



Willkommen in unserem gemütlichem Hotel & Brasserie-Restaurant!

Neben herrlichen Gerichten bieten wir auch zwei Sorten Wein per Glas. Natürlich dürfen die beliebten Gin Tonics nicht fehlen und haben wir ein breites Assortiment von verschiedenen Getränken. Iss, trink und genieß!

ROT:



Croix d'Or - Merlot Frankreich

Ein würziger, charakteristischer Merlot. Die einladende Nase ist anziehend und robust. Im Mund voll und kräftig mit viel Frucht. **Preis per Glas € 3,75 / Preis per Karaffe ½ Liter € 13,75 / Preis per Karaffe 1 Liter € 25,-**



Torres Mas Rabell tinto - Garnacha tinta, Cariñena - Catalunya Spanien



Ein Wein mit tiefe rubinrote Farbe. Im Bouquet kommen volle, komplexe Gerüche von der Mediterrane zur Geltung mit überflüssige Noten von Kräuter und Brombeeren. Samtigen Tanninen im Geschmack mit eleganten Gerüchen von Süßholz und dunkle Waldfrüchte. **Preis per Glas € 4,75 / Preis per Flasche € 25,50**



Carnivor, Cabernet Sauvignon, California, U.S.A.

Ein fast tintige Wein, Grand und komplexen Charakter. Der Wein hat Aromen von dunklen Früchten, Beeren, Kaffee, Mokka und Toasten Eichen, umgeben von einem erkennbaren Geschmeidigkeit und seidigen Abgang. Die Carnivor zeichnet sich als robust, komplex, aber vor allem reiche Wein. Dieser Cabernet Sauvignon wird international als der "König der Rotweine" gefeiert.

Preis per Glas € 5,75 / Preis per Flasche € 27,50

ROSÉ:



Monteclair - Grenache Rosé Frankreich

Ein schöner, fruchtiger Rosé. Der Geschmack ist herrlich saftig, voll sanfte rote Früchte wie Himbeere und Erdbeere. **Preis per Glas € 3,75 / Preis per Karaffe ½ Liter € 13,75 / Preis per Karaffe 1 Liter € 25,-**



Torres Mas Rabell Rosado - Garnacha tinta, Cariñena - Catalunya Spanien



Dieser Wein hat eine delikate Kirsch Farbe. Wundervolle reife Trauben haben den Wein ein volles, leicht würziges Bouquet gegeben. Ein trockener, fruchtiger Wein mit einer kräftigen Struktur und einen knisternden, aromatischen Abgang. **Preis per Glas € 4,75 / Preis per Flasche € 25,50**

WEIß:



Croix d'Or - Chardonnay Frankreich

Ein erkennbarer Chardonnay in Aroma und Geschmack. Der Wein ist angenehm fruchtig mit Noten von Apfel und Zitrone. **Preis per Glas € 3,75 / Preis per Karaffe ½ Liter € 13,75 / Preis per Karaffe 1 Liter € 25,-**



Torres Mas Rabell Blanco - Parelada, Garnacha blanco - Catalunya Spanien



Ein delikater, aromatischer, frischer Wein mit Aromen von feinen Früchten und Nuancen von Kräutern. Im Mund weich, voll und knisternd, mit viel fruchtigen Aromen (Äpfeln und Ananas) und ein Hauch Kräuter (Fenchel). Ein subtiler Wein mit einen klaren, kräftigen Nachgeschmack.

Preis per Glas € 4,75 / Preis per Flasche € 25,50



3 Stones, Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland

Der Name 3 Steinen ist auf dem steinigen Boden des Weinguts was sich im Marlborough befindet inspiriert. Die Stones halten die Wärme der Sonne fest, wobei die Trauben intensive Aroma der Frucht.. Dieser Sauvignon Blanc aus Neuseeland zeichnet sich als frisch, fruchtig, elegant und gut ausgewogener Wein mit Aromen von reifer Stachelbeere und Maracuja. **Preis per Glas € 5,75 / Preis per Flasche € 27,50**



