

MENUKAART



WILLKOMMEN



Wir tun alles dafür, dass Sie bei uns einen schönen Abend verbringen können. Damit keine Missverständnisse entstehen, möchten wir Ihnen erklären, wie wir arbeiten.

AUFNEHMER

Wir arbeiten mit Leuten, die bei Ihnen am Tisch die Bestellung aufnehmen, wir nennen sie "Aufnehmer". Drinnen und draußen arbeiten höchstens 2 Aufnehmer. Dadurch kann unser Küchenpersonal alle Bestellungen so zügig wie möglich für Sie zubereiten. Selbstverständlich haben wir auch Leute, die Ihnen die Gerichte servieren, das sind die sogenannten "Runner".

HOCHBETRIEB

Bei Hochbetrieb kann es sein, dass der Arbeitsdruck in der Küche so hoch ist, dass wir einen Moment warten, bis wir Ihre Bestellung aufnehmen. Wir informieren Sie rechtzeitig darüber.

EINE RECHNUNG PRO TISCH?

Leider ist es nicht möglich, ein Konto aufzuteilen.

ALLERGENE?

Es ist möglich, dass in unseren Gerichten Allergene enthalten sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

SPECIALE WENSEN

Haben Sie Sonderwünsche? Informieren Sie uns bitte darüber. Wir tun unser Bestes, um diese zu erfüllen. Es gibt aber leider auch Momente, wo dies wegen dem hohen Arbeitsdruck nicht möglich ist.

KINDERMENÜ

Unsere Kindermenü können für Kinder bis 12 Jahre bestellt werden. Wir sind uns bewusst, dass es Gäste gibt, die keine große Portion essen können oder möchten. Sie können gegen eine kleine Vergütung ein zusätzliches Gedeck bestellen.

RESERVIEREN

Wenn Sie sicher sein möchten, dass wir Platz für Sie haben, empfehlen wir Ihnen, einen Tisch zu reservieren. Selbstverständlich dürfen Sie uns auch sagen, welchen Tisch Sie am liebsten haben möchten. Wir können jedoch nicht immer garantieren, dass wir Ihren Wunsch erfüllen können. Manchmal müssen wir die Einrichtung für große Gruppen verändern. Das Wetter kann leider nicht bestellt werden. Deshalb nehmen wir keine Reservierungen für die Terrasse an.

ZUBEREITUNG STEAK

Wissen Sie, welche Temperatur Ihr Steak bei der Zubereitung hat??

<i>Steak</i>	<i>Temperatur</i>	<i>Farbe</i>
Rare	50° - 52°	Der Kern ist rot, die Kruste rosa
Medium-rare	55° - 58°	Der Kern ist kräftig rosa, die Kruste leicht graubraun
Medium	60° - 63°	Der Kern ist hellrosa, die Kruste bräunlich
Medium-well	65° - 67°	Der Kern ist grau
Well-done	>70°	Das Fleisch ist gleichmäßig braun

GETRÄNKE



HEISSGETRÄNKE

Tee	2,45
Frischer Pfefferminztee	2,85
Kaffee	2,45
Cappuccino	2,75
Milchkaffee	3,35
Espresso	2,45
Doppelter Espresso	3,75
Latte Macchiato	3,65
Heiße Schokolade (mit Schlagsahne)	3,00
Heiße Schokolade mit Rum	4,05

SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	
Orange, Sprite, Spezi	2,40
Ice Tea	2,75
Fanta Johannisbeeren	2,60
Tonic, Bitter Lemon	2,60
Chaufontaine Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	2,60
Apfelschorle	2,60
Appelaere Apfelsaft	2,60
Fristi Trinkjoghurt, Kalte Schokolade	2,60
Frischer Orangensaft	3,25

MINERALWASSER

Chaufontaine ohne Kohlensäure 0,75 L	7,70
Chaufontaine mit Kohlensäure 0,75 L	7,70
Schouws Dünenwasser MGL 0,50 L	3,95
(mit Minze, Gurke und Limette)	
Schouws Dünenwasser BOZ 0,50 L	3,95
(mit Basilikum, Orange und Zitrone)	

