



**FLASCHE
& DOSE**

**UNSERE
BIERE**

**VOM
FASS**



TO SHARE

BITTERBALLEN VON LODEWYCK

Rindfleisch-Bitterbal mit Senf (pro Stück)

KÄSE-STANGEN

Mit Chilisauce (pro Stück)

FRISCHE POMMES VON FRIETHOES

Portion Pommes frites mit Sauce nach Wahl

LOADED FRIES SHORTRIB

Portion Pommes frites mit langsam gegarter Shortrib, Frühlingszwiebel/Zitronencreme und frischer roter Zwiebel

LOADED FRIES CRISPY CHICKEN

Portion Pommes mit Hoisin-glasiertem knusprigem Hähnchen, Frühlingszwiebel/Zitronencreme, eingelegten Chili und Frühlingszwiebel

CRISPY KOREAN PORKBELLY

Koreanisch rote Pfeffer gewürzter knuspriger Schweinebauch

CHICKEN DRUMSTICKS

Hoisin-glasiertes Hähnchen (5 Stück)

€

1,45

1,45

5

12,50

12,50

9

9,50

STICKY CHICKEN

Mit Frühlingszwiebel/Zitronencreme, eingelegten Chili und Frühlingszwiebel

EBI KATSU

Ebi Katsu, knuspriger Garnelensnack mit Zitronencreme, frischem Frühlingszwiebel und roten Zwiebeln

MAISRIPPEN

Mit Umami-Rub und frischer Zitronencreme (5 Stück)

GERÖSTETE AUSTERNPILZE

Mit Arbequina-Olivenöl

AUSTERN AUS DER NORMANDIE N°3

Mit Zitrone und Mignonette

CHARCUTERIE VON CORDEMEIJER

Mit Trockenwurst, Copa di Parma von Cordemeijer und Vita Bella

KÄSEPLATTE VON L'AMUSE

Auswahl von vier niederländischen Käsesorten, serviert mit süßer Tapenade und Nussbrot

€

8,50

8,50

7,50

6,50

3,80
p.s.

17,50

14,50

TO SHARE

| | |
|---|--------------|
| BURRATTA DI BUFALA ^{VEGA} | € |
| Mit frischem Rucola und Pesto. | 14,50 |
| <i>Erweiterbar mit dünn geschnittenem Vita Bella</i> | +3,50 |
| HAARLEM KNACKERS <small>VON CORDEMIJER</small> | 12,50 |
| 5 Stück | |

SALATE

| | | |
|---|--------------|-------|
| CAESARSALAT | <i>Groß</i> | 14,50 |
| Mit knusprigem Little Gem Salat, Croutons, Anchovis und 24 Monate gereiftem Grana Padano. | <i>Klein</i> | 6,50 |

Erweiterbar mit knusprigem Huhn +5
Erweiterbar mit Coppa di Parma **+3,50**

Auch vegetarisch verfügbar

| | |
|---|------|
| GEMISCHTE NÜSSE ^{VEGA} | € |
| | 6 |
| HAUSGEMACHTE OLIVEN ^{VEGA} | 5,50 |
| Mix aus Kalamata- und Castelvetro-Oliven | |
| BRÖTCHEN ZUM TEILEN MIT DIP ^{VEGA} | 5,50 |
| Mit hausgemachtem dip aus Rucola-Pesto, Pinienkernen und Mayonnaise | |

| | |
|--|------|
| WASSERMELONEN-SALAT ^{VEGA} | 8,50 |
| Mit Feta, roten Zwiebeln, Minze und Kumquats | |

| | | |
|---|--------------|-------|
| FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT ^{VEGA} | <i>Large</i> | 16,50 |
| Mit Walnüssen, Ziegenkäse und frischem rauchigem Dressing | <i>Small</i> | 6,50 |

SANDWICHES

HAARLEM PORCHETTA

Mit frisch-würziger 'nduja Mayonnaise und eingelegten roten Zwiebeln

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

Mit japanischer Soja-Mayonnaise, Zitrone, eingelegten roten Zwiebeln und süß-saurem Gurken

SHORTRIB

24 Stunden gegarte Shortrib mit Senf-Rub, Gochujang-Krautsalat, orientalischer Glasur und süß-saurer Gurke

MAKRELE

Mit eingelegten roten Pfeffern, frittierten Kapern und frischer Mayo

GERÖSTETE AUSTERNPILZE

Mit frischer Soja-Mayonnaise, süß-saurer Gurke, eingelegten roten Pfeffern und Kalamansi-Zwiebeln

CRISPY CHICKEN

Mit Hoisin-Glasur, frischem Frühlingszwiebel, eingelegten roten Zwiebeln und Sesam

