



Welkom bij Iselmar

Iselmar

Of u nu komt voor een goed verblijf, een sportieve activiteit of een gezellig moment samen: bij Iselmar vindt u alles op een plek. Van ontspanning en sport tot lekker eten en genieten van de omgeving. Er is altijd iets te beleven.

In de afgelopen vijf decennia is Iselmar uitgegroeid tot een viersterrenhotel met jachthaven, bungalowpark, vergaderlocatie en partykasteel. Met onze uitgebreide sport- en recreatiefaciliteiten is er voor jong en oud volop keuze. Zo kunt u genieten van ons zwembad, de sauna, fitnessruimte, bowling en squash. In ons activiteitenpark tegenover ons hotel vindt u daarnaast adventuregolf, een padelbaan, tennisbaan en jeu-de-boulesbaan.

Na een actieve dag kunt u terecht in ons restaurant of in onze sfeervol en nautisch ingerichte hotelbar. Zo maken we van ieder verblijf een complete en ontspannen ervaring.

Benieuwd naar alle mogelijkheden?

Scan de QR-code voor meer informatie over Iselmar en onze faciliteiten.



Wij wensen u een fijn en ontspannen verblijf toe!

Wijnadvies

Wilt u een bijpassende wijn bij uw diner? Onze medewerkers helpen u graag bij het maken van de juiste keuze.

Allergieën en dieetwensen

Heeft u een allergie, dieetwensen of ingrediënten die u liever vermijdt? Laat het ons gerust weten. Wij passen uw gerecht graag voor u aan.

Vegetarische gerechten

Vegetarische gerechten zijn aangeduid met een **V**. Daarnaast kunnen veel gerechten op verzoek vegetarisch worden bereid.

Arrangementen

Heeft u een arrangement gereserveerd? Dan zijn een aantal gerechten speciaal geselecteerd voor uw menu-arrangement. Deze herkent u aan de **★** op de kaart. Gerechten van de à-la-carte kaart zonder **★** kunnen eveneens worden gekozen. Hiervoor geldt een meerprijs, die bij het gerecht vermeld staat. Zo geniet u altijd van uw favoriete smaken, met de vrijheid om zelf uw menu samen te stellen.



Lunchgerechten

Te bestellen tussen 12:00 en 17:00 uur

Brood & soepen

Broodplankje V	€ 9,00
Breekbrood met ambachtelijke spreads.	
Tomatensoep V	€ 8,00
Met tuinkruiden en room.	
Gebonden bospaddenstoelensoep V	€ 9,00
Met gebakken bospaddenstoelen en tijm.	

Belegd oerbrood (keuze uit licht of donker brood)

Gerookte zalm	€ 15,75
Wasabi-mayonaise, rode ui, slamelange en kappertjes.	
Carpaccio	€ 16,50
Dungesneden diamanthaas, kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Clubsandwich	€ 15,75
Tomaat, bacon, gerookte kipfilet en Franse frites.	
Twaalfuurtje	€ 16,50
Rundvleeskroket, rundercarpaccio en soep naar keuze.	
Uitsmijter	€ 14,50
Naar keuze ham, kaas en/of bacon.	
Twee Bourgondische rundvleeskroketten	€ 13,50
Met Franse mosterd.	
Twee veganistische kroketten V	€ 13,50
Met Franse mosterd.	
Tosti XL	€ 10,50
Ham en/of kaas.	

Belegd brood

Wit stokbrood gezond	€ 14,50
Ham, kaas, komkommer, gekookt ei en sla.	
Hamburger de luxe	€ 24,00
Runderburger, gesmolten kaas, bacon, tomaat, komkommer, spiegelei, hamburgersaus en Franse frites.	
Kipschnitzel	€ 21,50
Briochebol, sla, chilimayonaise en Franse frites.	

Salades

Vissalade	€ 23,50
Gerookte zalm, tonijn, gefrituurde gamba's en wasabi-mayonaise.	
Caesarsalade	€ 22,00
Kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en caesardressing.	
Carpacciosalade	€ 23,00
Dungesneden diamanthaas, kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Geitenkaassalade V	€ 20,50
Geitenkaas, walnoten, sinaasappel en honing.	



Wijnkaart

Huiswijnen

Wit:	Pinot Grigio
Zoet wit:	Niersteiner Gutes Domtal
Rosé:	Pinot Grigio Rosato
Rood:	Merlot



€ 5,25



€ 25,50

Mousserende wijnen

Prosecco Spumante 'Lunetta', Italië. (piccolo of fles)

Fijn mousserend met tonen van groene appel, limoen en bloesem.