HOCHPROZENTIGES

Jonge Jenever Wachholderschnaps,	
Oude Jenever Wachholderschnaps	
Schrobbeleër Kräuterbitter, Schouwse	
Jutter Kräuterbitter	2,25
Jägermeister	2,25

BIER VOM FASS

Jupiler 25 cl (Pils)	2,50
Jupiler 33 cl (Pils)	3,20
Jupiler 50 cl (Pils)	5,00
Hertog Jan 25 cl (Pils)	2,65
Hertog Jan 45 cl (Pils)	5,00
Hertog Jan Tripel	4,20
Leffe Dubbel (Abteibier)	3,90
Bier des Augenblicks	Moment Preis

FLACHENBIER

Jupiler (Pils)	2,50
Jupiler 0.0% (Pils)	2,50
Hoegaarden Radler 0.0%	2,50
Leffe Blond (Abteibier)	3,80
Leffe Ruby	4,25
Duvel (Starkbier)	4,20
Tripel Karmeliet	4,95
Hertog Jan Grandprestige	3,95

Hertog Jan weizener	2,95
Goose Island IPA	6,25
Kriek (Kirschbier)	3,80
Corona (Mexikanisches Bier)	4,20

WEIN IM GLAS

Glas Weißwein	3,45
Glas Chardonnay oder Sauvignon Blanc	4,45
Glas süßer Weißwein	3,45
Glas Roséwein	3,45
Glas Rotwein	3,45
Glas Rotwein Cabernet Sauvignon	4,45

WEIN PRO FLASCHE

Flasche Wein Weiß	17,25
Flasche süßer Weißwein 1 Liter	22,30
Flasche Wein Chardonnay oder Sauvignon Blanc	22,25
Flasche Wein Rosé	17,25
Flasche Wein Rot	17,25
Flasche Rot Kleine Rust	22,25
Flasche Rot Cabernet Sauvignon	22,25

PROSECCO

Pronol 200 cl	5,75
---------------	------

GIN-TONICS

Tanqueray	7,50
(Fever-Tree Premium, Koriander und Limette)	
Bobby's	7,50
(Fever-Tree Premium, Orangenschnitze und Gewürznelke)	
Bloom gin	8,00
(Fever-Tree Premium und Erdbeeren)	
Gin-Tonic des Augenblicks	Moment Preis

COCKTAILS

Mojito	8,50
Caiprinha	7,50
Vodka Lime	6,00
Cocktail des Augenblicks	Moment Preis

COCKTAILS ALCOHOLVRIJ

Mojito	6,00
Caiprinha	6,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Irish Coffee (mit Whiskey)	6,55
Spanish Coffee (mit Tia Maria)	6,55
Spanish Coffee 43 (mit Licor 43)	6,55
Italian Coffee (mit Amaretto)	6,55
French Coffee (mit Grand Marnier)	6,55
Schouwse Coffee	6,55
(mit Schouwse Jutter Kräuterbitter)	
Kaffee des Augenblicks	Moment Preis

SÜSSES ZUM KAFFEE

Bolus (süßer Hefekringel)	1,75
Gebäckspezialität des Monats	3,45

LUNCH



MITTAGESSEN BIS 17:00 UHR

Brotkorb "eb & vloed" mit Verschiedene Brotaufstriche	5,95
Würzige Tomatensuppe <i>(mit Basilikumsahne und Crème Fraîche)</i>	6,95
Suppe aus dem Brigademenü	6,95
Vitello-Sandwich mit Thunfisch <i>(mit Kalbshaxe, Rettich und Kapern)</i>	8,95
Clubsandwich mit Schinken <i>(mariniertem Bauchspeck, Senf, Gurke und Cherrytomaten)</i>	8,95
Clubsandwich Räucherlachs <i>(mit Garnelen, Wasabimayonnaise, Wakame und süß-saure Gurke)</i>	10,95
Karamellisiertes rotes Zwiebelkuchlein <i>(mit Ziegenfrischkäse und Zitronenthymian)</i>	9,95
Toast aus Tramazzini Brot <i>(mit Bauernschinken und Käse)</i>	4,95
Gefüllte Fajita mit heißem Hähnchen in schwarzer Bohnensauce	8,95
Croque-monsieur <i>(gratinierter französischer Schinken-Käse-Toast)</i>	5,75
Strammer Max mit Schinken oder Käse	7,95
2 Feinschmecker-Fleischkroketten <i>(mit Sauerteigbrot oder Pommes)</i>	9,95
Fish and Chips <i>(mit Zitrone und Sauce Tartare)</i>	12,95

