

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
EXTRA KUGEL VANILLEEIS	+1,50

SPEZIAL KAFFEE €8,80

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
KAFFEE & TEE		Prosecco	Flasche 20cl	8,10
		Alkoholfrei	Dose	8
	Tee	3,20	Kaffee Latte	3,80
	Frische Minztee	4	Espresso Macchiato	3,80
	oder frischer Ingwertee		Latte Macchiato	4,50
	Kaffee	3,30	Doppelter Espresso	4,70
	Espresso	3,30	Heiße Schokolade	4
SOFT DRINKS	Cappuccino	3,70	(mit Sahne)	4
	Flat White	5		+0,50
	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)	3,80	Tomatensaft Big Tom Spiced	4,80
	oder blau (still)		Frischer Orangensaft	3,90
SCHNAPS	Coca Cola (regular, zero),	3,80	Fever Tree: Ginger Ale, Ginger	4,80
	Fanta, Cassis, Sprite		Beer, Mediterranean Tonic	
	Bitter Lemon	3,90		
	Inländische Destillate	(ab Preis)	4,50	
	Ausländische Destillate	(ab Preis)	5,50	
	Liköre	(ab Preis)	5,50	

JOPEN DISTILLING CO.	JOPEN GIN	World Gin Award 2019: Silber Spirits International Prestige Awards 2018: Gold	8,20
	JOPEN GENEVER		5,90
	JOPEN BARREL AGED GENEVER	World Gin Award 2019: Weltbeste Genever	6,40
GIN, GENEVER & WHISKY	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
	JOPEN WHISKY		
	SINGLE MALT	Wir haben neue Eichenfässer, Bourbonfässer und Oloroso Sherryfässer verwendet. Dies ergibt harmonische Aromen mit deutlichem Einfluss von Eiche und Oloroso.	8,50
	RYE	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
	PEATED SINGLE MALT	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 Mit orientalischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, frischen roten Zwiebeln, eingelegter roter Chili und schwarzen Sesamsamen	16,50
SHORTRIB Mit Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, roten Zwiebeln mit Zitronen/geräuchertem Paprika-Dressing, eingelegtem roten Chili, mildem Chili-Gewürz-Rub und Kimchi	17,50
BLACK ANGUS BURGER Mit geräuchertem Käse, Bacon, Tartar-Sauce und karamellisierter Zwiebelkompott	18

HIRSCH-CARPACCIO Mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Bundpilzen, Grana Padano und gerösteten Haselnussstückchen	18,50
HAUSGERÄUCHERTER LACHS Angemacht mit Zitronendressing, roten Zwiebeln und frischen Kräutern	17,50
SARDINEN Noch in der Dose, mit Zitronencreme, süß-sauren Zwiebeln und geräucherten Rote Bete, frischen Frühlingszwiebeln und süß-sauren Senfkörnern	15,50

AUSTERNPILZ Mit Gewürzen, orientalischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, frischen Frühlingszwiebeln und eingelegtem roten Chili	15,50
GESCHMOLZENER WILDE WEIDE KÄSE With tomato, roasted vegetables and radish sproutsred pepper <i>Kann mit Coppa di Parma erweitert werden +2,50</i>	15,50

POMMES	€
POMMES VON FRIETHOES Portion of fries	5
LOADED FRIES SHORTRIB Portion Pommes mit langsam gegarten Shortrib und Frühlingszwiebel-Creme	12,50
LOADED FRIES KOREAN STICKY CHICKEN Portion Pommes mit Korean Sticky Chicken, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme, eingelegten Chilis und Frühlingszwiebeln	12,50

VORSPEISEN	€
SUPPE DES TAGES Serviert mit Brot	8,50
SOUS-VIDE SCHWEINEBAUCH Glasiert mit orientalischem Lack, eingelegten Bundpilzen, mit einer Creme aus Karotte und Tahini und einer frittierten Zwiebel	13,50
PIRI PIRI BLACK TIGER GARNELEN Black Tiger Garnelen. In frischer Marinade mit geröstetem Gemüse	15,50

