

BRASSERIE & RESTAURANT

Markerwaard

LUNCH, BORREL EN DINER



Wählen Sie aus unserem Menü

3-Gänge-Menü:

Brot/Suppe/aus dem Ofen - Hauptgericht - Dessert 26

3-Gänge-Menü:

Vorspeise - Hauptgericht - Dessert 28,5

4-Gänge-Menü:

Brot/Suppe/aus dem Ofen - Vorspeise - Hauptgericht - Dessert 34,5

Brot - Frische Suppe - aus dem Ofen 7

Brot mit verschiedenen köstlichen Dips

Toskanische Tomatensuppe **V**

Fischsuppe aus Harderwijk mit Aal

Kürbissuppe **V**

Muscheln aus dem Ofen, Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Beemster Käse

Pilze aus dem Ofen, Knoblauch, Gärtenkräutern und altem Beemster Käse **V**

Vorspeise 9,5

Bonbon von geräuchertem Lachs gefüllt mit frischen Krabben-Salat

Geräucherter Aal und Lachs auf Toast **Zuschlag € 3,5**

Carpaccio mit altem Beemster Käse, Pesto und Pinienkernen

Salat von Ziegenkäse, sonnengetrockneten Tomaten, Honigsenf

Dressing und einem Mix aus Pinienkernen **V**

Hauptgericht 17

- Langsam gekocht Kabeljau mit schaumig Fischsoße

- Geschmorter Nordsee Fisch, verschiedene Fische und Schalentiere in weicher Safransoße

- In Butter gebratene Seezungen **Zuschlag €3,5**

- Bauernschnitzel mit gebackenen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Speckwürfelchen

- Holländisches Beefsteak mit Champignonsoße oder Pfeffersoße

- Saté von Freilandhuhn mit Haus gemachte Erdnuss-Sauce und Garnelen Cracker

- Gegrillte Spareribs mit verschiedenen Soßen **Zuschlag €3,5**

- Lasagne mit frischem Saisongemüse gratiniert mit altem Beemster Käse **V**

- Hausgemachte Kürbis-kuchen mit Nüssen und Gorgonzola **V**

- Dutch Weed Burger, vegan Burger von Seetang **V**

Die Hauptgerichte werden serviert mit passender Beilage

Dessert 7

Vanilleeis mit Früchten, Erdbeersoße und Schlagsahne

Dame Blanche, Vanilleeis mit heiße Schokoladensoße und Schlagsahne

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne

Käsekuchen mit roten Waldfrüchten und Vanilleeis

Crème brûlée

Kaffee/Tee komplett mit Schokolade, Likör und Sahne

Extra zu bestellen

Ofenkartoffel mit Aioli 3,9

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter 3,9

Pommes frites klein 2,9

Pommes frites groß 4,9

Frisches Gemüse klein 2,9

Frisches Gemüse groß 5,5

Salat klein 2,9

Salat groß 5,5

Champignonrahmsoße, Pfeffersoße, Erdnusssoße oder Fischsoße 2,9

Röstzwiebeln, Champignons, gebackene Paprikas und/oder Speckwürfelchen 2,9

Zaanse Mayonnaise, Aioli, Chilisoße, Ketchup 1



The Green Wine Company

Unsere Hausweine Weiß, Rot oder Rosé

Glas - 3,80

Karaffe 0,25 - 7,50

Karaffe 0,50 - 14,00

Karaffe 0,75 - 19,50

Sekt

Segura Viudas Cava Brut Reserva, Spanien

Piccolo 9,5 - Flasche 35

Weißweine

Beranger Picpoul De Pinet Blanc, Frankreich 25

Clomanet Chardonnay Viognier, Frankreich 25

Kaltern Pinot Grigio, Italien 32,5

Sancerre Guy Saget, Frankreich 37,5

Rosewein

Gris Blanc, Frankreich 25

Rotwein

Santa Ana eco Malbec, Argentinien 25

Carmenere Reserva Estate Edwards, Chile 25

Muriel Rioja Crianza, Spanien 25

Clomanet Merlot Cabernet Rouge, Frankreich 25

BRASSERIE & RESTAURANT Markerwaard

LUNCH, BORREL EN DINER



Lunchgerichte

(12:00 – 17:00)

Markerwaard Special Lunch 16,50 p.p.