€ 11,50

€ 35,00

Vouvray Méthode Traditionelle Brut, Vigneau-Chevreau, Frankrijk.

Droog en vol met zachte mousse van appel en perzik.

€ 42,50

Champagne Delot Blanc de Noirs Brut, Delot Père et Fils, Frankrijk.

Complex en droog met tonen van wit fruit, brioche en bloemen.

€ 79,50

Witte wijnen

Grüner Veltliner 'Loss', Schloss Gobelsburg, Oostenrijk.

Fris wit fruit, mango, citrus en kruidige afdronk.

€ 34,50

Sauvignon Blanc Cape Town, Diemersdal, Zuid-Afrika.

Tropisch fruit, vijg en frisse zuren.

€ 32,50

Viognier Cuvée Stéphane Bouix, Domaine Haut Mourier, Frankrijk.

Zwoel en rond met perzik, abrikoos en witte bloemen.

€ 29,50

Chardonnay 'Les Favèdes' Réserve, Vignerons du Narbonnais, Frankrijk.

Vol en romig met rijp fruit, houttonen, karamel en honing.

€ 32,50

Rode wijnen

Barbera Piemonte 'Montej', Villa Sparina, Italië.

Zacht en fruitig met rood en zwart fruit.

€ 30,50

Shiraz, Milton Park, Australië.

Vol en zwoel met peper, eucalyptus en rijp bosfruit.

€ 27,50

Malbec 'Fantasia', Bodegas Mauricio Lorca, Argentinië.

Rijk en soepel met zwart fruit, vanille en laurierhout.

€ 29,50

Rioja Crianza, Bodegas Vallobera, Spanje.

Krachtig en romig met rood fruit, kruiden en houttonen.

€ 35,50



Drankenkaart

Warme dranken

Thee	€ 3,50
Verse muntthee	€ 4,50
Verse gemberthee	€ 4,50
Koffie	€ 3,50
Grote koffie	€ 4,50
Espresso	€ 3,50
Dubbele espresso	€ 4,75
Koffie verkeerd	€ 4,75
Cappuccino	€ 4,00
Latte macchiato	€ 4,75
Chocolademelk	€ 4,00

Frisdranken

Coca-Cola	€ 3,75
Coca-Cola Zero	€ 3,75
Fanta Orange	€ 3,75
Fanta Cassis	€ 3,75
Sprite Zero	€ 3,75
Fuze Tea Green	€ 3,75
Fuze Tea Sparkling	€ 3,75
Royal Bliss Bitter Lemon	€ 3,75
Royal Bliss Tonic Water	€ 3,75
Royal Bliss Ginger Ale	€ 3,75
Royal Bliss Pink Berry	€ 3,75
Rivella	€ 3,75
Spezi	€ 3,75
Glas limonade	€ 1,75
Kan limonade	€ 6,25
Chocolademelk koud	€ 3,75
Fristi	€ 3,75
Glas melk	€ 3,50
Glas karnemelk	€ 3,50
Pul fris 0,5 L	€ 7,50

Vruchtensappen

Verse jus d'orange	€ 5,75
Schulp Appelsap	€ 3,75
Schulp Sinaasappelsap	€ 4,25
Apfelschorle	€ 3,75

Bier van de tap

Iselmar speciaalbier	€ 5,25
Hertog Jan 0,25 L	€ 3,95
Hertog Jan 0,5 L	€ 7,95
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Karmeliet Tripel	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,3 L	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,5 L	€ 9,25
Sneeuwwitje 0,25 L	€ 3,75
Sneeuwwitje 0,5 L	€ 7,50

Bier op fles

Hertog Jan	€ 4,50
Hoegaarden Radler	€ 4,50
Franziskaner Weiss	€ 7,00
Liefmans fruitbier	€ 5,50
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Corona	€ 6,00

Bier op fles tot 0,5% alcohol

Hertog Jan 0,0%	€ 4,50
Hoegaarden Radler 0,0%	€ 4,50
Corona 0,0%	€ 6,00
Texels Skuumkoppe 0,0%	€ 4,75
Leffe Blond 0,0%	€ 5,50
Karmeliet Tripel 0,4%	€ 5,50
Franziskaner Weiss 0,5%	€ 7,00