Aperitif

Brotplatte mit frisches Weiß- und Vollkornbrot

Serviert mit Kräuterbutter, Tomaten Tapenade und Aioli

1 Person € 2,75
2 Personen € 3,75
4 Personen € 5,50

Vorspeisen

Cremige Tomatensuppe von Pommadori Tomaten

Serviert mit Brot

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Rosado

€ 5,25

Bouillon von Ochenschwanz mit Pulled Oxtail Fleisch und Knoblauch Schaum

Serviert mit Brot

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Rosado

€ 6,50

Thailändische Nudelsuppe mit Langusten aus dem Wattenmeer

Serviert mit Brot

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Blanco

€ 7,25

Frisch geschnittene Rinder-Carpaccio vom Freiland-Rind

mit Trüffel Mayonnaise, Rucola, Parmesan und Pinienkerne

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Tinto

€ 9,75

Direkt aus der Räucherammer, geräucherter Aal, Daum dick und lauwarm

Serviert in einer Zeitung, essen vom Grat, schön mit den Händen

Wird serviert mit Toast

Weinvorschlag: Croix d'Or - Chardonnay

1 Aal € 11,50
2 Aale € 21,00

Holländische Garnelen Palette von der TX 65

ein Holländischer Garnelen Cocktail, Garnelen Krokette und eine suppe von Garnelen

Weinvorschlag: Croix d'Or - Chardonnay

€ 11,50

Pfanne mit in Knoblauch gebackene Champignons

Serviert mit Toast

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Blanco


€ 6,50

Crème Brûlée von weichen Ziegenkäse

mit einer grüne Oliven- Feigen Tapenade mit toast

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Blanc

€ 9,00

Speisen mit einem  sind vegetarische Zubereitungen.

Haben Sie Diätwünsche oder Allergien? Fragen Sie einen Mitarbeiter um Rat.



Hauptspeisen

Fleisch & Grill Meister Specials:

Unser Klassiker. Schulterfilet vom Grill. Das reinste und feinste Stück vom Rind. € 19,50

Serviert auf einem Bett von Hasche und Soße

Weinvorschlag: Croix d'Or - Merlot

Orientalisch Klassik, Spies vom Grill mit marinierte Hähnchenschenkel Filet € 18,50

Serviert mit Nudelsalat, hausgemachter Saté-Soße und Atjar Tjampoer

Weinvorschlag: Monteclain – Grenache Rosé

Das traditionelle doppelt hauspanierte Wienerschnitzel € 18,50

Serviert mit einer halben Zitrone und sprossen

Weinvorschlag: Croix d'Or - Chardonnay

Durch Mama Joke marinierte Spareribs € 19,50

geheimes Rezept von Mama, super zarte marinierte Spareribs mit Knoblauch-Soße

Weinvorschlag: Torres Mas Rabell Rosado

Aus der See oder Meer...

In Butter gebackene Nordsee kleine Seezunge 2 Seezungen € 19,50

Serviert mit hausgemachter Ravigote-Soße

Weinvorschlag: Croix d'Or - Chardonnay

3 Seezungen € 24,50

Vegetarisch:

Dampfkörbchen mit thailändische Gemüsecurry und Reis ✓ € 17,50

Weinvorschlag: Monteclain – Grenache rosé

1 Person Käsefondue mit Gemüse und Brot ✓ € 17,50

Weinvorschlag: Croix d'Or - Chardonnay oder Torres Mas Rabell Blanco

Alle Hauptspeisen werden serviert mit extra krosse Fritten, eine wechselnde Kartoffel Garnitur, Brander Mayonnaise und warmes Gemüse. Salat wird auf Anfrage serviert.

*Speisen mit einem ✓ sind vegetarische Zubereitungen.
Haben Sie Diätwünsche oder Allergien? Fragen Sie einen Mitarbeiter um Rat.*



Kindermenü

Überraschend essen gehen mit Kinder:



Kinder sind herzlich willkommen in unserer Brasserie. Speziell für unsere kleinen Gäste haben wir eine eigene echte Menükarte entwickelt. Die Speisen sind abenteuerlich und überraschend lecker. Unsere kleine Gäste können wählen aus einem 3-gänge-menü oder einfach eine leckere Hauptspeise bestellen.