PFANNKUCHEN UND POFFERTJES (MINI-PFANNKÜCHLEIN)

Pfannkuchen mit Puderzucker und Butter *	5,05
Pfannkuchen mit Apfel	6,75
Pfannkuchen mit Speck	6,75
Poffertjes (Mini-Pfannkuchlein) mit Puderzucker und Butter*	5,05
Poffertjes "De Luxe" (mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne)	6,15



*Glutenfrei möglich

ZUM APERITIF

Brotkorb "eb & vloed" mit Verschiedene Brotaufstriche	5,95
Schälchen Oliven	2,95
Bitterballen Fleischkroketten 7 Stück	6,25
Frittierte Garnelen Oriental	7,95
Frittierte Cocktailhäppchen 14 Stück	8,95
Schouwen-Duiveland Cocktailhäppchen 12 Stück <i>(Miesmuscheln, marinierter Speck nach Zeeländer Art und Käsekroketten)</i>	10,45
Getrocknete spanische Knoblauchwurst mit Queller-Senf	4,95
Dünn geschnittener Parmaschinken	6,30
Mini Satay mit Honig-Ketjap-Sauce	7,45
Nachos mit Tomatensalas, Sahnefreche und Guacamole	7,95
Schälchen Erdnüsse	2,50
Ebbe & Flut Brett (für min 2 Personen) <i>(Räucherlachs, Parmaschinken, Fleischkroketten, Gambas, Brot mit Brotaufstrich, Mini-Satay, Oliven und Nacho Chios)</i>	29,95

DINNERKARTE AB 12:00 UHR

VORSPEISEN

Brotkorb "eb & vloed" mit Verschiedene Brotaufstriche	5,95
Würzige Tomatensuppe (mit Basilikumsahne und Crème Fraiche)	6,95
Suppe aus dem Brigademenü	6,95
Geröstetes Roastbeef vom Kalb (mit Thunfischcrème, Garnelen, Wasabi und Radieschen)	10,95
Karamellisiertes rotes Zwiebelküchlein (mit Ziegenfrischkäse und Zitronenthymian)	9,95
Scampis an scharf gewürzter Sahnesauce	
6 Stück	8,95
9 Stück	11,95
12 Stück	15,95
Geräucherte Entenbrust (mit Orange, Honig-Joghurt und Crème brûlée)	12,95

Alle Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert

HAUPGERICHTE FLEISCH

Schnitzel mit Stroganoffsauce (300 gr.)	17,95
Rib Eye vom Livar-Klosterschwein (weißes Fleisch)	17,95
(an einer Rotweinsauce mit Silberzwiebeln, Senfkörnern und Loorbeer)	
Riesenhamburger "eb & vloed"	18,95
(mit Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, Speck, Cheddar und Hamburgersauce)	
Geflügelsatay vom Schenkel	17,95
(mit Erdnussauce, asiatisches Gemüse aus dem Wok, Atjar, frittiertes Zwiebel und Krabbenchips)	
Rindersteak mit Pfeffersauce	20,95
Hauptgericht Fleisch aus dem Brigade-Menü	Tagespreis
Hausgemachte Spareribs süß oder scharf mit Knoblauchsauce	20,95
Hausgemachte Spareribs gemischt mit Knoblauchsauce	20,95