Mineraalwater

Chaudfontaine still	€ 3,75
Chaudfontaine sparkling	€ 3,75
Chaudfontaine still 1 L	€ 7,95
Chaudfontaine sparkling 1 L	€ 7,95

Rum

Bacardí Carta Blanca	€ 5,50
Bacardí Carta Negra	€ 5,50
Bacardí Limón	€ 5,50
Captain Morgan Spiced	€ 5,50



Drankenkaart

Buitenlands gedistilleerd

Jägermeister	€ 4,50
Campari	€ 4,50
Underberg	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Ouzo 12	€ 5,50
Ramazzotti	€ 5,50
Puchkin vodka	€ 5,50

Mixdranken

Gordon's Gin & Tonic	€ 9,25
Bulldog Gin & Tonic	€ 10,25
Martini Bianco & Tonic	€ 8,50
Campari & Tonic	€ 8,25

Aperitief

Port Ruby	€ 5,25
Port White	€ 5,25
Sherry Medium	€ 5,25
Sherry Dry	€ 5,25
Martini Bianco	€ 4,75
Martini Rosso	€ 4,75

Cognac

Courvoisier VS	€ 7,00
Rémy Martin VSOP	€ 8,00
Calvados Busnel Trois lys	€ 6,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 7,00
Grappa Chardonnay	€ 8,00

Whisky

Lagavulin 16 years old	€ 16,50
Dalwhinnie 15 years old	€ 12,50
Glenkinchie 12 years old	€ 11,50
Johnnie Walker Red Label	€ 6,75
Johnnie Walker Black Label	€ 8,50
Jack Daniels	€ 7,00
Glenfiddich	€ 8,50
Jameson Irish	€ 6,00

Binnenlands gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 4,25
Oude Jenever	€ 4,25
Bessen Jenever	€ 4,25
Vieux	€ 4,25
Berenburg	€ 4,25
Corenwijn	€ 4,25
Schippersbitter	€ 4,25
Advocaat	€ 4,25

Gin

Gordon's Dry Gin	€ 5,50
Bulldog Gin	€ 6,50

Likeuren

Safari	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoa	€ 5,00
Berentzen Apfelfkorn	€ 4,25
Southern Comfort	€ 5,50
Baileys	€ 5,50
Tia Maria	€ 5,50
Di Saronno Amaretto	€ 5,50
D.O.M Bénédictine	€ 5,50
Drambuie	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier Rouge	€ 6,00
Sambuca Vaccari	€ 5,25
Tequila Sierra Silver	€ 5,50
Licor 43	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50
Aperol	€ 5,50
Salmari	€ 4,50

Spritzers

Aperol Spritz	€ 10,25
Limoncello Spritz	€ 10,25
Elderflower Spritz	€ 10,25
Crodino Spritz 0,0%	€ 5,75
Elderflower Spritz 0,0%	€ 9,25



Voorgerechten

Broodplankje V Breekbrood met ambachtelijke spreads. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Tomatensoep V Met tuinkruiden en room. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 8,00
Gebonden bospaddenstoelensoep V Met gebakken bospaddenstoelen en tijm. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Carpaccio Dungesneden diamanthaas met kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 7,50.</i>	€ 16,50
Parmaham salade Met sinaasappelpartjes, gekookt ei, zongedroogde tomaten en balsamicostroop. <i>Arrangement meerprijs € 6,75.</i>	€ 15,75
Steak tartaar Met kappertjes, ui, augurk, eidooier, mosterd crème en toast. <i>Arrangement meerprijs € 7,50.</i>	€ 16,50
Pani puri gerookte zalm Deegballetjes gevuld met gerookte zalmsalade, crème fraîche, wasabi-mayonaise en rood-oranje tobiko kaviaar. <i>Arrangement meerprijs € 7,00.</i>	€ 16,00
Burrata V Een Italiaanse verse kaas met gemarineerde cherrytomaten, flinterdunne gefrituurde stro aardappel en groene pesto olie. <i>Arrangement meerprijs € 5,75.</i>	€ 14,75