3-Gängen super Kids Menü € 10,00

Vorspeise	€ 3,00
Hauptspeise nach Wahl	€ 7,00

Tasse Tomatensuppe 

Hauptspeisen:

- Poffertjes 
- Pfannkuchen mit Zucker und Sirup 
- Krokette mit Fritten, Apfelmus, Mayonnaise en Ketchup
- Frikandelle mit Fritten, Apfelmus, Mayonnaise en Ketchup
- Chickennuggets mit Fritten, Apfelmus, Mayonnaise en Ketchup
- Fischstäbchen mit Fritten, Apfelmus, Mayonnaise en Ketchup

Eis am Stiel



Speisen mit einem  sind vegetarische Zubereitungen.

Haben Sie Diätwünsche oder Allergien? Fragen Sie einen Mitarbeiter um Rat.



Nachspeisen

- Ad's Kaat mossel. Vanille Eis mit Schokoladensoße und Eierlikör von friesischen freilandeiern € 6,25
Serviirt mit cremige Schlagsahne
- Crème Brûlée von Vanille und Limoncello € 7,50
Serviirt mit Vanille Eis und Schlagsahne
- Eingemachte warme Kirschen € 8,50
Serviirt mit Vanille Eis und Schlagsahne
- Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis € 7,50
Serviirt mit Schlagsahne
- Verdünnter Kaffee, Kaffee nach Wahl mit verschiedenen Köstlichkeiten € 7,50
Erweiterbar mit Irish Coffee für € 4,50

*Speisen mit einem 🌱 sind vegetarische Zubereitungen.
Haben Sie Diätwünsche oder Allergien? Fragen Sie einen Mitarbeiter um Rat.*

**Warme Getränke**

Kaffee	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,60
Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 4,00
Kaffee verkehrt	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70
Irish Coffee	€ 6,75
Italian Coffee	€ 6,75
French Coffee	€ 6,75
Russian Coffee	€ 6,75
Spanish Coffee	€ 6,75
American Coffee	€ 6,75
Friesischer Kaffee	€ 6,75
Tee verschieden Arten	€ 2,40
Warme Schokolade	€ 2,75
Schlagsahne	€ 0,50

Hauswein

Rot per Glas ab:	€ 3,75
Karaffe 0,5 Liter	€ 13,75
Karaffe 1 Liter	€ 25,00
Weiß per Glas ab:	€ 3,75
Karaffe 0,5 Liter	€ 13,75
Karaffe 1 Liter	€ 25,00
Rosé per Glas ab:	€ 3,75
Karaffe 0,5 Liter	€ 13,75
Karaffe 1 Liter	€ 25,00
Süß Weiß Deutschland per Glas	€ 3,75
Karaffe 0,5 Liter	€ 13,75
Karaffe 1 Liter	€ 25,00
Sekt	
Prosecco Spumante per Glas	€ 5,25
Prosecco Spumante per Flasche	€ 27,60

Getränke

Fanta Cassis	€ 2,40
Fanta Orange	€ 2,40
Sprite	€ 2,40
Coca Cola	€ 2,40
Coca Cola Light	€ 2,40
Tonic Royal Club, Schweppes ab:	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Lipton Ice Tea Sparkling oder Green	€ 2,50
Rivella	€ 2,50
Tomatensaft	€ 2,50
Schokoladenmilch	€ 2,50
Fristi	€ 2,50
Frischer Orangensaft	€ 3,95
Apfelsaft	€ 2,50
Spa blau (ohne Kohlensäure)	€ 2,30
Spa rot (mit Kohlensäure)	€ 2,30
Orangensaft Flasche	€ 2,50
Flasche Tafelwasser blau (ohne)	€ 5,50
Flasche Tafelwasser rot (mit)	€ 5,50
Milch	€ 2,20
Buttermilch	€ 2,20
Apfelschorle	€ 2,75

