

V

Starters

- V** *Komt voor de bakker* 5,75
landbrood met kruidenboter, aioli, olijfolie en zeezout
- Crostini* per stuk 2,50
een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

Voorgerechten

- Proeverij uit de zee* 14,50
trio van gerookte zalm, vissoepje en duivelse garnalen
- Duivelse garnalen* 12,95
pittige garnalen geserveerd met brood
- Rundercarpaccio* 12,50
met pestomayonaise, pijnboompitten en oude kaas
- V** *Burrata* 10,50
Italiaanse verse kaas geserveerd met cherrytomaten, basilicum en extra vierge olijfolie

Soepen

- Goed gevulde vissoep* 7,50
- V** *Romige tomatensoep met basilicumolie* 6,50
Soepen worden geserveerd met brood

Maaltijdsalades

- Salade Bergen aan Zee* 21,50
goed gevulde salade met gebakken kabeljauw, zalm, schol en garnalen
- V** *Geitenkaassalade / kleine portie* 21,50 / 16,50
met gratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, walnoten, honing en seizoensfruit
- Caesarsalade met kip / kleine portie* 19,50 / 14,50
met little gem, kipfilet, cherrytomaten, gekookt eitje, parmezaanse kaas en de klassieke caesardressing
- Salades worden geserveerd met brood en kruidenboter*

Kinderkaart

Voor onze kleine piraten hebben wij een schatkaart met heerlijke gerechten.

V = Vegetarisch

V

Hoofdgerechten

Picanha * (180 gram) 26,00
runderstaartstuk geserveerd met gebakken champignons en kruidenboter of chimichurrie

Geheim van Bergen aan Zee * 25,50
pannetje met kabeljauw, zalm, schol en garnalen gestoofd in kreeftensaus en geserveerd met rijst of aardappelgarnituur

Vangst van de dag * Dagprijs
hele gebakken vis, dagelijks vers

Kalfslever * 23,50
gebakken en geserveerd met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus

V *Tortellini / kleine portie* 22,50 / 17,50
gevuld met kaas, geserveerd met een romige saus van kastanjechampignons en aan tafel geraspte parmezaanse kaas

Ladysteak picanha * (100 gram) 17,50
runderstaartstuk geserveerd met gebakken champignons en kruidenboter of chimichurrie

** deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten op het bord en een dagelijks wisselende aardappelgarnituur*

Plategerechten

Sparerib topper * 22,50
geserveerd met knoflooksaus en whisky-cocktailsaus

Kabeljauw in een krokant jasje * 21,50
gefrituurd in bierbeslag en geserveerd met remouladesaus

Victoria's burger * 21,50
geserveerd met sla, kaas, tomaat, bacon en grillsaus op een sesambol

Oosterse wok (optie V) / kleine portie 21,50 / 16,50
kippendijen gewokt met groenten en cashewnoten in een oosterse saus, geserveerd met rijst en een frisse groene salade (ook mogelijk als vegetarische optie zonder kippendijen)

Kipsaté * 18,50
met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes en kroepoek

** De plategerechten worden geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise*

V = Vegetarisch

Supplement:

Extra friet 2,50 • Extra aardappelgarnituur 2,50 • Groene salade 3,00 • Seizoensgroenten 2,50

V

Desserts

<i>Toetje toe</i>	8,50
zoete lekkernijen met koffie naar keuze en een “snoeplikeurtje”	
<i>Frambozen-kokoscake</i>	8,50
geserveerd met yoghurtijs en slagroom	
<i>Key lime pie</i>	7,50
Amerikaanse limoentaart geserveerd met slagroom	
<i>Apfelstrudel</i>	7,50
geserveerd met vanille-ijs en slagroom	
<i>Bolletje ijs naar keuze met slagroom</i>	<i>per bol</i> 3,50
keuze uit de smaken: vanille, yoghurt, chocolade, mango en citroen	

Koffie Specials

<i>Dutch Coffee</i>	8,50
Ketel 1 Matuur Jenever, koffie, slagroom	
<i>Irish Coffee</i>	8,50
Irish Whiskey, koffie, slagroom	
<i>French Coffee</i>	8,50
Grand Marnier, koffie, slagroom	
<i>Italian Coffee</i>	8,50
Amaretto, koffie, slagroom	
<i>Spanish Coffee</i>	8,50
Tia Maria of Licor43, koffie, slagroom	

Voor de liefhebbers

<i>Fonseca, special Ruby port</i> met aroma's van donker fruit & krenten	4,85
<i>Fonseca, late bottled vintage port</i> geurige port met fruitige en kruidige aroma's	7,75
<i>Lusteau, Solera sherry</i> zacht & zoet met aroma's van rozijn, vijg en noten	7,75
<i>Pallini, Limoncello</i> zuiver, met de pure smaak van vers geperst citroensap	5,00
<i>Torres, Floralis Moscatel Oro</i> halfzoete wijn met bloemig aroma en een kruidige, honingachtige smaak	5,75

V

Starters

- V** *Komt voor de bakker* 5,75
Landbrot mit Kräuterbutter, Aioli, Olivenöl und Meersalz
- Crostini* pro Stück 2,50
Eine Spezialität des Hauses, täglich wechselnd