Hoofdgerechten

Vegetarische groene curry V	€ 22,50
Met groenten, gebakken rijst en gefrituurde uitjes.	
Ook te bestellen met krokante kip of vis van de dag + € 3,00.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Spareribs	€ 27,50
Malse spareribs met knoflooksaus en barbecuesaus.	
Keuze uit: mild of pittig bereid.	
<i>Arrangement meerprijs € 6,50.</i>	
Varkenshaas	€ 27,50
Gevuld met gerookte zalm, geserveerd met een saus van rivierkreeftjes en cognac.	
<i>Arrangement meerprijs € 6,50.</i>	
Hamburger de luxe	€ 24,00
Runderburger met gesmolten kaas, bacon, tomaat, komkommer, spiegelei, hamburgersaus en Franse frites.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Falafelburger de luxe V	€ 22,00
Krokante kikkererwtburger met gesmolten kaas, tomaat, komkommer, ui, augurkenrelish, spiegelei, hamburgersaus en Franse frites.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Visfilet van de dag	€ 26,50
Gebakken visfilet met wittewijnsaus.	
<i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	
Gebakken jonge zeetong (300–350 g)	€ 36,50
In boter gebakken zeetong met remouladesaus.	
<i>Arrangement meerprijs € 15,50.</i>	
Tournedos (180-200 g)	€ 35,00
Ossenhaas met gebakken ui, champignons en rode wijnjus.	
<i>Arrangement meerprijs € 14,00.</i>	

*Hoofdgerechten geserveerd met salade en Franse frites.
Extra garnituren zijn apart verkrijgbaar.*



Maaltijdsalades

Vissalade	€ 23,50
Gerookte zalm, tonijn, gefrituurde gamba's en wasabi-mayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 2,50.</i>	
Caesarsalade	€ 22,00
Krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en caesardressing. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	
Carpacciosalade	€ 23,00
Dungesneden diamanthaas met kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 2,00.</i>	
Geitenkaassalade ✓	€ 20,50
Geitenkaas, walnoten, sinaasappel en honing. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	

Extra's naar wens

Voeg een bijgerecht toe aan uw diner. Extra garnituren, zoals warme aardappelgarnituur en warme groenten, zijn per schaalje verkrijgbaar.

Aardappelgarnituur	€ 4,50
Wisselende bereiding van aardappelen door de chef, zoals gratin, gekookt of gebakken.	
Frisse salade	€ 4,50
Gemengde salade met lichte dressing.	
Warme groenten	€ 4,50
Gegaarde groenten, licht gekruid en/of in boter gesauteerd.	
Franse frites	€ 4,50
Goudgele frites geserveerd met mayonaise.	



Nagerechten

Koffie mousse Met vanille-ijs, karamelsaus, chocolade kruimeldeeg en slagroom. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,50
Dame Blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Luxe-vlaflip Vanillevla met yoghurtijs, aardbeiencompote en slagroom. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Witte arretjescake Van hele kleine speculaaskoekjes en witte chocolade met pecan-karamel-ijs en slagroom. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,50

Koffiespecialiteiten

Irish coffee Koffie met Ierse whiskey en slagroom.	€ 9,50
French coffee Koffie met Grand Marnier en slagroom.	€ 9,50
Italian coffee Koffie met Amaretto en slagroom.	€ 9,00
Spanish coffee Koffie met Licor 43 en slagroom.	€ 9,00
Dokkumer kofje Koffie met Berenburg en slagroom.	€ 8,00



Vraag aan onze collega's naar;

Het bord van nu

Ons wisselende menu met gerechten van het moment.

Het glas van nu

Een wisselende warme of koude drank.



Willkommen im Iselmar

Iselmar

Ob Sie bei uns entspannen, sportlich aktiv sein oder einfach eine schöne Zeit gemeinsam verbringen möchten: bei Iselmar finden Sie alles unter einem Dach. Genießen Sie Erholung und Sport, gutes Essen und die wunderschöne Umgebung. Bei uns gibt es immer etwas zu erleben.

In den vergangenen fünf Jahrzehnten hat sich Iselmar zu einem Vier-Sterne-Hotel mit Jachthafen, Bungalowpark, Veranstaltungs- und Tagungsräumen sowie einem eigenen Partybereich entwickelt. Unser vielfältiges Sport- und Freizeitangebot bietet für Groß und Klein zahlreiche Möglichkeiten. Entspannen Sie in unserem Schwimmbad oder in der Sauna, trainieren Sie im Fitnessraum oder spielen Sie eine Runde Bowling oder Squash. In unserem Aktivitätspark gegenüber unserem Hotel erwarten Sie außerdem Adventuregolf, Padel, Tennis und Jeu de Boules.

