

LUNCHKARTE

BIS 17.00 UHR SERVIERT

SANDWICHES

HELLES ODER BRAUNES BAUERN-BROT

GLUTENFREI BROT + € 1.00

CARPACCIO

Truffel-mayonaise | Parmesan | Senfkaviar |
Rucola

12.00

GEGRILLTES HÜHNCHEN

Bacon | Honig-Senfmayo | Little gem |
Tomatensalsa

11.50

BURRATA

Romesco sosse | geröstete Mandeln |
Tomatensalsa

10.50

LACHS

Heiss geräucherter Lachs | Gurken |
Wasabi-Mayonaise | Geröstete Kürbiskerne

11.50

THUNFISCHSALAT

Gekochtes Ei | Kapern | rote Zwiebel

10.00

HOTDOG

Brötchen | Wurst | Knusprige Zwiebel | Honig-
Senfmayonaise | Lauchzwiebel | Kohlsalat |
Pommes

13.50

POMMES RINDERRAGOUT

Pommes | Rinderragout | Lauchzwiebel |
Pfeffer

16.00

KROKETTEN

Zwei Kalbfleisch-kroketten | Bauern-Brot |
Senf

10.00

VEGANE GEMÜSE-KROKETTEN

2 Zwei Vegane kroketten | Bauern-Brot | Senf

10.50

STRAMMER MAX Schinken | Käse

11.00

BAUERN OMELETT *

12.50

PFANNKUCHEN

EXTRA ZUR AUSWAHL: Schinken | Käse |
Rosinen | Apfel | Speck

AB 10.00

2.00

FRÜHSTÜCK

CROISSANT MARMELADE

5.00

FRÜHSTÜCK (AB ZWEI PERSONEN)

Brötchen | Croissant | gekochtes ei | Schinken |
Käse | Marmelade | Joghurt mit frischem Obst
| Orangensaft

15.00



JOGHURT BOWL

Honig | chia | frisches Obst | Granola

9.50

*Auch Vegetarisch erhältlich

 = VEGETARISCH

  = VEGAN

RESTAURANT **NATUURLIJK**

Willkommen im Restaurant Natural, wo sich alles um den Gast dreht.

Bei Natuurlijk sind wir immer auf der Suche nach den besten und fairsten Produkten. Die Gerichte unserer Karte wählen wir je nach Jahreszeit aus und verwenden überwiegend handwerklich hergestellte Produkte.

Allergene

Wir bitten Sie, unsere Mitarbeiter jederzeit über eventuelle Allergien zu informieren, damit unsere Köche Ihr Essen mit aller Sorgfalt zubereiten und bei Bedarf gemeinsam mit Ihnen das passende Menü zusammenstellen können. Die Mitarbeiter von Restaurant Natuurlijk gehen sehr sorgfältig mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten um.

Leider kann eine Kreuzkontamination in unserer Küche nie zu 100 % ausgeschlossen werden.

VORSPEISEN


STARTERS

BROT MIT KRÄUTERBUTTER & AIOLI 7.50
GLUTENFREI (1 PERSON) 4.50


OLIVEN 6.00

SOEPEN

FISCHSUPPE 10:00
Reich gefüllt
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - BLOND

GERÖSTETE POMODORI-SUPPE  8.50
Gremolata | crème fraîche
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - DUBBEL

KALT & WARM

BURRATA  10.00
Little Gem | Romesco Sosse | geröstete
Mandeln
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - BLOND

CARPACCIO 13.50
Pesto | Senf-Kaviar | knuspriger Parmesan |
rucola
BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

LACHS 13.50
Heiss geräucherter Lachs | Gurken |
Wasabi-Mayonaise | Geröstete Kürbiskerne
BIER TIPP: BRAUEREI 'T IJ - IJWIT

ENTENBRUST 13.50
Dünn geschnittene geräucherte Entenbrust |
Enten-Frühlingsrolle | Quittenkompott | Feige |
Kurbishgurken | Waldfruchtdressing
BIERTIPP: KRIEK MAX

HEISE GAMBAS 14.00
Asian style | geschält Gamba's | Knoblauch |
Chillies | Olivenöl | Lindenblatt | Brot
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - TRIPEL

VORSPEISTELLER NATUURLIJK 16.50 p.p.
Auswahl an verschiedenen Vorspeisen
BIER TIPP: NATUURLIJK - OM DE NOORD

MAHLZEITSALATE

SALADE COUSCOUS  18.50

Grillgemüse | Paprika-Creme | Artischocke | knusprige Kichererbsen | | Harissa-Dressing