€

16,50

17,50

17,50

16

15,50

16,50

€

18

15,50

BLACK ANGUS BEEFBURGER

Mit frischer Tartarsauce, knusprigem Salat, geräuchertem Käse und Kompott aus karamellisierten Zwiebeln und rauchigem Speck

HAUSGEMACHTER HUMMUS

Frittierte Kichererbsen, geräucherte Rote Bete und süß-saure Gemüse

KINDERGERICHTE €10

AUSWAHL AUS

2 HÄHNCHENSCHENKEL

4 EBI KATSU

2 MAISRIPPEN

4 BITTERBALLEN

4 KÄSE-STICKS

Serviert mit einer Portion Pommes von FrietHoes

VORSPEISEN

VEGETARISCHE TAGESSUPPE

Serviert mit Brot

THUNFISCH-TARTAR

Mit Limette, Sesam, Olivenöl und frischem Schalotten. Serviert mit knusprigem Wonton-Blatt, Creme und Öl von Frühlingszwiebel und Togarashi-Gewürzmischung

HAUPTGERICHTE

IN MISO-BUTTER GEGARTER SPITZKOHL

Mit Joghurt-Tahini-Sauce, gerösteten Haselnüssen und frischem Frühlingsgemüse

GEBRATENER ROTBARSCH

Mit grünem Gemüse, Radicchio, knusprigen Kapern und Salsa Verde

€

8,50

14,50

FRISCHER SOMMERLICHER FENCHELSALAT

Mit frischem Limetten-Dressing, geräucher-ten roten Beten, roter Paprika Creme, Zitrone und Joghurt und gerösteten Walnüssen

TATAKI VOM HOLLÄNDISCHEN RIND

Mit Wakame, süß-saurer Gurke, Ponzu-Gel, knuspriger Nori und cremiger Umami-Mayonnaise

BURRATA

Mit marinierten Tomaten, knusprigem Quinoa, Basilikum-Creme. Option Vita Bella mit Pistazie

Option Vita Bella mit Pistazie

20,50

24,50

HOLLÄNDISCHES RINDERSTEAK

Mit blanchiertem Frühlingsgemüse, gerösteten Kirschtomaten und Chili-Butter

FRANZÖSISCHER MAISKOLBEN SUPRÊME

Mit cremiger Hähnchen-Orangensoße und frischem Gemüse

€

11,50

16,50

17,50

+3,50

27,50

23,50

VEGA

VEGA

VEGA

VEGA

VEGA

DESSERTS

| | | | |
|---|------------|--|---------|
| MILLIONAIRE SHORTBREAD Mit knusprigem Boden, cremigem Karamell, Zartbitterschokolade, gerösteten Pekannüssen und veganem Eischnee | € 12,50 | GROBMUTTERS APFELKUCHEN Mit Vanillecreme und Stroopwafel-Knusper | € 10 |
| TIRAMISU-SCHAUMKUCHEN Mit Schokoladenraspeln | 12,50 | YUZU-ZITRONEN-TORTE Mit frischer Zitrus-Gel und Schoko-Topping | 10 |
| | | 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

WEIN

| | | | € |
|---------------------|-------|--------------|------|
| Pinot Grigio | Dry | Glas | 6,50 |
| Radio Boca Verdejo | Dry | Glas | 6,50 |
| La Baume Chardonnay | Dry | Glas | 6,50 |
| Tolltraum | Sweet | Glas | 5,50 |
| Petit Pont | Rosé | Glas | 6 |
| Lunatico Primitivo | Red | 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 | 4,50 |
| Kaffee | 3,30 | Latte Macchiato | 4,70 |
| Espresso | 3,30 | Doppelter Espresso | 5 |
| Cappuccino | 3,70 | Heiße Schokolade | 4 |
| Flat White | 3,80 | (mit Sahne) | +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 |
| Chaufontaine rot (sprudelnd) oder blau (still) | 3,80 | Tomatensaft Big Tom Spiced | 4,80 |
| Coca Cola (regular, zero), Fanta, | 3,80 | Frischer Orangensaft | 3,90 |
| Cassis, Sprite | | Fever Tree: Ginger Ale, Ginger | 4,80 |
| Bitter Lemon | 3,90 | Beer, Mediterranean Tonic | |

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

| | | |
|----------------------------------|---|------|
| JOPEN GIN | World Gin Award 2019: Silber SIP Awards 2018: Gold | 8,20 |
| JOPEN GENEVER | | 5,90 |
| JOPEN BARREL AGED GENEVER | World Gin Award 2019: Weltbestener 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 |

| | | |
|--|--|------|
| JOPEN WHISKY | | 8,50 |
| 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 |