

Vorgerichte

Rindercarpaccio	€ 9,95
Rindercarpaccio mit Parmesankäse, Pinienkernen und Rucola	
Couscous Salat*	€ 8,95
Salat aus Perlcouscous mit gerösteter Paprika, Apfel, Frühlingszwiebeln und lauwarmen Shiitake-Pilzen, abgeschmeckt mit Trüffelöl	
Manchego*	€ 10,95
Spanischer Schafskäse mit kandiertem Chicorée, Walnüssen und Honig	
Gravad lax	€ 10,95
Gemischter Salat mit Graved Lachs, roten Zwiebeln, Sonnenblumenkernen und Senf-Dill-Dressing	
Flammkuchen*	€ 7,95
Hausgemachter Flammkuchen mit Champignons, roten Zwiebeln, Crème fraîche, gratiniert mit Parmesan	
Pfännchen Black Tiger Garnelen	€ 8,95
In Knoblauchöl gebratene, geschälte Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl	
Lammsbries	€ 8,95
Knusprig gebratenes Lammsbries mit Trüffelkartoffeln und Portwein-Jus	
Tomatensuppe*	€ 5,95
Leicht gebunden Tomatensuppe mit frische Frühlingszwiebel und Balls	
Senfsuppe*	€ 5,95
Sahnige senf-Suppe mit Speck und Lauch	
Brunnenkresse Suppe*	€ 5,95
Leicht gebundene Suppe aus Brunnenkresse mit holländischen Garnelen	
Frühlingsbouillon*	€ 5,95
Frische Bouillon mit feinem Frühlingsgemüse und mit geräuchertes Hähnchen	
Brotbrettchen*	€ 6,95
Diverse edle Brotsorten mit Aioli, Pesto und Tapenade	

Alle Vorgerichte werden serviert mit Bot und Kräuterbutter
Vorgerichte met * sind vegetarisch oder vegetarisch zu bereiten

Hauptgerichte

Schnitzel 'Hof van Daltsen'	€ 17,95
Knusperig gebratenes Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Paprika	
Spare-ribs XL	€ 21,95
Hausmarinierte Spareribs mit scharfer Knoblauchsauce Iss so viele Spare Ribs wie du willst!	
Duett von Lamm & Kalb	€ 24,95
Lammrack und Kalbsmedaillon vom Grill, mit Sauce aus Knoblauch und Minze	
Pfanne Hühnchenschenkelfilet *	€ 17,95
Selbst mariniertes Hühnchenschenkelfilet aus dem Smoker, serviert mit Piri-Piri-Sauce	
Rinderfilet	€ 21,95
Gegrillte Rinderfilet mit Stroganoffsauce	
Wishbone steak	€ 26,95
Zartes Steak von 350 Gramm serviert mit Kräuterbutter	
Känguru-Steak*	€ 18,95
Grillspieß mit Känguru-Steak, dazu rauchige Grillsauce	
Zungenfilet*	€ 19,95
Drei krokant gebratene Seezungenfilets mit Zitrone	
Doradefilet*	€ 19,95
Baked dorade fillet with a sauce of saffron herbs, served with saffron sauce	
Casserole Fisch*	€ 17,95
Verschiedene Fischarten und frische Gemüse in einer cremigen Pesto-Soße	
Vegetarische Probe	€ 17,95
Gegrillter Halloumi, Gratin aus Roseval-Kartoffeln und Frühlingsgemüse und Risotto aus der Chioggia-Rübe	

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse, Kartoffelgarnitur und Salat serviert
Hauptgerichte mit * sind auch möglich wie kleine Portion (€ - 2,50).

Desserts

Chocolade fondue (min. 2 personen)	€ 6,95
Fondue aus weißer Schokolade mit mehreren Obstsorten und Süßigkeiten	
Erdbeeren Cheesecake	€ 5,95
Hausgemachte Erdbeeren Cheesecake mit Sanddorneis	
Crème brûlée	€ 6,95
Crème brûlée mit Tarte Tatin und einer Kugel Vanilleeis mit Rosinenbranntwein	
Yoghurnachspeise	€ 5,95
Yoghurnachspeise mit Licor 43, frischem Obst und Himbeerfruchteis	
Klein ijssie	€ 3,95
Eine Kugel Vanilleeis-Eis mit Waldfruchtsauce und Schlagsahne	
Bayerische Creme aus Passionsfrucht	€ 6,95
Bayerische Creme aus Passionsfrucht mit Zitronenmousse, Blutorangeneis und knusprigen Himbeerküchlein	
Caffee Hof van Daltsen	€ 6,95
Eine Tasse kaffee mit Leckereien, Eine Kugel Eis und ein Glas Likör Ihrer Wahl	

Kaffee und Digestieven

Irish Coffee (mit Irish whiskey)
French Coffee (mit Grand Marnier)
Italian Coffee (mit Amaretto)
Spanish Coffee (mit Tia Maria)
€ 6,50

Amaretto di saronno, Tia Maria, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier,
Bailey`s, Armagnac, Calvados en Cognac
€ 4,25

Cognac
€ 5,00