

LUNCH

CARPACCIO-SANDWICH

15.25

Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Rucola, Sud 'n Sol-Tomaten, Parmesan

CLUBSANDWICH

13.5

Focaccia, Eisbergsalat, Hähnchen-Curry-Salat, geräuchertes Hähnchen, Speck, Brie

ZIEGENKÄSE IN HÜLLE UND FÜLLE



12

Karamellierter Ziegenkäse, Mango-Chutney, Pekannüsse, Höhlenschinken, hausgemachter Nuss-Pralinen-Biskuit (vegetarisch möglich)

RÄUCHERLACHS

16.75

Toast, schottischer Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, Dill-Senf-Dressing, frischer Salat

FILET DELUXE

11

Maisbrot, Filet Americain, Parmesan, Ei, Sud 'n Sol-Tomaten, frischer Salat, Mayonnaise

HUHN KETJAP

14

Maisbrot, Eisbergsalat, gebratenes Hühnerfilet, Frühlingszwiebel, Paprika, Zwiebel, Sojasprossen, Champignons, Sojasauce, Senfmayonnaise

BAGUETTE "DE BUREN"

16

Gebratene Rinderlendenstreifen, Sojasprossen, Paprika, Zwiebeln, Cashewnüsse, Thai-Sojasauce

TOPPER VAN DE BUREN

13.5

Gegrilltes Maisbrot, Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, Parmesan, Kopfsalat, Zwiebeln Oliven, Kapern, Pesto

VERWÖHNTRIO

14.5

Drei kleine Sandwiches mit schottischem Räucherlachs, Thunfischsalat und Krabbenkroketten

HÄHNCHEN-SANDWICH

10.5

Türkisches Brot, knuspriges Hähnchen, Käse, Aioli, rote Zwiebeln, Eisbergsalat

SANDWICH THUNFISCH

10.75

Türkisches Brot, Thunfischsalat, Ei, Parmesan, rote Zwiebeln, Eisbergsalat

ZWEI KROKETTE

11.5

Wählen Sie aus: Rinderkrokette, Kalbskrokette oder Vega-Krokette

Serviert mit Brot oder Pommes Frites

LUNCH

POMMES 'DE BUREN'

15.25

Pommes, orientalischer Eintopf, Krautsalat, Zwiebel, Jalapeño, Serundeng, Jalapeño-Sauce

SPIEGELEIER

10.75

Schinken/Käse

Rinderbraten

12

OMELETT MARKTPLATZ

Speck, Käse, Zwiebeln, Champignons

SUPPE

7.5

Tomatensuppe oder Tagessuppe

VEGETATIER

BRUSCHETTA BURRATA



15

Gegrilltes Knoblauchbrot, Rohschinken, Pesto, Balsamico, Tomate, Pistazien, Rucola

NAAN-BROT



12

Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomate, Ei, Feta, Harissa, Vadouvan-Sauce

TOAST

TOAST

Schinken/Käse

8.75

Schinken-Käsetoast mit ananas

9

TOAST SPICES

9

Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel, Sambal

TOAST ITALIENISCH

9.75

Salami spianata calabrese, Käse, Brie, Sud 'n Sol-Tomaten Balsamico-Essig, Rucola

SALATE

CARPACCIO-SALAT

18

Gemischter Salat, Pinienkerne, Sud'n Sol-Tomaten, Parmesan, Trüffelmayonnaise

Serviert mit Brot

SALAT MIT KNUSPRIGES HÄHNCHEN

18

Gemischter Salat, Saubohnen, Sud 'n Sol-Tomaten, Parmesan, Knoblauch-Zitronen-Dressing

