

# LUNCH

Die Marina Lounge vereint Luxus und Leidenschaft für gutes Essen

Im Restaurant Marina Lounge genießen Sie pure, ehrliche und frische Speisen in stilvoller Umgebung mit herrlichem Blick auf die Natur. Mit unserem Shared Dining Konzept haben Sie die Möglichkeit, mehrere Gerichte auf einmal zu probieren. Auf der Speisekarte finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an köstlichen Gerichten aus frischem Fisch, Krebstieren und Schalentieren. Wer Fleisch oder vegetarisches Essen bevorzugt, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Natürlich können Sie sich auch einfach für eine köstliche Tasse Kaffee oder einen erfrischenden Cocktail entscheiden. Wir freuen uns, Sie in der Marina Lounge begrüßen zu dürfen!

## FÜR DEN ANFANG

### AUSTERN PRO STÜCK 4,75

- Rohe Austern mit Rotweinessig, Chiliflocken, Schnittlauch und Zitrone
- Gedämpfte Austern mit Ingwer und Chili
- Austern mit Spinat und Sauce Hollandaise

### BROTPLATTE 4,50

Ofenfrische Minibrote mit Tapenade und Aioli

## SUPPEN

### NORDSEEKRABBen-BISQUE 9,00

Bisque von Nordseekrabben mit Cognac

### POMODORISUPPE 6,50

Suppe von Pomodoritomaten mit Pesto

### CRÈMESUPPE VON STEINPILZEN 9,50

Mit Rindfleischravioli und Amsterdamser Zwiebeln

## MICHELIN RESTAURANT DE KROMME DISSEL

*Das Sterne-Restaurant De Kromme Dissel befindet sich auf einem attraktiven altsächsischen Bauernhof neben dem Fletcher Hotel Klein Zwitserland. Das Restaurant wurde 49 Jahre in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im Januar 2021 hofft das Team, diese besondere Auszeichnung zum 50. Mal in Folge zu erhalten.*

*De Kromme Dissel, Teil des Fletcher Hotel-Restaurants Klein Zwitserland, ist bekannt für seine köstlichen Suppen und Saucen. In den Fletcher Hotels bieten wir Ihnen jetzt die Möglichkeit, diese köstlichen Aromen zu erleben! Steinpilze oder „Boletus Edulis“ sind wilde Pilze, die hauptsächlich in den Laub- und Nadelwäldern Frankreichs und Italiens vorkommen. In Kombination mit Ochsenchwanz, gebratenen Schalotten, Knoblauch und verschiedenen Kräutern ergibt dies eine großartige Suppe.*

## FLADENBROT

### TATAR 12,50

Tatar mit Kapern, Gewürzgurken und Dijon-Senf

### LACHS 11,50

Marinierter Lachs, Avocado, rote Zwiebeln, Schnittlauchcrème und Rucola

### VITELLO TRÜFFEL 12,50

Kalbsbraten mit sonnengetrockneten Tomaten, Grana Padano und Trüffelcrème

### VEGGIE 10,00

Gegrilltes Gemüse, Feta und Hummus

## **SALATE**

### **SALADE MARINIERTER LACHS & GAMBA 15,50**

Salat mit mariniertem Lachs, gebratenen Gambas, Kräutersalat und Safran-Crème

### **SALAT CARPA 15,00**

Fein geschnittenes Rinderfilet, sonnengetrocknete Tomaten, Grana Padano, Körnermischung und hausgemachte Trüffelcrème

### **SALAT GEGRILLTES GEMÜSE 14,50**

Frischer Salat mit gegrilltem Minigemüse und einem Dressing von frischem Koriander und gerösteten Tomaten

## **WARME GERICHTE**

*Wahl aus weißem oder braunem Langbrot*

### **KROKETTEN AUF BROT 9,50**

2 hausgemachte Rindfleischkroketten, serviert mit grobem Senf

### **GARNELENKROKETTEN AUF BROT 12,50**

2 gut gefüllte Garnelenkroketten auf Brot mit Safran-Mayonnaise

### **„12-UURTJE“ MARINA LOUNGE 14,50**

Hausgemachte Rindfleischkrokette, kleiner „Strammer Max“, Tasse Suppe der Saison und Lachssalat

### **KLASSISCHER „STRAMMER MAX“ (vegetarisch möglich) 9,50**

3 Spiegeleier mit Schinken und reifem Käse

### **OMELETTE LORRAINE 10,50**

Cremiges Omelette mit reifem Käse, Speck und Zwiebel

### **CROQUE MONSIEUR 6,50**

Grobe Scheiben Langbrot mit Schinken, Käse, Schnittlauch und Bechamelsauce

### **LUNCH-VERKÖSTIGUNG MARINA LOUNGE 16,50**

Diverse Lunchgerichte, ausgewählt vom Küchenchef

### **HÜHNCHEN-SATÉ 16,50**

Spieß vom marinierten Gilde-Hühnchen, serviert mit Kroepoek, Atjar, knusprigen Zwiebeln und Satésauce

### **FLETCHER BURGER 16,50**

100% Rinderburger auf einem Brioche-Brötchen mit „Old Amsterdam“, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Tomate, Jalapeño und hausgemachte Trüffelcrème