



de dominee GRAND CAFE

MENU

VORSPEISE

“Brotbrett” | 7

2 warme Brötchen serviert mit Knoblauchsoße, Kräuterbutter und Tapenade

Nacho's | 13

Tortillachips mit Hackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Paprika, serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salsasoße, überbacken mit Käse

Champignons Dordogne | 13

Gebratene Champignons in knuspriger Hülle, serviert mit einer warmen cremigen Knoblauchsoße

Rinder-Carpaccio | 15

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio, serviert mit Salat, Pinienkernen, alter Käse und Trüffelmayonnaise

Rind-Tataki | 15.5

Tataki vom Rinderfilet mit Pani Puri gefüllt mit schwarzem Knoblauchcreme, Sojabohnen, Sojasprossen und Chiliöl

Makrele und Lachs | 15.5

Makrelen-Rillettes mit geräuchertem Lachs, Erbsencreme, Ponzu-Gel und Heringskaviar

Tomate und Burrata | 15

Marinierte Tomate mit Burrataschaum, frischem Pesto und Taggiasca-Olive

Sashimi von Lachs und Thunfisch | 15

Dünn geschnittener frischer Lachs und Thunfisch, serviert mit Mangochutney, Avocado-creme und Sojasauce

Garnelen ‘Piri Piri’ | 15.5

Garnelen gegart in Knoblauch-Chili-Öl, serviert mit Maisbrot

Kostprobe "De Dominee" (für 2 Personen) | 36

Für unsere Gäste, die sich nicht entscheiden können oder einfach alles probieren möchten. Kombination aus Rinder-Carpaccio, Champignons Dordogne, Garnelen Piri Piri Rind-Tataki und Makrelen-Rillettes. Serviert mit Brot und Kräuterbutter

HAUSGEMACHTE SUPPE

serviert mit Brot

Tomatensuppe | 8

Leicht gebundene Tomatensuppe mit frischem Gemüse

Zwiebelsuppe | 8

Gut gefüllte französische Zwiebelsuppe, serviert mit einem Käsebrötchen

Kokos-Curry-Hühnersuppe | 8

Herrlich cremig

Brokkoli-Käsesuppe | 8

Gebundene Brokkolisuppe mit Käsespeln

Suppe der Woche | ...

Frage einen Mitarbeiter

SALATE

serviert mit Knoblauchbrot

Waldorf-Salat | 16.5

Frischer Salat mit geräucherter und frittiert Hähnchenbrust, Apfel, Sellerie, Walnüssen und einer köstlichen Curry-Mayonnaise

Ziegenkäsesalat | 16.5

Gemischter Salat mit frittiertem Ziegenkäse, Speck, Apfel, Walnüssen, Honig und Himbeer-Vinaigrette

Carpaccio-Salat | 16.5

Gemischter Salat mit hausgemachtem Rinder-Carpaccio, Pinienkernen, altem Käse und Trüffelmayonnaise

Fischsalat | 18.5

Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs, Forelle, frischem Norwegischen Garnelen und einem frischen Dressing

(Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter)

HAUPTGERICHTE, FLEISCH

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Schnitzel (Metzgerei Kosse) | 22

Wahlweise mit einem Bauernschnitzel oder serviert mit Champignonsoße

Satéspieße | 212

Zarter Schweinefiletspieß (medium gebraten), serviert mit einer köstlichen Erdnuss-Soße

Spareribs | 600gr 22 | 1000gr 34.5

Herrlich marinierte Spareribs, scharf oder süß serviert

Orientalisches Hühnerfilet | 22

Leckeres Hühnerfilet mit Cashewnüssen, frischem orientalischem Gemüse und Ketjap-Chili-Soße

Schweinefilet (medium gebraten) | 27.5

Schweinefilet mit knusprigem Speck und Waldpilzsauce

Schweinebauch und Reis | 26.5

Weich gegarter Schweinebauch mit orientalischer Marinade, gebratenem Reis und frisches Gemüse

Duett von Lamm | 31

Zart geschmorter Lammschulter mit gegrilltem Lammfilet, frischem Gemüse und Honig-Thymian-Jus