Spirituosen

Sherry Medium oder Dry	€ 3,75
Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry	€ 3,75
Port Ruby/ Weiß	€ 3,50
Junger Genever	€ 2,95
Alter Genever	€ 2,95
Beerenburg	€ 2,95
Kornwein	€ 3,50
Vieux	€ 2,95
Coebergh Classic Beerengenever	€ 2,75
Eierlikör	€ 2,75
Apfelkorn, Safari, Malibu, Baileys,	€ 4,00
Campari, Pernod, Ricard	€ 4,00
Amaretto, Tia Maria, Liquer 43,	€ 4,50
Cointreau, Grand Marnier, Drambuie	€ 5,00
Bacardi, Smirnoff, Tequila ab:	€ 4,00

Bier vom Fass

Jupiler 25 cl.	€ 2,50
Jupiler 50 cl.	€ 4,90
Hertog Jan 25 cl.	€ 2,75
Hertog Jan 45 cl.	€ 4,90
Hertog Jan Bier von der Saison	€ 3,75
Hertog Jan Bockbier (Herbst)	€ 3,75
Hertog Jan Weizener 0,3 l (wechselzapf)	€ 4,00
Hertog Jan Weizener 0,5 l (wechselzapf)	€ 6,55
Leffe Braun	€ 4,00

Bier per Flasche

Leffe Blond	€ 4,00
Hoegaarden Rosé	€ 3,40
Hoegaarden Weiß	€ 3,40
Hoegaarde Radler (auch 0,0%)	€ 3,40
Leffe Tripel	€ 4,00
Duvel	€ 4,00
La Chouffe	€ 4,00
Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,00
Hertog Jan Grand Cru	€ 4,00
Jupiler 0.0 %	€ 2,50
Becks Green Lemon Zero	€ 4,00
Sneeuwitje 25 cl.	€ 2,90
Sneeuwitje 45 cl.	€ 5,20

Whisky

Famous Grouse, Johnny Walker red,	€ 4,60
Southern Comfort	€ 4,60
Jack Daniels, Four Roses, Jameson,	€ 5,15
Ballantines	€ 5,15

Cognac

Courvoisier VS	€ 5,65
Remy Martin VSOP	€ 9,10
Hennesy XO	€ 19,35

Gin's

Gordon's London dry Gin	€ 4,00
Bombay Sapphire Gin	€ 4,50
Hendricks Gin	€ 4,75



HOTEL HALB-PENSION ARRANGEMENT MENÜ

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserer Brasserie `De Eerste Rang`. Sie können Ihr 3-Gänge-Arrangement-Menü zusammenstellen aus den folgenden Speisen.


Vorspeisen

Cremige Tomatensuppe von Pommodori Tomaten 

Thailändische Nudelsuppe mit Langoustine

Frisch geschnitten Rindercarpaccio vom Freiland Rind

Pfanne mit in Knoblauch gebratene Champignons 

Crème Brûlée von weiche Ziegenkäse 

Hauptspeisen

Unser Klassiker. Schulterfilet vom Grill. Das reinste und feinste Stück vom Rind.

Serviert auf einem Bett von Hasche und Soße


Das traditionelle hauspanierte Wienerschnitzel

Serviert mit einer halben Zitrone und sprossen

Orientalisch Klassik, Spies vom Grill mit marinierte Hähnchenschenkel Filet

Serviert mit Nudelsalat, hausgemachte Saté-Soße und Atjar Tjampoer

2 In Butter gebackene Nordsee kleine Seezunge, Serviert mit hausgemachter Ravigote- Soße

Dampfkörbchen mit thailändischem Gemüsecurry und Reis 

Nachspeisen

Ad's Kaat mossel. Vanille Eis mit Schokoladensoße, Eierlikör und Schlagsahne

Crème Brûlée von Vanille en Limoncello

Warmer Apfelstrudel mit cremigem Vanille Eis

Eingekochte warme Kirschen mit cremigem Vanille Eis und Schlagsahne

Verdünnter Kaffee, Kaffee nach Wahl mit verschiedenen Leckereien

Alle Hauptspeisen werden serviert mit extra krosse Fritten, eine wechselnde Kartoffel Garnitur, Brander Mayonnaise und warmes Gemüse. Salat wird auf Anfrage serviert.

Speisen mit einem  sind vegetarische Zubereitungen.

Haben Sie Diätwünsche oder Allergien? Fragen Sie einen Mitarbeiter um Rat..