

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!