Nach einem aktiven Tag können Sie sich in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen oder den Abend gemütlich in unserer stimmungsvollen, nautisch gestalteten Hotelbar ausklingen lassen. So wird Ihr Aufenthalt bei Iselmar zu einer rundum entspannten und abwechslungsreichen Zeit.

Neugierig geworden? Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie alle Möglichkeiten sowie weitere Informationen zu Iselmar und unseren Einrichtungen.



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Weinempfehlung

Möchten Sie einen passenden Wein zu Ihrem Dinner? Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden Weins.

Allergien und Ernährungswünsche

Haben Sie Allergien, besondere Ernährungswünsche oder Zutaten, die Sie lieber vermeiden möchten? Sprechen Sie uns gerne an. Wir passen Ihr Gericht selbstverständlich nach Ihren Wünschen an.

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte sind mit einem **V** gekennzeichnet. Darüber hinaus können viele Gerichte auf Wunsch vegetarisch zubereitet werden.

Arrangements

Haben Sie ein Arrangement gebucht? Dann wurden einige Gerichte speziell für Ihr Menü ausgewählt. Diese erkennen Sie an dem **★** auf der Speisekarte. Gerichte von der À-la-carte-Karte ohne **★** können ebenfalls gewählt werden. Hierfür wird ein Aufpreis berechnet, der beim jeweiligen Gericht angegeben ist. So genießen Sie stets Ihre Lieblingsgerichte und haben gleichzeitig die Freiheit, Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.



Mittagsgerichte

Bestellbar zwischen 12:00 und 17:00 Uhr

Brot & Suppen

Brotplatte V	€ 9,00
Frisches Zupfbrot mit hausgemachten Dips.	
Tomatensuppe V	€ 8,00
Mit Gartenkräutern und Sahne.	
Cremige Waldpilzsuppe V	€ 9,00
Mit sautierten Waldpilzen und Thymian.	

Belegtes Landbrot (wahlweise hell oder dunkel)

Geräucherter Lachs	€ 15,75
Wasabi-Mayonnaise, rote Zwiebeln, Blattsalat und Kapern.	
Carpaccio	€ 16,50
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.	
Club-Sandwich	€ 15,75
Tomate, Bacon, geräucherte Hähnchenbrust und Pommes frites.	
Zwölf-Uhr-Gericht	€ 16,50
Rindfleischkrokette, Rindercarpaccio und Suppe nach Wahl.	
Strammer Max	€ 14,50
Wahlweise, Schinken, Käse und/oder Bacon.	
Zwei Burgundische Rindfleischkroketten	€ 13,50
Mit französischem Senf.	
Zwei vegane Kroketten V	€ 13,50
Mit französischem Senf.	
XL-Toast	€ 10,50
Mit Schinken und/oder Käse.	

Belegte Brote

Belegtes Weißbrot „Vital“	€ 14,50
Schinken, Käse, Gurke, gekochtes Ei und Salat.	
Hamburger Deluxe	€ 24,00
Rinderburger, geschmolzenem Käse, Bacon, Tomate, Gurke, Spiegelei, Burgersauce und Pommes frites.	
Hähnchenschnitzel	€ 21,50
Auf einem Briochebrötchen, Salat, Chili-Mayonnaise und Pommes frites.	

Salate

Fischsalat	€ 23,50
Geräucherter Lachs, Thunfisch, frittierte Garnelen und Wasabi-Mayonnaise.	
Caesar Salad	€ 22,00
Hähnchenstücke, Bacon, gekochtes Ei, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing.	
Carpaccio-Salat	€ 23,00
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.	
Ziegenkäsesalat V	€ 20,50
Ziegenkäse, Walnüsse, Orange und Honig.	



Weinkarte

Hausweine

Weiß:	Pinot Grigio
Lieblieh:	Niersteiner Gutes Domtal
Rosé:	Pinot Grigio Rosato
Rot:	Merlot



€ 5,25



€ 25,50

Schaumweine

Prosecco Spumante „Lunetta“, Italien (Piccolo oder Flasche)
Fein perlend mit Noten von grünem Apfel, Limette und Blüten.



€ 11,50

€ 35,00

Vouvray Méthode Traditionelle Brut, Vigneau-Chevreau, Frankreich
Trocken und vollmundig mit feiner Perlage von Apfel und Pfirsich.