BIER TIPP: GULPENER - UR-WEIZEN

SALAT GEGRILLTES HÜHNCHEN 'CAESAR' 19.50

Gegrilltes Hühnchen | Little gem | Bacon | Sardellen | Ei | Caesar Dressing

BIER TIPP: BRAUEREI 'T IJ - IJWIT



THÜNFISCH STEAK TERIYAKI 26.50

Vom Grill | Knackiges Gemüse | Wasabi-Mayonaise |
Wasabi kroepoek | Pommes


BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - DUBBEL


WOLFSBARSCHFILET 26.50

Gebacken | Grill-Gemüse | grobes Pesto | Pommes

BIER TIPP: GULPENER - UR-WEIZEN


VEGAN

BAUER TED BURGER  19.00
Brötchen | Sellerie Burger | Truffel-Mayonaise | tomatensalsa | Kohlsalat |
Pommes
BIER TIPP: GULPENER - UR-WEIZEN

KÜRBIS CURRY  23.00
Beluga-linsen | reis | Cashewnüsse | papadum
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - DUBBEL

WOK-GERICHTE

GAMBA-WOK 21.00
Geschälte Gamba's | knackiges Gemüse | Nudeln | Sesam-Sojasaus |
Cashewnusse
BIER TIPP: GULPENER - UR-PILS

VEGAN-WOK  21.00
NoChicken | knackiges Gemüse | Nudeln | Sesam-Sojasaus | Cashewnusse
BIER TIPP: GULPENER - UR-PILS

FLEISCH VOM GRILL

RIB-EYE 350 GRAM 32.50

Vom Grill | Knoblauchbutter | Grill-Gemüse | Pommes

BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL

SATÉ 22.00

Huhn | Atjar | Maniok | Saté-Sosse | Kokos-Zwiebeln | Pommes

BIER TIPP: DE PRAEL - MILKSTOUT

LAMMFILET 27.50

Honig-Thymian | Grill-Gemüse | Pommes

BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

RINDFLEISCH STEAK 'HIPHANGED' 200 gram 26.00

Pfeffersosse | Grill-Gemüse | Pommes

BIER TIPP: NATUURLIJK - OM DE NOORD

HIGHLANDER BURGER 19.00

Highlander rind | Brioche | knusprige Zwiebel | Tomatensalsa | Bacon |

Cheddar Käse | BBQ Sosse | Pommes

BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

EXTRA POMMES 4.50

GRÜNE SALAT 4.50

MAYONAISE 1.00

NACHTISCH

BROWNIE 10.00

Brownie | macaron | waldfruchtsorbet

BIER TIPP: MOERSLEUTEL - MOTOROLIE

TIRAMISU 10.00

Mokkabohnen | Kaffeeeis | Haselnuss-crunch

BIER TIPP: DE PRAEL - MILKSTOUT

PAWLOWA 10.00

Baiser | Orangensalsa | Schweizer creme

BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

SCHOKOLADENTRÜFFEL

Pro Stück

1.50

4 Stück

5.50

AFFOGATO 8.00

Salted caramel Eis | Espresso

CHOCOLADE GANACHE KUCHEN  4.50

DESSERTWEINE

MUSCAT BEAUMES DE VENISE 5.50

Frankreich | Muscat

RIETVALLEI 5.50

Süd-Afrika | Red Muscadel

HEAVEN ON EARTH 5.50

Süd-Afrika | Muscat

WEINE

		<u>GLAS</u>	<u>FLASCHE</u>
WEISS	CHARDONNAY BIO BIO ITALIEN	5.25	25.00
	PINOT GRIGIO CIELO ITALIEN	5.25	25.00
	SAUVIGNON BLANC KIWI CUVÉE FRANKREICH	6.00	29.00
ROSE	PINOT GRIGIO BLUSH CIELO ITALIEN	5.25	25.00
	PINOTAGE OUDE HEERENGRACHT SÜDAFRIKA	5.25	25.00
ROT	MERLOT BIO BIO ITALIEN	5.25	25.00
	TEMPRANILLO PASOS DE LA CAPULA SPANIEN	5.25	25.00
	TEMPRANILLO JENIUS SPANIEN - RIOJA	7.00	33.00

WEISS	RIESLING (UNGEFILTERT) AY-WINES FRANKREICH - D'ALSACE		35.00
	SAUVIGNON BLANC DOMAINE DES TROIS NOYERS FRANKREICH - SANCERRE		37.50
	VERDEJO RADIO BOKA SPANIEN		27.50
ROT	PINOT NOIR HAUTES-CÔTES DE BEAUNE FRANKREICH - BOURGOGNE		37.50
	MALBEC DOMAINE BOUSQUET ARGENTINIEN		27.00
	PRIMITIVO INTEGRO ITALIEN		27.00

SEKT

PROSECCO FRIZZANTE ITALIEN	6.00	29.00
CAVA JAUME SERRA - SPANIEN - 0.20 L (PICCOLO)		8.00
VENDÔME (SPARKLING) 0.0% 0.20 L (PICCOLO)		8.00