Serviert mit Brot

MENU

MISCHBROT		7
Hausgemachte Brotaufstriche		
SUSHI	TAGESPREIS	
Sushi-Spezialität des Tages		
THUNFISCH-TATAKI		15
Marinierter Thunfisch mit Sesamkruste, Dillcreme, Sojasauce auf einem Wakame-Bett		
BURRATA	✓	12
Italienische Burrata mit gegrillter Artischocke, Feigen und Feigenkompott		
CARPACCIO		11
Hausgeschnittenes Rindercarpaccio mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmigiano, Trüffelmayonnaise und Rucola		
RINDERTATAR		14.5
Hausgeschnittenes Rindertatar mit Schnittlauchcreme und Rote-Bete-Eis		
SUPPE DER SAISON		7.5
Wechselndes Gericht		
BAO BUN HUHN		13
Mit Pulled Chicken, Senfcreme, Sesam und roter Chili		
BAO BUN VEGETARISCH	✓	10.5
Mit marinierten Waldpilzen, Senfcreme, Sesam und roter Chili		
DUMPLING WRAPS MIT KNUSPRIGEM HUHN		10.2
Hausgemachtes knuspriges Huhn, serviert mit kleinen Dumpling-Wraps, Julienne von Lauch und Paprika, Sojasauce und Wasabisauce		
KNUSPRIGER REIS MIT LACHS		10.5
Knusprig frittierte Sushi-Reis mit japanischem Sesamdressing, Avocado-creme, Räucherlachs und Bacon-Crumbles		
ASIATISCHE GYOZA	✓	11
Gyoza gefüllt mit asiatischem Gemüse auf einem Wakame-Bett, mit Röstzwiebeln, Sriracha-Mayonnaise, Knoblauchdressing, Sesam und Frühlingszwiebel		

MENU

HAUSGEMACHTE HUHN-TERIYAKI		10.5
Mit süß-saurer Gurke, Atjar und Frühlingszwiebel		
IBERICO RIB FINGERS		12.5
Zarte Rib Fingers vom Grill mit Barbecuesauce, knusprigen Röstzwiebeln und Piccalilli-Dip		
BEEF TATAKI		15.5
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Wakame, Nacho-Crumble, hausgemachter Sojasauce und Senf-Mayonnaise		
ENTENBRUST		11
Auf der Haut gebratene Entenbrust mit pikanter Sojasauce und karamellisierten Schalotten		
WILDSCHWEINRAGOUT		11.5
Hausgemachtes Ragout vom Wildschwein mit Petersilien-Dauphine-Kartoffeln und Rotkohl		
RINDERFILETSPIESS		14.5
Mit Chimichurri und Kartoffel-Pastinaken-Gratin		
RISOTTO MIT WALDPILZEN	✓	11
Hausgemachter Risotto mit gebratenen Pilzen und gegrilltem Parmigiano		
GARNELEN AGLIO E OLIO	4/st	13
Gebratene Garnelen mit Knoblauchöl und Dip-Brot		
FISCH DES TAGES	TAGESPREIS	
Tagespreis – wechselndes Gericht		

SIDES

FÜR 2 PERSONEN

CHIC POMMES	6
Mit Parmesankäse und Trüffelmayonnaise	
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	6
FRISCHER SALAT	3

DESSERTS

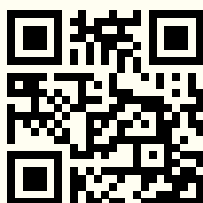
SPOOM	8
Mit hausgemachtem Zitronensorbet und Schlumberger White ICE	
<i>Tipp: Auch köstlich als Zwischengang zur Neutralisierung der Geschmacksknospen!</i>	
CITRUS-TRIO	11.5
Yuzu-Törtchen, Mini-Orangen-Crème-Brûlée und Zitronensorbet	
MANGO-PFEFFER-TORTE	11
Mit knusprigem Citrus-Boden und Orangen-Eis	
KOSTPROBE	14
Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen	
KÄSEPLATTE	14.5
Französischer Ziegenbrie, belgischer Rotschmierkäse, würziger alter Käse und brabantischer Blauschimmelkäse mit Balsamico, Feigenkonfitüre und Feigenbrot	
+ Fonseca Ruby Port €5,5	

DESSERTWEIN

TORRES FLORALIS MOSCATEL ORO DESSERTWEIN	5.8
<i>Land: Spanien Rebsorte: Moscatel</i>	
Dieser natürlich süße Wein besticht durch fruchtige Aromen von Orangenblüte, Honig, leichte Noten von Orange und Rosine. In der Nase blumige Nuancen von Rose, Geranie, Lilie sowie würzige Akzente von Tabakblatt, Zedernholz und Nelke.	

ZUFRIEDEN?

Scannen Sie den QR-Code und hinterlassen Sie Ihre Bewertung.



War nicht alles so, wie Sie es von uns gewohnt sind?
Bitte sprechen Sie unser Team an.