



Grand Café de Dominee

• SPEISEKARTE •

VORSPEISE



‘Brotbrett’ • € 7,80

2 warme Brötchen serviert mit Knoblauchsoße, Kräuterbutter und Tapenade

Nacho’s • € 13,50

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

Champignons Dordogne • € 13,50

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

Rinder-Carpaccio • € 15,90

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

Tataki vom Rind • € 15,90

Tataki von Rinderlendenstück mit Pani Puri, gefüllt mit schwarzem Knoblauchcreme, Sojabohnen und Chiliöl

Geräucherter Lachs • € 15,90

Geräuchter Lachs mit geschmortem Mini-Römersalat, Algenmayonnaise und Tintenfisch-Kroepoek

Rinder-Tatar • € 15,90

Handgeschnittenes Steak Tatar mit Kartoffelcrunch, Trüffelmayonnaise und Briochebrot

Hänchen-Trüffel-Pastetchen • € 14,80

Pastetchen gefüllt mit Ragout aus Hänchen, Trüffel und Waldpilzen

Bisque mit Garnelen • € 15,50

Kräftige Krustentier-Bisque, gefüllt mit Garnelen und feinem Gemüse

Proeverij ‘De Dominee’ • € 38

Für unsure Gäste, die sich nicht entscheiden können oder einfach alles probieren möchten. Kombination aus Rinder-Carpaccio, Champignons Dordogne, Rinder-Tartar, geräuchtertem achus und Garnelen-Bisque.

Serviert mit Brot und Kräuterbutter



HAUSGEMACHTE SUPPE

Serviert mit Brot

Tomatensuppe • € 8,50

Leicht gebundene Tomatensuppe mit frischem Gemüse

Zwiebelsuppe • € 8,50

Gut gefüllte französische Zwiebelsuppe, serviert mit einem Käsebrötchen

Waldpilzsuppe • € 8,50

Herrlich cremig mit einem Hauch von Trüffel

Senfsuppe • € 8,50

Köstliche Senfsuppe mit Speckwürfeln

Suppe der Woche • € ...

Frage einen Mitarbeiter



SALATE

serviert mit Knoblauchbrot

Waldorf-Salat • € 16,50

Frischer Salat mit geräucherter und frittierter Hänchenbrust, Apfel, Sellerie, Walnüssen und köstlichen Curry-Mayonnaise

Ziegenkäsesalat • € 17,50

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

Carpaccio-Salat • € 17,50

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

Fischsalat • € 19,50

Gemischter Salat mit geräucherter Lachs, Forelle, Nordischen Garnelen und einem frischen Dressing



FLEISCH HAUPTGERICHTE

Serviert mit Pommes und Rohkost

Schnitzel (*Metzgerei Kosse*) • € 23

Wahlweise mit einem Bauerschnitzel oder serviert mit Champignonsoße

Satéspieße • € 23,50

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

Spareribs • € 23,50 / € 36

Herrlich marinierte Spareribs, scharf oder süß serviert. Wahl zwischen normale oder großer Portion

Orientalisches Hühnerfilet • € 23

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

Geschmorte Entenkeule • € 29

Geschmorte Entenkeule mit einem Stampf aus Lauch und Sauerkraut, serviert mit Shiitake-Sauce

Schweinefilet • € 28,50

Schweinefilet (medium gebraten) serviert mit Waldpilzsauce

Schweinebauch und Reis • € 27,50

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

Kalbsduett • € 32

Duett von geschmorter Kalbs Schulter und Kalbs-Picanha, serviert mit Trüffeljus und einem Lauchstampf

Rindergulasch • € 27,50

Gulasch aus Rindfleisch serviert mit einem Stampf aus Lauch und hausgemachter Sauce

Burgunder Rindersteak • € 33,90

Köstliches Rindersteak (300gr), serviert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck und hausgemachter Trüffelsoße

Tournedos • € 34,90

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

Haben Sie Allergien?



Bitte informieren Sie



SURF EN TURF

— Serviert mit Pommes und Rohkost —

Duo Lachs & Schweinefilet • € 28,50

Kombination aus Lachsfilet mit Holländischer Sauce und Schweinefilet mit einer Sauce aus Waldpilzen

Duo Rinderfilet & Garnelen • € 34,90

Rinderfilet serviert mit Trüffeljus und in Tempurateig gebacken Garnelen

FISCH HAUPTGERICHTE

— Serviert mit Pommes und Rohkost —

Lachsfilet • € 28,50

Gebratenes Lachsfilet serviert mit warmem Gemüse und Holländischer Sauce

Kabeljaufilet • € 28,50

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

Wolfsbarschfilet • € 28,50

Gebratenen Wolfsbarschfilet, serviert mit warmem Gemüse und Holländischer Sauce

Dreierlei Fisch • € 28,50

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

Garnelen • € 28,50

Sieben gebratene Gambas, serviert mit Tagliatelle, frischem Gemüse und Knoblauch-Rahmsauce

Beilagen

€ 3-

- GEBRATENE KARTOFFELN
- POMMES
- WARMES GEMÜSE



VEGETARISCHE GERICHTE

Serviert mit Pommes und Rohkost

Gefüllte Portobello-Pilze • € 20,50

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

Tagliatelle • € 18,50

Tagliatelle mit Knoblauch-Rahmsauce und frischem Gemüse

Quiche • € 16,50

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

Thailändisches grünes Curry • € 18,50

Köstliches grünes Curry mit frischem Gemüse und Reis



KINDERGERICHTE

Spongebob • € 8,50

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

Gnome 'Plop' • € 8,50

Pfannkuchen mit Puderzucker und Sirup

Bob der Baumeister • € 13,50

Kleine Portion Spareribs mit Pommes,
Mayonnaise und Apfelmus

Findet Nemo • € 8,50

Fünf Fischstäbchen mit Pommes,
Mayonnaise und Apfelmus



NACHTISCH

Dame Blanche • € 8,50

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

Käsekuchen • € 9,50

Hausgemachter Käsekuchen mit einem Bastogne-Boden, serviert mit einem Himbeermacaron, weißer Schokoladencreme und Erbeer-Käsekuchen-Eis

Tropisches Trifle • € 9,50

Hausgemachtes Trifle, aufgebaut aus Schichten von Vanillequark, Streuseln und Mango-Ananas-Chutney

Schokoladenkuchen • € 9,50

Warmes Hausgemachter Schokoladenkuchen mit karamellierter Banane und Vanilleeis

Baiser mit Lemon Curd • € 9,50

Baiser mit Lemon Curd, Blaubeeren und Pistazieneis

Tiramisu • € 9,50

Kaffee-Tiramisu serviert mit gesalzenem Karamelleis

Dessert 'Trilogie' • € 9,50

Kombination aus hausgemachtem Käsekuchen, Trifle und Tiramisu

Kinder-Eis • € 4,50

Bonbon-Teller • € 6,50

Käse-Teller • € 10,50

Verschiedene Käsesorten (von der Zuivelhoeve', serviert mit Feigenbrot, Apfelkraut und Walnüssen

**TIPP: FÜR UNSERE SPEZIALKAFFEES VERWEISEN
WIR SIE AUF UNSERE KAFFEEKARTE**