Kalbsrippensteak (225 gr) | 31

Lecker gegrilltes Kalbsrippensteak, serviert mit frischem Gemüse und Pfeffersauce

Mixed Grill | 28

Kombination aus gegrilltem Rinderfilet, Lammfilet und Bauchfleisch. Serviert mit warmem Gemüse und Pfeffersauce

Burgunder Rindersteak (300gr) | 32.5

Köstliches Rindersteak, serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck und hausgemachter Trüffelsauce

Tournedos (200gr) | 33.5

Wunderbar zartes Filestück vom Rind, serviert mit hausgemachter Trüffelsauce und warmem Gemüse

SURF & TURF

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Duo von Lachs und Schweinefilet | 27.5

Kombination aus Lachsfilet mit Holländischer Sauce und Schweinefilet, überbacken mit Brie, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Duo von Rinderfilet und Garnelen | 33.5

Rinderfilet serviert mit Trüffeljus und in Tempurateg gebacken Garnelen

HAUPTGERICHTE, FISCH

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Lachsfilet | 27.5

Gebratenes Lachsfilet serviert mit warmem Gemüse und Holländischer Sauce

Kabeljaufilet | 27.5

Gebratenes Kabeljaufilet, serviert mit einer Butter-Green-Curry-Sauce, warmem Gemüse und knusprigem Speck

Seebarschfilet | 27.5

Gebratenes Seebarschfilet, serviert mit warmem Gemüse und Holländischer Sauce

Dreierlei Fisch | 27.5

Dreierlei von Lachs, Kabeljau und Seebarsch, serviert mit Holländischer Sauce und warmem Gemüse

Gamba's | 27.5

Sieben gebratene Gambas, serviert mit Fregola, frischem Gemüse und eier Sauce aus geröstetem Paprika

(Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter)

VEGETARISCHE GERICHTE

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Gefüllte Portobello-Pilze | 18.5

Portobello-Pilze gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten, Pinienkernen, gratiniert mit Ziegenkäse und Honig

Fregola | 18.5

Fregola mit frischem Gemüse und einer Soße aus gerösteter Paprika und Burrata

Quiche | 16.5

Hausgemachte Quiche mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Brokkoli, Champignons und Gruyère-Käse

Thailändisches grünes Curry | 18.5

Köstliches grünes Curry mit frischem Gemüse und Reis

KINDERGERICHTE

Spongebob | 7.5

Drei Mini-Frikadellen und drei Bitterballen mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

Gnome “Plop” | 7.5

Pfannkuchen mit Puderzucker und Sirup

Bob der Baumeister | 12.5

Kleine Portion Spareribs mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

Findet Nemo | 7.5

Fünf Fischstäbchen mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

BEILAGEN

Schüssel gebratene Kartoffeln | 3

Schüssel warmes Gemüse | 3

Schüssel Pommes | 3

NACHTISCH

Dame Blanche | 8.5

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, einem hausgemachten Schokoladenkeks und Schlagsahne

Crème Brûlée Mousse | 9

Hausgemachte Creme Brûlée Mousse, mit Salzkrokant Karamell Vanille gel und Dubai-Schokoladeneis

Käsekuchen | 9

Hausgemachter Käsekuchen mit einem Boden aus Bastogne, serviert mit Himbeer-Macaron, Weißer Schokoladencreme und Erdbeer-Käsekuchen Eis

Trifle | 9

Hausgemachter Trifle, bestehend aus weißer Schokoladencreme, rote Früchte und Mürbeteig, serviert mit Monchou-Kirsche Eis

Erdbeeren ‘Romanoff’ | 9

Frische Erdbeeren mit Romanoffcreme, Joghurteis und Schlagsahne

Limoncello-Tiramisu | 9

Limoncello-Tiramisu mit Zitronenkuchen-Eis

Dessert-Trilogie | 9

Kombination aus hausgemachtem Käsekuchen, Trifle und Limoncello-Tiramisu

Kinder-Eis | 4.5

Bonbon-Teller | 6.5

Käse-Teller (von der Zuivelhoeve) | 10.5

Verschiedene Käsesorten, serviert mit Feigenbrot, Apfelkraut und Walnüssen