€ 42,50

Champagne Delot Blanc de Noirs Brut, Delot Père et Fils, Frankreich
Komplex und trocken mit Aromen von weißen Früchten, Brioche und Blüten.

€ 79,50

Weißweine

Grüner Veltliner „Loss“, Schloss Gobelsburg, Österreich
Frische Aromen von weißen Früchten, Mango und Zitrusfrüchten mit würzigem Nachhall.

€ 34,50

Sauvignon Blanc Cape Town, Diemersdal, Südafrika
Tropische Früchte, Feige und lebendige Säure.

€ 32,50

Viognier Cuvée Stéphane Bouix, Domaine Haut Mourier, Frankreich
Vollmundig und harmonisch mit Pfirsich, Aprikose und weißen Blüten.

€ 29,50

Chardonnay „Les Favèdes“ Réserve, Vignerons du Narbonnais, Frankreich
Kräftig und cremig mit reifen Fruchtaromen, Holznoten, Karamell und Honig.

€ 32,50

Rotweine

Barbera Piemonte „Montej“, Villa Sparina, Italien
Weich und fruchtbetont mit roten und schwarzen Beerenfrüchten.

€ 30,50

Shiraz, Milton Park, Australien
Vollmundig und würzig mit Pfeffer, Eukalyptus und reifen Waldbeeren.

€ 27,50

Malbec „Fantasia“, Bodegas Mauricio Lorca, Argentinien
Reichhaltig und geschmeidig mit schwarzen Früchten, Vanille und Lorbeerholz.

€ 29,50

Rioja Crianza, Bodegas Vallobera, Spanien
Kräftig und harmonisch mit roten Früchten, Gewürzen und feinen Holznoten.

€ 35,50



Getränkete

Warme Getränke

Tee	€ 3,50
Frischer Minztee	€ 4,50
Frischer Ingwertee	€ 4,50
Kaffee	€ 3,50
Großer Kaffee	€ 4,50
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,75
Milchkaffee	€ 4,75
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,75
Heiße Schokolade	€ 4,00

Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	€ 3,75
Coca-Cola Zero	€ 3,75
Fanta Orange	€ 3,75
Fanta Cassis	€ 3,75
Sprite Zero	€ 3,75
Fuze Tea Green	€ 3,75
Fuze Tea Sparkling	€ 3,75
Royal Bliss Bitter Lemon	€ 3,75
Royal Bliss Tonic Water	€ 3,75
Royal Bliss Ginger Ale	€ 3,75
Royal Bliss Pink Berry	€ 3,75
Rivella	€ 3,75
Spezi	€ 3,75
Glas Limonade	€ 1,75
Kanne Limonade	€ 6,25
Kalte Schokoladenmilch	€ 3,75
Fristi	€ 3,75
Glas Milch	€ 3,50
Glas Buttermilch	€ 3,50
Erfrischungsgetränk 0,5 L	€ 7,50

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	€ 5,75
Schulp Apfelsaft	€ 3,75
Schulp Orangensaft	€ 4,25
Apfelschorle	€ 3,75

Bier vom Fass

Iselmar Spezialbier	€ 5,25
Hertog Jan 0,25 L	€ 3,95
Hertog Jan 0,5 L	€ 7,95
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Karmeliet Tripel	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,3 L	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,5 L	€ 9,25
Sneeuwwitje 0,25 L	€ 3,75
Sneeuwwitje 0,5 L	€ 7,50

Flaschenbiere

Hertog Jan	€ 4,50
Hoegaarden Radler	€ 4,50
Franziskaner Weißbier	€ 7,00
Liefmans Fruchtbeer	€ 5,50
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Corona	€ 6,00

Flaschenbiere bis 0,5 % Alkohol

Hertog Jan 0,0 %	€ 4,50
Hoegaarden Radler 0,0 %	€ 4,50
Corona 0,0 %	€ 6,00
Texels Skuumkoppe 0,0 %	€ 4,75
Leffe Blond 0,0 %	€ 5,50
Karmeliet Tripel 0,4 %	€ 5,50
Franziskaner Weißbier 0,5 %	€ 7,00

Mineralwasser

Chaudfontaine Still	€ 3,75
Chaudfontaine Sprudel	€ 3,75
Chaudfontaine Still 1 L	€ 7,95
Chaudfontaine Sprudel 1 L	€ 7,95

Rum

Bacardí Carta Blanca	€ 5,50
Bacardí Carta Negra	€ 5,50
Bacardí Limón	€ 5,50
Captain Morgan Spiced	€ 5,50