HAUPTGERICHTE	€
BLACKENED COD Kabeljau in orientalischer Marinade mit Austernpilzen, Baby Pak Choi, frittierten Nudeln und Miso-Butter	26
HOLLÄNDISCHES RINDERSTEAK Mit Béarnaise und geröstetem Gemüse	27,50

TO SHARE	€
BITTERBALLEN Rindfleisch mit Senf (pro Stück)	1,45
KÄSE-STICKS Mit Chilisauce (pro Stück)	1,45
HÄHNCHENSCHENKEL Mit orientalischer Glasur und frischen Frühlingszwiebeln	9
GERÖSTETES GEMÜSE Mit Zucchini, Paprika, Zwiebel, Aubergine und gerösteten Haselnüssen	7,50
GEGRILLTE MAIS 'RIBS' Mit milder Chili-Gewürzmischung, frischem Koriander und einem Becher Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme	7,50
GROßE TORPEDO-GARNELEN Mit würziger Creme, frischen Frühlingszwiebeln und frischen roten Zwiebelnfresh red onion	14,50

ALL DAY MENU	€
VERGESSENES GEMÜSE Mit gerösteter lila Karotte, gepuffter gelber Bete, Pastinake, geräucherter roter Bete und Petersilienwurzel mit einer Creme aus Apfel und Rotkohl	11,50
CARPACCIO VOM HIRSCHFILET Mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Bundpilzen und Grana Padano	16,50

GESCHMORTE KALBSBACKE In einer kräftigen Bierjus, mit Gemüsemix und Kartoffelchips	32,50
GERÖSTETER HOKKAIDO-KÜRBIS Mit gegrillter Gemüsejus, abgerundet mit Beurre Noisette, Gemüse und gebräunten Haselnüssen	22,50

SOUS-VIDE SCHWEINEBAUCH Mit asiatischer Glasur, Frühlingszwiebel/Zitronen-Creme und roten Zwiebeln in Zitronen- und geräucherter Paprika	9
AUSTERN AUS DER NORMANDIE Nr. 3 (ab 3 Stück) Mit Mignonette und Zitrone	3,80
NIEDERLÄNDISCHE CHARCUTERIE Mit Trockenwurst, Coppa di Parma von Cordemeijer und Höhlen-Schinken	17,50
KÄSE VON FROMAGERIE L'AMUSE Auswahl von vier niederländischen Käsesorten, serviert mit süßer Tapenade und Nussbrot	14,50
BURATTA DI BUFALA Mit frischem Rucola, Rucola-Pesto <i>Erweiterbar mit dünn geschnittenem Höhlen-Schinken</i>	13,50 +3,50
BRÖTCHEN ZUM TEILEN MIT DI	5,50

KINDERGERICHTE €10
BLACK ANGUS MINIBURGER
2 HÄHNCHENSCHENKEL
2 GROßE GARNELEN
2 MAIS-RIBS
4 BITTERBALLEN
4 KÄSE-STICKS
Serviert mit einer Portion Pommes von Friethoes

ASIATISCHER SALAT Mit kräftigem Umami-Dressing, fein geschnittener Rotkohl, Karotte, Kimchi und Cashewnüssen <i>Erweiterbar mit Sticky Korean Chicken oder Sous-vide Schweinebauch</i>	14,50 +5
KLASSISCHER GRIECHISCHER SALAT Mit Feta, hausmarinierten Oliven, Gurke und Tomate	15,50

HAARLEM KNACKERS Von Cordemeijer (5 Stück)	12,50
NÜSSE Gemischt	6
HAUSMARINIERTE OLIVEN Mix aus Kalamata- und Castelvetro-Oliven	6,50
KLEINER GRIECHISCHER SALAT Mit frischem Zitronendressing, roten Zwiebeln und frischer Petersilie	6,50
GERÖSTETER KÜRBIS Mit gegrillter Gemüsejus mit Beurre Noisette und einer Mischung aus knusprigen Haselnüssen und Kartoffelchips.	6,50