

Polderhuis

Brot mit Aioli
und Tapenade
€ 7,00

Vorspeisen

Saisonale Suppe	€ 7,00
Speziell vom Küchenchef zubereitet	
Gambas Tempura	10,50
Knusprig frittiert, kleiner Edelsteinsalat, Gurke süß-sauer und Chili-Mayonnaise	
Carpaccio	13,00
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit leichte Trüffel-Dressing, Utrechter alter Käse, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern und Pinienkerne	
Vitello Tonnato	13,50
Mit Thunfischmayonnaise, Kapern, Rucola und Kirschtomaten	
Vega Surprise	10,50
Ein Turm aus Ziegenkäse, Aubergine, Tomate, Zwiebeln und Balsamico-Sirup	
Häppchen zum teilen	14,00 p.P.
Speziell zusammengestellt von	

Salat Bowls

Ziegenkäse Salat	16,00
Lauwarmer Ziegenkäse mit gemischter Salat, Birne, Gurke, Kirschtomate, rote Zwiebel, Walnüsse und Honig	
Spicy Hühnchen Salat	16,00
Hähnchenschenkelfilet mit gemischtem Salat, Gurke, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen	

Aperitif

Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Bombay Gin Tonic	9,50
Tanqueray Gin Tonic	9,50
Gordon's Pink Gin Tonic	9,50
Espresso Martini	9,50
Sex on the beach	9,50
Balon 43	9,50
Watermelon Fizz	9,50
Dark 'n Stormy	9,50
Hugo 0,0%	7,50

Hauptgerichte

Heilbutt	€ 23,50
Serviert mit Weißweinsauce	
Backfisch	19,50
Hausgemachtes frittiertes Kabeljaufilet mit Salat und Remoulade-Soße	
Steak von der Nuß	23,50
Serviert mit Pilz Soße	
Hähnchen-Satay	19,50
Mit Erdnussbutter Soße, süß-saurer Gurke und Krabbenchips	
Spareribs	23,00
Leicht süß marinierte <i>slow-cooked</i> Schweinerippchen mit Knoblauch-Soße	
Rindfleisch-Hamburger	20,00
Serviert mit Mozzarella, Speck, Tomaten und Pesto-Mayonnaise	
Das Obige wird mit Pommes serviert	
Gamba Panang Curry	22,50
Mit frischem Wok-Gemüse, gebratenen Garnelen (geschält) und Reis	
Veganes Panang Curry	19,50
Mit frischem Gemüse, veganem Hühnerstückchen und Reis	
Ravioli Ricotta & Spinat	19,50
Mit Trüffelrahmsauce, Rucola, Pinienkernen und Parmesankäse	

Kaffee/ Tee

Kaffee, Espresso oder Tee	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,80
Flat white	3,90
Chai latte	3,80
Frischer Pfefferminz Tee	3,60
Frischer Ingwer oder Zimt Tee	3,60
Heiße Schokoladen mit Sahne	3,80

Polderhuis

Spezielle Kaffees

Irish Kaffee	€ 9,00
Mit Irish Whiskey und Sahne	
Spanish Kaffee	9,00
Mit Licor 43 und Sahne	
French Kaffee	9,00
Mit Grand Marnier und Sahne	

Wein

Pro Glas 4,80 / pro Flasche 24,00

Weißwein

Verdejo-Sauvignon Blanc,

✓ BIO Mundo de Yuntero, Spanien
Frisch mit staubigen gelben Früchten

Pinot Grigio, Ancora, Italien

Leicht mit frischen weißen Früchten

Chardonnay, Routes de France,
Frankreich

Runde, reife Früchten und frisch

Küfertrunk, Deutschland (Süß)

Roséwein

Grenache, Greg & Juju, Frankreich

Softige, hellrote Früchten und frisch

Rotwein

Cabernet Sauvignon-Syrah,
Credencial, Portugal

Voll, würzig und rund von Holzreifung

Merlot, Je m'appelle, Frankreich

Geschmeidig, weich mit roten Früchten

Bubbles BIO Frizzante

✓ *Frisch, weich und fruchtig*
Pro Glas 6,20 / pro Flasche 29,50

Spa blauw/ rood 1 L 7,50

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure

Karaffe Leitungswasser 4,50

Nachspeisen

€
Dame Blanche 8,00
Vanilla Eis mit Schokoladensoße und Sahne

Crème Brûlée 7,50
Süßspeise von aromatisierter Eier-Sahne
mit Karamellkruste

Käsekuchen 9,00
Mit einer Kugel Kokos Eis und Mango-Soße

Karamell Liebe 8,00
Karamell Eis mit Karamell Stückchen,
Karamellsoße und Sahne

Limoncello Trifle 9,50
Trifle von Limoncello, roten Früchten und
Keksbrösel plus ein Glas Limoncello
(nur für 18+)

Tierbecher für Kinder 6,00
Gefüllt mit Vanilla Eis und Sahne

Fassbier

Heineken Klein 25CL	3,40
Heineken Mittel 35CL	4,40
Heineken Groß 50CL	5,70
Texels Skuumkoppe 30CL	5,20
Affligem Blond 30CL	5,20

Flaschen Bier

Heineken	3,40
Amstel Radler	3,40
Mort Subite Kriek Lambic	4,70
Apple Bandit Cider	4,50
IPA Oedipus pais tropical	5,20
Affligem Dubbel, dunkel	5,20
Affligem Tripel, blondes tripel	5,20
Brand Weizen	5,20
Affligem belgischen Weißbier	5,20
La Chouffe, unfiltriertes blondes Bier	5,40
Heineken 0.0%	3,50
Amstel Radler 0.0%	3,50
Affligem Blond 0.0%	5,20
Brand Weizen 0.0%	5,20
Texels Skuumkoppe 0,0%	5,20