

Vorspeisen

Salat mit gebratenen Garnelen 15,00
mit einem leicht Würzigen Soja-Dressing

Carpaccio 14,50
mit Parmesankäse, Tomate und Basilikumöl

Geräucherte Hähnchenbrust 11,00
mit Orangen-Chutney

Büffel-Burrata (V) 11,50
mit lauwarmen Pflaumen und BlütenHonig

Herbstsalat 14,50
mit gebratenen Waldpilzen, Pecannüssen und Blue Wolvega-Käse

Brotkorb 7,50
mit Aufstrichen

Suppen

Tomatensuppe (V) 6,50
Vom Pomodoro-Tomaten und frischen Kräutern

Miso-Suppe 6,50
mit Soja, Sojasprossen und Shiitake

Drentse Senfsuppe (V) 6,50
Mit Trockenwurst und Frühlingszwiebeln

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergentabelle.

Hunebed Highway menu

Ein 3-Gänge-Überraschungsmenü für 45,00 (Ab 2 Personen)

Hauptgerichten

Rote Meerbarbe 28,50
gedämpft und serviert mit Sauce Hollandaise

Zander 29,50
gebraten und serviert mit einer Beurre-Blanc Sauce

Rinderfilet 200 gram 39,50
in Butter gebraten

Talens Schnitzel 23,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons

Schweins Rippenbraten 25,50
mit Rosmarinjus

Pasta Carbonara (V) 19,50

Falaffel (Vegan) 17,50
gebacken mit Couscous und Wokgemüse

Alle Hauptgerichte werden mit warmen Gemüsen, Salat und passender Kartoffelbeilage serviert

Nachtische

Dame Blanche 7,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

After Eight-Parfait 7,50

mit Schokoladensoße

Grüner Apfel-Bavarois 9,50

mit Joghurteis

Pflaumen Kuchen 9,50

mit Kochbirneneis

Schokoladenmousse mit Kürbisgewürz 8,50

mit einer süßen Kürbis Kompote

Spezial Kaffee

Irish Kaffee 9,50

Mit irischem Whisky

Französischer Kaffee 9,50

Mit französischem Kognac

Marnissimo Kaffee 9,50

Mit Grand Manier

Spanischer Kaffee 9,50

Mit Tia Maria

Mediterraner Kaffee 9,50

Mit Likör 43

eine Rechnung pro Tisch