

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee 2,85
Espresso 2,85
Doppelter Espresso (Doppio) 3,90
Cappuccino 3,10
Koffie verkeerd (Milchkaffee) 3,10
Latte Macchiato 3,10
Entkoffeinierter Kaffee 2,85
Tee 2,85
Frischer Minztee 3,70
Heiße Schokolade mit Schlagsahne 3,60
Spezielle Kaffees ab 7,50

WASSER

Fletcher water Still | Sprudelnd 33 cl 3,10
Fletcher water Still | Sprudelnd 75 cl 4,15
Chaudfontaine Still | Sprudelnd 25 cl 3,10
Chaudfontaine Still | Sprudelnd 100 cl 5,40

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola | Light | Zero 2,85
Fanta Orange | Fanta Cassis | Sprite 2,85
Fuze Tea Sparkling Lemon | Green Tea 2,85
Finley Tonic | Finley Bitter Lemon | Finley Ginger Ale 3,10
Rivella 3,10
Minute Maid Appel | Orange | Tomate 3,10
Frischer Orangensaft 4,50
Chocomel | Fristi 3,10
Hausgemachter Eistee 3,70
Crodino 3,70

PSV

Ruby port | White | Tawny 4,00
Leyenda dry sherry | Medium dry 4,00
Martini Weiß Rot 4,00

EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

Jonge Jenever 3,50
Oude Jenever 3,75
Hoppe Vieux 3,50
Beerenburg 3,50

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Ron Perla del Norte Carta Blanca 3 years 4,75
Ron Perla del Norte Carta Oro 5 years 4,75
Ron Perla del Norte Anejo 7 years 6,00
Captain Morgan White 4,75
Captain Morgan Spiced 5,00
Jägermeister 3,50
Campari 4,00
Smirnoff No. 21 Vodka 4,75

WHISKY

Johnnie Walker Red 5,50
Johnnie Walker Black 7,50
Bushmills 5,00
Jack Daniel's 7,50
Bulleit Bourbon 5,00

LIKÖRE

Baileys 4,75
Amaretto 4,75
Grand Marnier 4,75
Cointreau 4,75
Licor 43 4,75
Luxardo Limoncello 4,75
Frangelico 4,75
Southern Comfort 4,75

DIGESTIFS

Calvados 5,25
Julia Grappa 5,25
Martell VS 5,25
Remy Martin VSOP 6,50
Armagnac 5,25

BIERE

Bavaria (5.0%) 25 Cl | 50 Cl 3,00 | 5,50
La Trappe Dubbel (7.0%) 4,75
La Trappe Tripel (8.0%) 5,00
De Molen Hop & Liefde (4,8%) 5,75

ALKOHOLFREIE BIERE

Bavaria Alkoholfrei (0.0%) 3,75
Bavaria 0.0% Ipa 3,75

FÜR WEITERE BIERSORTEN FRAGEN SIE NACH UNSERER BIERKARTE

SPECIALS

Aperol Spritz 6,50

Aperol, Fletcher's Bubbels, Sprudelwasser, Apfelsine

Limoncello Spritz 6,50

Luxardo Limoncello, Fletcher's Bubbels, Sprudelwasser

Gin & Tonics

Gin & Tonic Gordon's 8,50

Gordon's Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, Zitrone

Gin & Tonic Gordon's Pink 8,75

Gordon's Pink Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, rood fruit

Gin & Tonic Tanqueray 8,75

Tanqueray Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, limoen

Bulldog Gin & Tonic 9,75

Bulldog gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, limoen

Gin & Tonic Tanqueray Ten 10.00

Tanqueray Ten Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, Grapefruit

FRÜHSTÜCK 07.00 - 10.00 UHR

KOMPLETTES FRÜHSTÜCK

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK | 14,50

Toast, gegrillte Tomate, gebratene Würstchen, Spiegelei, krokant gebratener Speck, Quark mit Granola, Obst, Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK | 14,50

Pistolet-Brötchen, Brot, Croissant, Käse, Aufschnitt, Butter, diverse Sorten Belag, gekochtes Ei, Quark mit Granola, Obst, Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

GESUNDES FRÜHSTÜCK | 14,50

Roggenbrot, Erdnussbutter, Toast von dunklem Brot mit Avocado, Crudité von saisonalen Gemüsen mit Hummus, Rührei mit Champignons und Tomate, Obstsalat, Quark mit Granola, Fruchtsaft und Kaffee oder Tee

BROT & CO

CROISSANT 4,00

mit Butter und Marmelade

BRÖTCHEN MIT LACHS 10,50

Polderbrötchen mit Räucherlachs, Frischkäse, Schnittlauch

BRÖTCHEN MIT GERÄUCHTEREM HÄNCHEN 10,50

Polderbrötchen mit geräuchertem Hähnchen, gegrillter Tomate, Bacon und Gemüseaufstrich

