

Willkommen bei

BRASSERIE RESTAURANT MARKERWAARD



WILLKOMMEN!

Angetrieben durch unsere Leidenschaft fürs Kochen und unsere Liebe zu purem und leckerem Essen haben wir uns auf die Suche nach den besten Lieferanten begeben. Damit Sie Das probieren können, was wir selbst am liebsten essen. Gerichte mit Zutaten die weitest möglich mit Rücksicht auf Mensch, Tier und Erde produziert sind.

So arbeiten wir mit biologischem Freilandfleisch, Molkereiprodukte und tagesfrische Eier sind vom Bauernhof Lindenhoff in Baambrugge, unser frisches Brot kommt von der hiesigen Bäckerei Broodhuys und unseren tagesfrischen Fisch kaufen wir beim Stammlieferanten in Volendam. Unsere Feigenmarmelade wird biologisch hergestellt und extra für uns aus Frankreich importiert. Unsere Suppen und Soßen sind frisch, weitestmöglich glutenfrei und mit so wenig wie möglich unnötigen Zutaten.

Somit sind unsere Gerichte so wie wir sie selbst am liebsten haben, ehrlich, herrlich und geschmackvoll. Wir hoffen, dass Sie hievon genauso genießen wie wir selbst.

Guten Appetit,
Desiree & Leo Klaassen



LUNCH (12:00 – 16:00)

SANDWICHES

Räucherlachs und/oder Makrele 9,50

Junger Bauernkäse mit Walnüssen und Feigenmarmelade von unserem Bauern aus Frankreich 8,-

Gesund mit Schulterschinken, jungem Bauernkäse, Rohkost und tagesfrischem Freiland-Ei 9,-

Ochsenwurst mit Piccalilly (Senfgemüesoße) 8,-

Bauern Pastete mit Feigen Chutney und süß-sauren Zwiebeln 8,-

Gebackene Muscheln mit Navigotesoße 8,50

Lindenhoff Krokette mit Zaanse Senf (1st) 5,- (2st) 9,-

Spiegelei von 3 tagesfrischen Freilandeiern mit Speck, Schulterschinken oder Käse 8,50

Spiegelei von 3 tagesfrischen Freilandeiern mit Speck oder Schulterschinken und Käse 9,50

Burger Markerwaard vom Gasconne Rind mit Tomatensalsa, süß-sauren Zwiebeln, Speck, geschmolzenem Käse und frischen Pommes frites 14,50

SUPPEN

Pomodori nach italienischem Rezept mit Tomatenstücken und frischem Gemüse 7,-

Harderwijker Fischsuppe mit Fisch, Schalen- und Krustentieren 8,50

Chef's Suppe, frische Suppe der Saison 7,-

TOASTS

Schulterschinken und Bauernkäse 6,-

Ziegenkäse, Honig und Speck 7,-

Räucherlachs, rote Zwiebeln und Crème fraîche 7,-

VERSCHIEDENE GEBÄCK, PFANNKUCHEN UND POFFERTJES

SPECIALS

Markerwaard Spezial Lunch

(ab zwei Personen) Schlemmen von einer Etagere mit diversen Sorten Räucherfisch, Schalen- und Krustentieren, Fischsalaten, gekochtem Freiland Ei, diversen Fleisch- und Käsewaren vom Lindenhoff, serviert mit Brot, Butter und Soße. **16,50 p.p.**

Salade Riche a la Chef mit gebratenem und geräuchertem Fisch, Gamba, pochiertem Freiland Ei, San Daniele getrocknetem Schinken und Pastete mit Brot und Butter **17,-**

Steak Tartar vom Gasconne Rind mit pochiertem tagesfrischem Ei und Trüffelmayonnaise **14,-**

DINNER (12:00 – 22:00)

SUPPEN

Pomodori nach italienischem Rezept mit Tomatenstücken und frischem Gemüse 7,-

Harderwijker Fischsuppe mit Fisch, Schalen- und Krustentieren 8,50

Chef's Suppe, frische Suppe der Saison 7,-

VORSPEISEN

Muscheln aus dem Ofen mit altem Käse 8,-

Champignons aus dem Ofen mit Knoblauch, mit Parmigiano 8,-

Bauern Pastete mit Feigen Chutney und süß-saurer Zwiebel 8,50

Carpaccio vom Black Angus mit Rucola, Parmigiano und Pesto 11,-

Frische Melone mit San Daniele getrocknetem Schinken 11,-

Holländischer Garnelencocktail mit Whiskeysoße (Tagespreis)

Geräuchertes von Lachs, Makrele und Aal 14,50



STEAK TARTAR

vom Bauernhof Der Lindenhoff Baambrugge.