Vorspeisen

- Verkostung von Meer* 14,50
Trio von geräucherter Lachs, Fischsüppchen und scharfe Garnelen
- Teuflische Garnelen* 12,95
Scharfe Garnelen mit Brot
- Rindercarpaccio* 12,50
Mit Pestomayonnaise, Pinienkernen und alter Käse
- V** *Burrata* 10,50
Italienischer Frischkäse, serviert mit Kirschtomaten, Basilikum und nativem Olivenöl extra

Suppen

- Gut gefüllte Fishsuppe* 7,50
- V** *Cremige Tomatensuppe mit Basilikumöl* 6,50
Die Suppen werden mit Brot serviert

Mahlzeitsalate

- Salat Bergen aan Zee* 21,50
Gut gefüllte Salat mit gebratener Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen
- V** *Ziegenkäsesalat / kleine Portion* 21,50 / 16,50
Salat mit gratinierter Ziegenkäse, Gurken, Zwiebeln, Walnüsse , Honig und Obst der Saison
- Caesar-Salat mit Hähnchen / kleine Portion* 19,50 / 14,50
mit Little Gem, Hähnchenbrust, Kirschtomaten, gekochtem Ei, Parmesankäse und dem klassischen Caesar-Dressing
- Die Mahlzeitsalate werden mit Brot und Kräuterbutter serviert*

Kinderkarte

Für unsere kleine Piraten haben wir eine Schatzkarte mit köstliche Gerichte.

V = Vegetarisch

V

Hauptgerichte

Picanha * (180 gram) 26,00

Rinder Schwanzstück serviert mit gebackene Pilzen und Kräuterbutter oder Chimichurrie

Das Geheimnis von Bergen aan Zee * 25,50

Kabeljau, Lachs, Scholle und Garnelen in Hummeresoße,
in einer Pfanne serviert mit Reis oder Kartoffelvariationen

Der Fang des Tages * Tagespreis

ganzer gebratener Fisch, täglich frisch

Kalbsleber * 23,50

Gebraten und serviert mit Speck und Zwiebeln, abgeschreckt mit Rotwein und Kalbsbratensoße

V *Tortellini / kleine Portion* 22,50 / 17,50

Gefüllt mit Käse, serviert mit ein cremige Kastanienpilzensoße und Parmesankäse am Tisch gerieben

Damensteak Picanha * (100 gram) 17,50

Rinder Schwanzstück serviert mit gebackene Pilzen und Kräuterbutter oder Chimichurrie

** Diese Gerichte werden mit Gemüse der Saison auf Teller serviert und einer Kartoffelvariation*

Plategerichte

Sparerib topper * 22,50

Serviert mit Knoblauchsoße und Whisky-Cocktailsoße

Kabeljau mit Knusperkruste * 21,50

Frittiert in Bierteig und serviert mit Remouladesoße

Victoria's burger * 21,50

Hamburger mit Salat, Käse, Tomaten, Speck und Grillsoße auf einem Sesamkadett

*Orientalischer Wok mit Hähnchen (option **V**) / kleine Portion* 21,50 / 16,50

Gebraten in orientalischer Sauce mit Gemüse und Cashewnüssen, serviert mit Reis (auch als vegetarische Variante ohne Hähnchen erhältlich)

Hähnchensaté * 18,50

Mit Hausgemachte Erdnussoße, gebratenen Zwiebeln und Garnelencracker

** Die Plategerichten werden serviert mit Salat und Pommes*

V = Vegetarisch

Supplement:

Extra Pommes 2,50 • Extra Kartoffelvariation 2,50 • Extra Salat 3,00 • Extra Gemüse 2,50

V

Desserts

<i>Klein und süß</i>	8,50
Süße Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl und einem süßen Likör	
<i>Himbeer-Kokos-Kuchen</i>	8,50
serviert mit Joghurteis und Schlagsahne	
<i>Key lime pie</i>	7,50
Amerikanischer Limonentorte serviert mit Schlagsahne	
<i>Apfelstrudel</i>	7,50
Mit Vanille-eis und Schlagsahne	
<i>Kugel nach Wahl mit Schlagsahne</i>	Preis pro Kugel 3,50
Wählen Sie: Vanille, Joghurt, Schokolade, Mango und Zitrone	

Spezieller kaffees

<i>Dutch Coffee</i>	8,50
Ketel1 Matuur Jenever, Kaffee, Sahne	
<i>Irish Coffee</i>	8,50
Irish Whiskey, Kaffee, Sahne	
<i>French Coffee</i>	8,50
Grand Marnier, Kaffee, Sahne	
<i>Italian Coffee</i>	8,50
Amaretto, Kaffee, Sahne	
<i>Spanish Coffee</i>	8,50
Tia Maria oder Licor43, Kaffee, Sahne	

Für die feinen Verkoster

<i>Fonseca, special Ruby port</i> mit Aromen von dunklen Früchten und Johannisbeeren	4,85
<i>Fonseca, late bottled vintage port</i> duftendes, mit fruchtigen und würzigen Aromen	7,75
<i>Lusteau, Solera sherry</i> weich & süß mit Aromen von Rosinen, Feigen und Nüssen	7,75
<i>Pallini, Limoncello</i> rein mit dem puren Geschmack von frisch gepresstem Zitronensaft	5,00
<i>Torres, Floralis Moscatel Oro</i> halbsüßer Wein mit blumigem Aroma und würzigem, honigartigem Geschmack	5,75