gewürzmischung, frischem Koriander und einem Becher Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme

**GROÙE TORPEDO-GARNELEN** € 14,50 **VEGA**  
Mit würziger Creme, frischen Frühlingszwiebeln und frischen roten Zwiebeln/fresh red onion

**SOUS-VIDE SCHWEINEBAUCH** € 9  
Mit asiatischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme und roten Zwiebeln in Zitronen- und geräucherter Paprika

**AUSTERN AUS DER NORMANDIE** € 3,80  
Nr. 3 (ab 3 Stück) Mit Mignonette und Zitrone

**NIEDERLÄNDISCHE CHARCUTERIE** € 17,50  
Mit Trockenwurst, Coppa di Parma von Cordemeijer und Höhlen-Schinken

**KÄSE VON FROMAGERIE L'AMUSE** € 14,50 **VEGA**  
Auswahl von vier niederländischen Käsesorten, serviert mit süßer Tapenade und Nussbrot

**BURATTA DI BUFALA** € 13,50 **VEGA**  
Mit frischem Rucola, Rucola-Pesto  
Erweiterbar mit dünn geschnittenem Höhlen-Schinken

**BRÖTCHEN ZUM TEILEN MIT DI** € 5,50 **VEGA**  
Mit hausgemachtem Dip aus Rucola-Pesto, Pinienkernen und Mayonnaise

**ASIATISCHER SALAT** € 14,50 **VEGA**  
Mit kräftigem Umami-Dressing, fein geschnittener Rotkohl, Karotte, Kimchi und Cashewnüssen  
Erweiterbar mit Sticky Korean Chicken oder Sous-vide Schweinebauch +5

**KLASSISCHER GRIECHISCHER SALAT** € 15,50 **VEGA**  
Mit Feta, hausmarinierten Oliven, Gurke und Tomate

**HAARLEM KNACKERS** € 12,50  
Von Cordemeijer (5 Stück)

**NÜSSE** € 6  
Gemischt

**HAUSMARINIerte OLIVEN** € 6,50 **VEGA**  
Mix aus Kalamata- und Castelvetrano-Oliven

**KLEINER GRIECHISCHER SALAT** € 6,50 **VEGA**  
Mit frischem Zitronendressing, roten Zwiebeln und frischer Petersilie

**GERÖSTETER KÜRBIS** € 6,50 **VEGA**  
Mit gegrillter Gemüsejesus mit Beurre Noisette und einer Mischung aus knusprigen Haselnüssen und Kartoffelchips.