AMERICAN PANCAKES 7,50

4 American Pancakes mit Sirup, Blaubeeren und Quark

HAUSGEMACHTES BANANENBRÖT 2,50

LUNCH 12:00 - 17:00 UHR

FLADENBROT

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

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

OMELETTE LORRAINE 10,50

Cremiges Omelette mit reifem Käse, Speck und Zwiebel

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

3 Spiegeleier mit Schinken und reifem Käse

TORTEN UND KUCHEN 10:00 - 17:00 UHR

TRADITIONELLER APFELKUCHEN | 3,90

Mit Schlagsahne

RED VELVET CAKE 4,50

KAROTTEN-WALNUSKUCHEN 4,50

CARAMEL BROWNIE KÄSEKUCHEN 4,50

HÄPPCHEN 12:00 - 21:00 UHR

BROTPLATTE | 4,50

Frisch gebackenes Brötchen, Trüffelbutter und Aioli

IBERICO-SCHINKEN | 25 GR 9,50

Dünn geschnittener iberico-Schinken (50 Gramm) mit süßsaurem Tomatenkompott

KÄSESPLATTE 14,50

Selektion von diversen Käsesorten mit Rosinenbrot und Apfelstroop

DAVAI CHEEZY DUMPLINGS (VEGAN) 8,50

Gefüllte Pasta mit gebratener Artischocke und Thymian-Öl

OLIVEN 4,50

Marinierte Oliven

MANDELN 5,00

Geräucherte Mandeln

BITTERBALLEN (RINDFLEISCH) | 8 ST 7,00

Bitterballen mit grobem Senf

GEMISCHTE COCKTAILHÄPPCHEN | 12 ST 8,50

Mischung aus unterschiedlichen Partyhäppchen

NACHOS DELUXE | 8,50

Mit geschmolzenem Käse, Guacamole und pikantem Crème-fraîche-Dip

VITAMINGARTEN | 7,00

Frische Gemüsestangen mit Hummus

LATE SNACK 21:00 - 23:00 UHR

PIZZAS

MARGHERITA 9,00

Tomate, Mozzarella

SALAME 9,00

Tomate, Salami, Mozzarella

VERDURE GRILIATA 9,00

Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine, Mozzarella, Tomate

QUATRO FORMAGGI 9,00

Emmentaler, Provolone, Blauschimmelkäse, Mozzarella, Tomate

TONNO 9,00

Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella, Tomate

Tosti

BAUERNTOSTI | 5,50

Bauernhinterschinken, Käse und Senfdip

GANZEN TAG SPEIZEN 12:00 – 21:00 UHR

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

SALATE

SALADE MARINIERTER LACHS & GAMBA 15,50

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

SALAT CARPACCIO 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

KALT*FLEISCH***IBERICO-SCHINKEN 16,00**

Dünn geschnittener iberico-Schinken (50 Gramm) mit süßsaurem Tomatenkompott

CARPACCIO 12,50

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit sonnengetrockneten Tomaten, Grana Padano, Körnermischung und hausgemachter Trüffelcrème

*FISCH***LACHS & GAMBA 15,00**

Marinierter Lachs, gebratene Gambas und Kräutersalat

*VEGA***HALLOUMI 13,50**

Gegrillter Halloumi-Käse, mit gratinierten Feigen, Walnüssen und Sirup von Sherry

WARM*FISCH***Jakobsmuscheln 17,50**

Kurz geröstete Jakobsmuscheln, serviert mit wildem Spinat und Safransauce

SPAGHETTI GAMBA 18,50

Spaghetti mit in Knoblauchöl gebratenen Gambas, Frühlingszwiebeln und Pilzen

KABELJAU 28,00

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit in Hühnchenbouillon gedünsteter Lauch, Frühlingsrolle von Garnelen mit Sauce von ge-räuchertem Knoblauch

*FLEISCH***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

RIBEYE 26,00

Gegrilltes Ribeye mit Romanesco, gebratener Paprika und diversen Kräutern

*VEGA***DAVAI CHEEZY DUMPLINGS (VEGAN) 13,50**

Gefüllte Pasta mit gebratener Artischocke und Thymian-Öl

RISOTTO TARTUFO 20,50

Risotto mit pochiertem Ei, geraspelttem Grana Padano und Trüffel-Öl

ON THE SIDE**HAUSGEMACHTE POMMES FRITES 4,50**

Mit Mayonnaise

GERÖSTETE ROSEVAL KARTOFFEL 4,50

Mit Rosmarin und Meersalz

SALAT DER SAISON 4,50

Salat mit Zutaten der Saison

GEGRILLTES GEMÜSE 4,50

Diverses gegrilltes Gemüse

DESSERTS

KÄSESPLATTE 14,50

Selektion von diversen Käsesorten mit Rosinenbrot und Apfelstroop

CRÈME BRÛLÉE 9,50

Crème Brûlée van Tonkabohnen mit Vanille-Sahneeis, Karamell-Fudge und gezuckerten Mandeln

TARTE TATIN 8,50

Von Pink-Lady-Äpfeln, mit gesalzenem Karamel und Zimt-Sahneeis