

## OM MEE TE BEGINNEN

**Libanees brood** 5  
vers uit de pizzaoven. met aioli.

**Pan de Catalana** 6  
libanees brood met tomaat en zeezout.

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio van Black Angus** 9  
licht aangeschroeid in de pan, met mojo verde, zeezout en broadbeans.

**Voorgerechten plank** (minimaal 2 personen) 9 p.p.  
combinatie van Libanees brood, pan de catalana, carpaccio van Black Angus, mosterdsoep en viskoekjes.

**Twee garnalenkroketjes** 7  
huisgemaakt, met limoenmayonaise.

**Twee kalfskroketjes** 6  
met Amelander mosterd en zwarte peper.

**Twee tomaat mozzarella kroketjes** 6  
met pestomayonaise.

**Thaise viskoekjes** 6  
met peper, koriander en een pittige saus.

**Salade geitenkaas** 9  
met sud n' sol, broadbeans, croutons, honing en komkommer.

**Herfstsalade** 9  
met pompoen, katenspek, paddestoelen, broadbeans en komkommerlinten.

**Pomodori-soep** 6  
tomatensoep met pesto.

**Amelander mosterdsoep** 6  
met spekjes.

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en truffelmayonaise.  
Extra bijlagen vindt u hiernaast onder 'accessoires'.

**Biefstuk van de haas** 22  
de allerlekkerste biefstuk van de haas gebakken in heel veel boter.  
met gebakken ui en champignons.

**Mixed grill** 18  
combinatie van biefstuk, varkenshaas, scharrel kipfilet, ui, paprika en champignons.

**Chef's burger** 16  
200 gram Black Angus beef met gebakken groenten, sla, relish, bacon en oude kaas.

**Wildstoof** 15  
met herfstgroenten en een stampotje rauwe andijvie.

**Wildzwijnracks** 20  
met pastinaak, kastanje en een saus van rode port en bosvruchten.

**Trio van vis** 19  
combinatie van zalmfilet met ahornsiroop, slibtong in dilleboter en een Thais viskoekje.  
met pompoencreme en een 'oosters' stoofpeertje.

**Tagliatelle** 15  
met een saus van bospaddestoelen en kastanje.

## ACCESSOIRES

Onderstaande accessoires kunt u prima delen met 2 personen.

**Stampotje** 3  
van rauwe andijvie.

**Komkommersalade** 2  
met frisse dressing.

**Herfstsalade** 3  
met pompoen, paddestoelen en komkommerlint.

**Spruitjes** 3  
in de pan gebakken.

**Appelcompôte** 2  
met kaneel en steranijs.

## NAGERECHTEN

**Chocolate brownie** 6  
met creme anglaise en cookie dough ijs.  
tip: lekker met een shotje PX. 3

**Lemon cheesecake** 4  
met sinaasappelcurd.  
tip: lekker met een shotje limoncello! 3

**Amelander ijs** 6  
met gemarineerd rood fruit en speculaas-crumble.

**Profiterole** 5  
gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus.

**Patisserieplank 2 share** (voor twee personen) 4,50 pp  
verschillende zoete lekkernijen.

**Kaasplank** 8  
met Reypenaer, daslook, honing geitenkaas, appel-peren stroop, olijven en brood.

## KOFFIE'S

**Nobel experience** 7  
koffie, thee of cappuccino met het befaamde Amelander Nobeltje,  
een Nobel bonbon en een Nobel cadeau(bon).

**Chocolate lovers** 7  
koffie, thee of cappuccino met Baileys en  
stukken chocolade van het chocoladeatelier in Nes. 7

**Amelander koffie** 6  
met Amelander Nobeltje.

**Hollandse koffie** 6  
met bruine jenever.

**Baileys koffie** 7  
met Baileys.

**Irish koffie** 8  
met Ierse whiskey.

**French koffie** 8  
met Grand Marnier.

**Spanish koffie** 8  
met Tia Maria.

## AFTER DINNER COCKTAIL

Nes Espresso  
shot espresso • kahlua • wodka • suikerwater

9

Heeft u een allergie? Meld dit dan bij uw bedieningsmedewerker!