(von Zwei Personen)

Einer Étagère gefüllt mit verschiedenen Arten von geräuchertem Fisch, Meeresfrüchte, Fischsalat, gekochte Eier aus Freilandhaltung, verschiedenem Aufschnitt und Käse.

Mit Brechbrot, Kräuterbutter und Aioli serviert.

Mit Karaffe Weißwein (½ Liter) extra 12,00

Suppe

Kürbissuppe V	7
Fischsuppe aus Harderwijk mit Aal	7
Toskanische Tomatensuppe V	7

Sandwiches

Großzügig belegten Sandwiches auf Brot von unserem eigenen Bäcker. Sie können wählen aus Vollkorn oder Mais.

Alter Beemster Käse, Salat, Walnüsse und Senf V	7
Ziegenkäse, Salat, Walnüsse und Honig V	8,5
Geräucherter Lachs und Aal	11,5
Carpaccio, altem Beemster Käse, Pesto, Pinienkernen	9,5
Brötchen mit Bauernschinken und altem Beemster Käse, Sonnentomaten, Rohkost und Ei	7,5

Warme Brötchen und Tostis (Käsetoast)

Tosti alter Beemster Käse, Bauernschinken	5
Tosti geräucherter Lachs, Kräuterrahmkäse	6,5
Tosti Ziegenkäse, Feigenmarmelade, Sonnentomaten V	6,5
2 Kroketten mit Zaaner Senf	8,5
Bauernbrot mit gebackenen Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Speck, Gratin mit altem Beemster	8,5
Strammer Max, Bauernschinken oder alter Beemster Käse	8
Strammer Max, Bauernschinken und alter Beemster Käse	9
Strammer Max "Markerwaard", Bauernschinken, Alter Beemster Käse, Champignons, Zwiebeln, Paprika	9,5

Salat

Salat von Ziegenkäse, sonnengetrockneten Tomaten, Honigsenf Dressing und Pinienkernen Mix V	13,5
Carpaccio Salat mit altem Beemster Käse, Pesto und Pinienkernen	13,5

Snacks

(12:00 – 22:00)

Brot mit verschiedenen köstlichen Dips	7
Kalte Snack-Platte, verschiedene Fleisch- und Käsesorten mit kleinen Gurken, Senf und Curry-Mayonnaise	14,5
Asiatische Snacks Platte, verschiedene frittierte Dim-Sum (Snacks), butterfly Garnelen, Satay und Soße	14,5
Käse Platte, eine Auswahl von verschiedene Käsesorten, Feigenmarmelade und Kletzenbrot	14,5
Bitterballen, frittierte Snackbällchen (6 Stück) mit Senf	6,5
Amsterdams Bittergarnitur, verschiedene Holländische frittierte Snacks (9 Stück) mit Soße	9
Amsterdamse-Mix, verschiedene Holländische frittierte Snacks, Käse- und Wurstsorten mit Soße	14,5

Herrlich zum Kaffee

(12:00 – 22:00)

Heißer Apfelkuchen	3,8
Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne	4,5
Heißer Apfelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	5,8
Käsekuchen mit roten Waldfrüchten	4,8
Handwerkliche Pralinen und Mini Madeleines	5
Frische Schlagsahne	0,7
Poffertjes (sehr kleine Pfannkuchen)	
Mit Puderzucker und Butter	4,8
Mit Puderzucker, Butter und Schlagsahne	5,5
Mit Puderzucker, Butter, Schlagsahne und Cointreau	6,8

Pfannkuchen

Kinder Pfannkuchen	5,5
Pfannkuchen Natur	6,5
Pfannkuchen Speck	7,5
Pfannkuchen Käse	7,5
Pfannkuchen Apfel	7,5
Pfannkuchen Vanilleeis und Schokosauce	8,5
Pfannkuchen Obst und Erdbeersauce	8,5
Pfannkuchen roten Waldfrüchten	8,5
Pfannkuchen Schinken und alte Beemster Käse	8,5
Pfannkuchen Zwiebel, Paprika, Speck, Champignons	10
Pfannkuchen Ziegenkäse, Apfel, Pinienkernen, Honig	10,5
Zusätzliche Beilage	1

