

# DINERKAART

## VOORGERECHTEN

- Carpaccio van runder ribeye** 15  
*Met groene asperges, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise, sla, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes*
- Bieten carpaccio** 9  
*Met geitenkaas, walnoot en rucola*
- Gravad Lax** 15  
*Zalm ingelegd met venkel en rode biet*
- Gerookte eendenborst salade** 14 klein  
18 groot  
*Met vijgen, geweldige cranberry's, geroosterde walnoot en sinaasappel dressing*
- Proeverij voor twee** 14,50 p.p.  
*Een selectie van diverse kleine voorgerechtjes*
- ### Soepen en brood
- Vers afgebakken brood** 6,5  
*Met pesto, aioli en kruidenboter*
- Knolselderij soep** 8,50  
*Met knapperig gebakken prosciutto en hazelnoot crumble*
- Amelander mosterdsoep** 7,50  
*Met spekjes en brood*

## HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en gebakken aardappelen

*Extra puntzak patat met mayonaise of zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 3*

### Vleesgerechten

- Spareribs** 22,50  
*met diverse sausjes*
- Gegrilde Friese weide runder ribeye (250 gram)** 26,50  
*Met portsaus en schorseneren*
- Hertenbiefstuk** 27,50  
*Met gebakken shiitake en rode wijnsaus*
- Varkenshaas van de grill** 22  
*Met champignonroomsaus*

### Amelander lamsvlees

*Wisselend aanbod van de chef*

### Amelander Hereford burger (180 gram)

*Op een crispy bun met truffelmayonaise, coleslaw en patat*

### Visgerechten

### Snoekbaars

*Op de huidgebakken filet met bearnaisesaus en little gem*

### Amelander meerval

*Pittig gebakken met zeekraal, bosui en knoflook*

### Gamba's (8 stuks)

*Gebakken in knoflookolie en kruiden, geserveerd met stokbrood en kruidenboter*

### Amelander forel in papillot

*Uit de oven met citroen, wijn en verse kruiden*

### Vegetarische gerechten

### Gevulde portobello

*Met geitenkaas, walnoot, honing en appel op een bedje van rucola*

### Herfsttaart van tortilla's

*Met pompoen, spinazie, vergeten groentes en Amelander kaas*

## NAGERECHTEN

### Chocolade lavacake

*Met kokosschuim en Amelander pistache ijs*

### Appel-kaneel parfait

*Met Amelander karamel zeezout ijs en vanillesaus*

### Wentelteefje

*Met een stoofpeertje en Amelander speculaas ijs*

### Coupe advocaat

*Met vanille ijs, chocoladesaus, advocaat en slagroom*


### Bonbons van de Swiete Loads

*Met Amelander nobeltje likeur*

### Proeverijtje

*Vanaf 2 personen te bestellen*

Allergenen?  
Heeft u een allergie of een intolerantie?  
Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

 Vegetarisch (mogelijk)



Wij werken samen met Amelands Produkt. Dit houdt in dat wij gebruik maken van diverse producten van eigen bodem.

Volg ons via social media voor al onze nieuwtjes, acties of laat een recensie achter

 @dedriesprongameland

 @dedriesprongameland

 de driesprong ameland

# ABENDMENÜ

## VORSPEISEN

- Carpaccio vom Rinderrippenstück** 15  
*Grünem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten, Trüffel-Mayonnaise, Salat, Parmesan und Pinienkernen*
- Rübe carpaccio** 9  
*Ziegenkäse, Walnuss und Rucola*
- Gravad Lax** 15  
*Lachs mit Fenchel und Roter Bete überkrustet*
- Geräucherter Entenbrustsalat** 14 Klein  
18 Groß  
*Feigen, eingeweichten Cranberries, gerösteten Walnüssen und Orangendressing*
- Tasting für Zwei** 14,50 p.p.  
*Auswahl aus unterschiedlichen Vorspeisen*
- Suppe und Brot**
- Frischgebackenes Brot** 6,50  
*Pesto, Aioli und Kräuterbutter*
- Selleriesuppe** 8,50  
*Dazu knusprige Prosciutto und Haselnuss-Crumble*
- Amelander Senfsuppe** 7,50  
*Speck und Brot*

## HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln serviert

*Extra pommes frites mit Mayonnaise oder süßkartoffeln-Pommes mit Trüffel-Mayonnaise 3*

### Fleisch

- Spareribs** 22,50  
*Serviert mit verschiedenen Soßen*
- Gegrilltes friesisches Zwischenrippenstück vom Rind** 26,50  
*mit portweinsosse und Schwarzwurzeln (250 gramm)*
- Hirschsteak** 27,50  
*mit shiitake und Rotweinsosse*
- Schweinefilet vom Grill** 22  
*mit Pilzenrahmsosse*

**Amelander Lammfleisch** ab 29,50  
*wechselndes Angebot des KuchenChef*

**Amelander Hereford-Burger** (180 gramm) 21,50  
*Auf ein knuspriges Brödchen mit Trüffelmayonnaise, Krautsalat und Pommes frites*

### Fisch

- Zanderfilet** 24,50  
*auf der Haut gebratenes filet mit bearnaisesosse und Little Gem (salat)*
- Amelander Wels** 23,50  
*Würzig gebraten mit Meerfenchel, Zwiebel und Knoblauch*
- Gamba's** (8 stuks) 22,50  
*Gebraten in Knoblauchöl und Kräutern, serviert mit Brot und Kräuterbutter*
- Amelander Forelle in Papillote** 24,50  
*Aus dem Ofen mit Zitrone, Weißwein und Frische Kräutern*


### Vegetarische gerichte

- Gefüllter Portobello** 19,50  
*mit Ziegenkäse, Walnuss, Honig, Apfel und Rucola*
- Herbsttorte vom Tortilla's** 19,50  
*mit Kürbis, Spinat, vergessenes Gemüse und Amelander Käse*

## NACHTISCH

- Schokoladen-lavakuchen** 8  
*mit Kokosnussschaum und Amelander Pistazieneis*
- Apfel-Zimt parfait** 8  
*mit Amelander Karamell Meersalzeis und Vanillesosse*
- Französischer Toast** 8  
*mit Musbirne und Amelander-Spekulatius-Eis*
- Coupe advocaat** 6,50  
*Vanilleeis, Schokoladensosse, Eierlikör und Schlagsahne*
- Bonbons aus den 'Swiete Loads'** 9,50  
*mit Amelander nobeltje-Likör*
- Tasting** 7 p.p.  
*Zu bestellen ab 2 Personen*

Allergien?  
Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit?  
Fragen Sie den Kellner nach den Möglichkeiten.

 Vegetarisch (Möglich)



Die Zusammenarbeit mit Amelands Product beinhaltet, dass wir verschiedene Produkte aus eigenem Anbau verwenden.

Folgen Sie uns auf den sozialen Medien für all unsere Neuigkeiten, Werbeaktionen oder hinterlassen Sie eine Bewertung

 @dedriesprongameland

 @dedriesprongameland

 de driesprong ameland