SPECIALS

Steak Tartar vom Gasconne Rind mit pochiertem tagesfrischem Ei und Trüffelmayonnaise **14,-**

Salade Riche a la Chef Leo mit gebratenem und geräuchertem Fisch, Gamba, pochiertem Freiland Ei, San Daniele getrocknetem Schinken und Bauern Pastete mit Brot und Butter **17,-**

MAHLZEITEN SALATE

Caesar Salat mit gegrillten Freilandhühnerschenkeln, Ei, Parmigiano, Speck, Knoblauchcroustons und Caesar Dressing 15,-

Salat Ziegenkäse mit biologischem Egmonder bol (Käse), Honig und Walnüssen 14,-

HAUPTGERICHTE

Duo von Lachs und Scholle mit grüner Kräutersoße und frischem Gemüse 18,-

Seezungen in Butter gebraten mit frischem Gemüse 21,-

Geschmorter Nordsee Fisch, diversen Sorten Fisch, Schalen- und Krustentieren in rahmiger Soße und frischem Gemüse 18,-

Gebackene Muscheln mit Navigotesoße und Salat 16,-

Fang des Tages mit frischem Gemüse (Tagespreis)

Burger „Markerwaard“ vom Gasconne Rind mit Tomatensalsa, süß-saurer Zwiebel, Speck und geschmolzenem Käse 14,50

Beefsteak 180 gram mit frischem Gemüse 18,-

Ribeye Steak vom Simmentaler Rind 250 gram mit frischem Gemüse 24,50

Hausgemachter Spareribs, Soße und Rohkost 20,-

Saté vom Freilandhühnerschenkel, Erdnusssoße, Atjar (Asiatische Rohkost) und Cassave Chips 16,-

Bauern Schnitzel mit Zigeunersoße und frischem Gemüse 17,-

Unsere Fisch- und Fleischgerichte werden serviert mit frischen Pommes frites. Kartoffeln aus dem Ofen können Sie extra bestellen.

VEGETARIER

Dutch Weedburger (Vegan Burger von Seetang) mit süß-sauren Zwiebeln, frischen Pommes und Krautsalat 15,-

Pokebowl von vega Curry, Udon Nudeln mit Atjar (Asiatische Rohkost), Seroendeng und Cassave Chips 15,-

Hausgemachter vega Lasagne mit Gemüsen der Saison und Salat 15,-

EXTRA BEILAGEN

Hausgemachter Pfeffersoße, Bearnaisesoße oder Zigeunersoße 3,-

Kräuter Roseval Kartoffeln aus dem Ofen 4,-

Frische Pommes vom Chef 4,-

Frischer Salat oder Krautsalat 4,-

Frisches Gemüse der Saison 5,-

Diverse kalte Soßen, Butter oder Kräuterbutter 1,-

Kleine Portion Brot 2,-

DESSERTS

Käsekuchen mit roten Waldfrüchten, Vanilleeis und Schlagsahne 7,-

Crème Brûlée 7,-

Überraschungsdessert vom Chef 7,-

Zitronen Sorbet mit frischen Früchten und Schlagsahne 8,-

Dame Blanche mit Schokoladensoße und Schlagsahne 6,-

Coupe Opa & Oma, Vanilleeis mit Schlagsahne, Weinbrandrosinen und Eierlikör 7,50

„Ich habe eigentlich genug“, 1 Kugel Eis mit Schlagsahne und Schokoladensoße, Weinbrandrosinen oder Eierlikör 4,-

Käseplatte Markerwaard 3 Sorten Bauernkäse extra für uns ausgesucht vom Lindenhoff mit Walnüssen und biologischer Feigenmarmelade aus Frankreich 12,50

Käseplatte Markerwaard mit einem Glas 10 Jahre altem Port 16,-

HÄPPCHEN GARNITUR UND FINGERFOOD

(12:00 – 23:00)

5 kleine Saté Spieße vom Freilandhühnerschenkel mit Hausgemachterr Erdnusssoße, Atjar (asiatische Rohkost) und Cassave Chips 13,-

Traditionell gebackenes Brot mit diversen Dips 8,-

Nachos con salsa mit Tomatensoße, Crème fraîche und geschmolzenem Käse 8,50

Bitterballen (Fleischkrokettbällchen 6 St.) vom Lindenhoff mit Zaanse Senf 6,50

Bitterballen (10 St.) vom Lindenhoff mit Zaanse Senf 10,-

Kalte Amsterdamer Ochsenwurst, Leberwurst und gereifter Käse mit Sauerbeilage und Senf 9,-

Warmes Sortiment frittiertes Amsterdamer Happen (9St) mit Soße 9,-

Mix von kalten und warmen Amsterdamer Happen mit Sauerbeilage und Soße 13,-

Portion Oliven, Nachos mit Soße oder Nüsse 3,-

Käsekroketten oder Chorizo Krokette (6 St.) 6,50

Vlammetjes frittierte Teigtaschen mit scharfem Hack gefüllt (8 St.) 6,50

Muscheln aus dem Ofen mit altem Käse 8,-

Champignons aus dem Ofen mit Knoblauch, und Parmigiano überbacken 8,-

DIVERSE KINDERGERECHTEN

Suppe - Nachos - Pfannkuchen

Vegan-Lasagne - Spareribs - Beefsteak

Saté - Fisch - und vieles mehr



Schlemmer
Atlas
Empfohlenes
Restaurant

BRASSERIE & RESTAURANT
Markerwaard
LUNCH, BORREL EN DINER