Getränkete

Internationale Spirituosen

Jägermeister	€ 4,50
Campari	€ 4,50
Underberg	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Ouzo 12	€ 5,50
Ramazzotti	€ 5,50
Puchkin Wodka	€ 5,50

Mixgetränke

Gordon's Gin & Tonic	€ 9,25
Bulldog Gin & Tonic	€ 10,25
Martini Bianco & Tonic	€ 8,50
Campari & Tonic	€ 8,25

Aperitifs

Port Ruby	€ 5,25
Port White	€ 5,25
Sherry Medium	€ 5,25
Sherry Dry	€ 5,25
Martini Bianco	€ 4,75
Martini Rosso	€ 4,75

Cognac & Weinbrände

Courvoisier VS	€ 7,00
Rémy Martin VSOP	€ 8,00
Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 7,00
Grappa Chardonnay	€ 8,00

Whisky

Lagavulin 16 Years Old	€ 16,50
Dalwhinnie 15 Years Old	€ 12,50
Glenkinchie 12 Years Old	€ 11,50
Johnnie Walker Red Label	€ 6,75
Johnnie Walker Black Label	€ 8,50
Jack Daniel's	€ 7,00
Glenfiddich	€ 8,50
Jameson Irish Whiskey	€ 6,00

Niederländische Spirituosen

Junger Genever	€ 4,25
Alter Genever	€ 4,25
Beeren-Genever	€ 4,25
Vieux	€ 4,25
Berenburg	€ 4,25
Corenwijn	€ 4,25
Schippersbitter	€ 4,25
Eierlikör	€ 4,25

Gin

Gordon's Dry Gin	€ 5,50
Bulldog Gin	€ 6,50

Liköre

Safari	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoa	€ 5,00
Berentzen Apfeln	€ 4,25
Southern Comfort	€ 5,50
Baileys	€ 5,50
Tia Maria	€ 5,50
Di Saronno Amaretto	€ 5,50
D.O.M. Bénédictine	€ 5,50
Drambuie	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier Rouge	€ 6,00
Sambuca Vaccari	€ 5,25
Tequila Sierra Silver	€ 5,50
Licor 43	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50
Aperol	€ 5,50
Salmar	€ 4,50

Spritz-Getränke

Aperol Spritz	€ 10,25
Limoncello Spritz	€ 10,25
Elderflower Spritz	€ 10,25
Crodino Spritz 0,0 %	€ 5,75
Elderflower Spritz 0,0 %	€ 9,25



Vorspeisen

Brotplatte V	€ 9,00
Luftiges Brot mit traditionell zubereiteten Aufstrichen.	
★ <i>Arrangementgericht.</i>	
Tomatensuppe V	€ 8,00
Mit Kräutern der Saison und Sahne.	
★ <i>Arrangementgericht.</i>	
Cremige Waldpilzsuppe V	€ 9,00
Mit sautierten Waldpilzen und Thymian.	
★ <i>Arrangementgericht.</i>	
Carpaccio	€ 16,50
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Kapern, getrockneten Tomaten, Parmesankäse, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise.	
<i>Arrangement-Aufpreis: € 7,50.</i>	
Salat mit Parmaschinken	€ 15,75
Mit Orangenfilets, gekochtem Ei, getrockneten Tomaten und Balsamicocreme.	
<i>Arrangement-Aufpreis: € 6,75.</i>	
Steak Tatar	€ 16,50
Mit Kapern, Zwiebel, Gewürzgurke, Eigelb, Senfcreme und Toast.	
<i>Arrangement-Aufpreis: € 7,50.</i>	
Pani Puri mit geräuchertem Lachs	€ 16,00
Teigkugeln, gefüllt mit geräuchertem Lachssalat, Crème fraîche, Wasabi-Mayonnaise und rot-orangefarbenem Tobiko-Kaviar.	
<i>Arrangement-Aufpreis: € 7,00.</i>	
Burrata V	€ 14,75
Eine italienische Frischkäse-Spezialität mit marinierten Kirschtomaten, hauchdünnen frittierten Kartoffelstreifen und grünem Pestoöl.	
<i>Arrangement-Aufpreis: € 5,75.</i>	