HAUPTGERICHTE FISCH

Lachs aus dem Ofen	17,95
(mit Garnelen, Spargel vom Grill, gerösteter gelber Tomate Und Beurre Blanc)	
Dorade aus dem Ofen	18,95
(mit Kumquat, Thymian, schwarzem Knoblauch und Tomatensalsa)	
Schellfischfilet (mit Herzmuscheln und Safran)	19,95
In Butter gebratene Seezunge mit Zitrone (nach Verfügbarkeit)	Tagespreis
Hauptgericht Fisch aus dem Brigade-Menü	Tagespreis

Diese Hauptgerichte werden mit Pommes und einem frischen Salat vom Salatbüfett serviert (Die Salatbar ist ab 17.00 Uhr geöffnet)

PASTA

Spaghetti Bolognese	15,45
----------------------------	-------

VEGETARISCH

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	15,95
(Birne, Radicchio, karamellisierten Zwiebeln, Honig und Walnüssen)	
Pide Brot (mit Kürbis, Falafel und griechischem Joghurt)	15,45
Gratinierter Gnocchi-Auflauf (mit sahniger Paprikasauce)	16,95
Veggie-Burger "eb & vloed" (mit Zwiebel, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar und Hamburgersauce)	18,95

SALATTELLER

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	15,95
(Birne, Radicchio, karamellisierten Zwiebeln, Honig und Walnüssen)	
Salat mit Räucherlachs	17,95
(Garnelen und Makrele, mit Limettenmayonnaise, grünenSpargeln und Wakamé)	

Unsere Salate werden mit Brot und Butter serviert

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

Tomatensuppe	3,95
Kindertoast	3,95
Pfannkuchen mit Puderzucker und Butter	5,05
Pfannkuchen mit Apfel	6,75
Pfannkuchen mit Speck	6,75
Poffertjes (Mini-Pfannküchlein) mit Puderzucker und Butter	5,05
Poffertjes "De Luxe" (mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne)	6,15
Pommes mit frittiertem Hackfleischröllchen, Fleischkrokette, Hühnernuggets oder Fischstäbchen (Apfelmus und Mayonnaise)	7,95
Pasta Bolognese	7,95
Spare Ribs*	9,95
Hamburger (Brot, Rindfleisch, Salat, Tomate, Gurke und Hamburgersauce) *	8,95

*Diese Gerichte wird mit Pommes, Apfelmus und Mayonnaise serviert

NACHSPEISEN

Kindereis (Kugel Vanilleeis, Discodip und Schlagsahne in einem lustigen Becher)	5,95
Poffertjes de Luxe (mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne)	5,95
Coupe Dänemark	6,95
Pavlova Torte	7,95
<i>(Meringue, Mascarpone, Banane, geröstete Haselnüsse und Passionsfrüchtesauce)</i>	
Dessert to share,	14,00
<i>(Cocktail mit Himbeerschaum, Karamellcrème mit Karamellsauce, Mango-Crème brûlée mit Passionsfruchtsmoothie)</i>	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Irish Coffee (mit Whiskey)	6,55
Spanish Coffee (mit Tia Maria)	6,55
Spanish Coffee (mit Licor 43)	6,55
Italian Coffee (mit Amaretto)	6,55
French Coffee (mit Grand Marnier)	6,55
Schouwen-Duiveland Kaffee (mit Schouwse Jutter Kräuterbitter)	6,55

DESSERT WIJNEN:

Cinco sentidos late harvest blanc:	5,75
---	-------------

Die "späte Ernte" Torrontes (goldgelb) ist nicht verstärkt und hat einen Alkoholgehalt von 12,5% ausschließlich aufgrund der natürlichen Zuckerzusammensetzung der spät geernteten Trauben.

Eine kurze Reifung in Eichenfässern hat reife tropische Aromen geschaffen, wie Litschi, Ananas, Passionsfrucht und mit ausdrucksstarken Aromen von Honig, Blumen und süße Gewürze.

Cinco sentidos late harvest rouge:	5,75
---	-------------

Die "späte Ernte" Malbec (Granatrot) ist mit Weinalkohol bis zu 16,5% leicht angereichert und wurde 18 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. So entsteht eine Portweinarart mit ähnlich reifen Aromen von Feigen, dunklen Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Vanille und Schokolade.