Hauptgerichte

Vegetarisches grünes Curry V Mit Gemüse, gebratenem Reis und Röstzwiebeln. Wahlweise auch mit knusprigem Hähnchen oder Fisch des Tages + € 3,00. <i>★ Arrangementgericht.</i>	€ 22,50
Spareribs Zarte Spareribs (mild oder pikant) mit Knoblauch- und Barbecuesauce. <i>Arrangement-Aufpreis: € 6,50.</i>	€ 27,50
Schweinefilet Gefüllt mit geräuchertem Lachs, serviert mit einer Sauce aus Flusskrebssen und Cognac. <i>Arrangement-Aufpreis: € 6,50.</i>	€ 27,50
Hamburger de luxe Rindfleischburger mit geschmolzenem Käse, Bacon, Tomate, Gurke, Spiegelei, Burgersauce und Pommes frites. <i>★ Arrangementgericht.</i>	€ 24,00
Falafelburger de luxe V Knuspriger Kichererbsenburger mit Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Essiggurken-Relish, Spiegelei, Burgersauce und Pommes frites. <i>★ Arrangementgericht.</i>	€ 22,00
Fischfilet des Tages Auf der Haut gebraten mit Queller und Zitronen-Weißweinsauce. <i>Arrangement-Aufpreis: € 5,50.</i>	€ 26,50
Gebratene junge Seezunge (300–350 g) In Butter gebraten mit Remouladensauce. <i>Arrangement-Aufpreis: € 15,50.</i>	€ 36,50
Tournedos (180-200 g) Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Rotweinjus. <i>Arrangement-Aufpreis: € 14,00.</i>	€ 35,00

*Alle Hauptgerichte werden mit Salat und Pommes frites serviert.
Zusätzliche Beilagen sind separat erhältlich.*



Salate als Hauptgericht

Fischsalat	€ 23,50
Geräucherter Lachs, Thunfisch, frittierte Garnelen und Wasabi-Mayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis: € 2,50.</i>	
Caesar-Salat	€ 22,00
Hähnchenstücke, Bacon, gekochtes Ei, Parmesankäse, Croutons und Caesar-Dressing. <i>★ Arrangementgericht.</i>	
Carpaccio-Salat	€ 23,00
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Kapern, getrockneten Tomaten, Parmesankäse, Pinienkernen und Trüffelmayonnaise. <i>Arrangement-Aufpreis: € 2,00.</i>	
Ziegenkäsesalat ✓	€ 20,50
Ziegenkäse, Walnüsse, Orange und Honig. <i>★ Arrangementgericht.</i>	

Extras nach Wunsch

Ergänzen Sie Ihr Abendessen um eine Beilage. Zusätzliche Garnituren, wie warme Kartoffelbeilagen oder Salat, sind pro Schale erhältlich.

Kartoffelbeilage	€ 4,50
Variierende Zubereitung von Kartoffeln durch den Küchenchef, z. B. Gratin, gekocht oder gebraten.	
Frischer Salat	€ 4,50
Gemischter Salat mit leichter Vinaigrette.	
Warme Gemüsebeilage	€ 4,50
Gegartes Gemüse, leicht gewürzt und/oder in Butter sautiert.	
Pommes frites	€ 4,50
Goldgelbe Pommes frites, serviert mit Mayonnaise.	



Desserts

Kaffeemousse € 9,50

Mit Vanilleeis, Karamellsauce, Schokoladenstreuseln und Sahne.

★ *Arrangementgericht.*

Dame Blanche € 9,00

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne.

★ *Arrangementgericht.*

Luxe „vlaflip“ € 9,00

Vanillecreme mit Joghurteis, Erdbeerkompott und Sahne.

★ *Arrangementgericht.*

Weißer „arretjescake“ € 9,50

Aus kleinen Spekulatiusplätzchen und weißer Schokolade, dazu Pekannuss-Karamell-Eis und Sahne.

★ *Arrangementgericht.*

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee € 9,50

Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne.

French Coffee € 9,50

Kaffee mit Grand Marnier und Sahne.

Italian Coffee € 9,00

Kaffee mit Amaretto und Sahne.

Spanish Coffee € 9,00

Kaffee mit Licor 43 und Sahne.

Dokkumer Coffee € 8,00

Kaffee mit Berenburg und Sahne.



Fragen Sie unsere Kollegen nach;

Das Brett des Tages

Unser wechselndes Menü mit aktuellen Gerichten.

Der Schluck des Tages

Ein wechselndes warmes oder kaltes Getränk.