

STARTERS

SPANISCHES BRETT -AB 2 PERSONEN p.p. 12.50

IBERICO SCHINKEN | MANCHEGO | CHORIZO | MANDELN | TOMATENSALSA | OLIVEN | AIOLI | CROSTINI'S

BROT MIT KRÄUTERBUTTER EN AIOLI  (zwei personen) 7.50
GLUTENFREI (1 PERSON) 4.50

OLIVEN  6.00

KALT & WARM

KARAMELLISIERTER CAMEMBERT  11.00
Little Gem | Romesco Sosse | geröstete Mandeln
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - BLOND

CARPACCIO 13.50
Truffel Mayonaise | Sonnetrocken Tomaten | knusperig 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 geräucherter Entenbrust | Enten-Frühlingsrolle | Quittenkompott | Feige | Kurbishgurken | Waldfruchtdressing
BIER TIPP: LIEFMANS - FRUITESSE 'ON THE ROCKS'

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

VORSPEISTELLER NATUURLIJK (Kann ab 17 Uhr bestellt werden) p.p. 16.50
Auswahl an verschiedenen Vorspeisen
BIER TIPP: NATUURLIJK - OM DE NOORD

SUPPEN

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

GERÖSTETE POMODORI-SUPPE  8.50
Gremolata | Crème Fraîche
BIER TIPP: BROUWERIJ EGMOND - DUBBEL

MAHLZEITSALATE

FISH SALAT 'NATUURLIJK' 21.50
Raucher Lachs | Gamba | Thünfish | Edamame Bohnen | Wakamé | gerösteter Sesamdressing
BIER TIPP: GULPENER - WEIZEN

SALAT GEGRILLTES HÜHNCHEN 'CAESAR' 21.50
Gegrilltes Hühnchen | Little Gem | Bacon | Sardellen | Ei | Caesar Dressing
BIER TIPP: BROUWERIJ 'T IJ - IJWIT

RESTAURANT

NATUURLIJK

FISCH

THÜNFISCH STEAK TERIYAKI 28.50

Vom Grill | Knackiges Gemüse | Wasabi-Mayonaise | Wasabi-kroepoek | Pommes
BIER TIPP: MOERSLEUTEL - FRUIT BOMB (NEIPA)

WOLFBARSCHFILET 26.50
Gebacken | Grill-Gemüse | Grobes Pesto | Pommes
BIER TIPP: GULPENER - WEIZEN

FLEISCH VOM GREEN EGG

RIB-EYE 350 GRAM 32.50
Knoblauchbutter | Grill-Gemüse | Pommes
BIER TIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

HÜHNCHENSATAY 23.00
Atjar | Maniok | Satey-sosse | Kokos-Zwiebeln | Pommes
BIER TIPP: GUINNESS (STOUT)

 **BUTCHERS CHOICE** TAGESPREIS
Wechselndes Fleischgericht abseits der Karte!

BAVETTE STEAK 27.00
Chimichurri | Grill-Gemüse | Pommes
BIER TIPP: NATUURLIJK - OM DE NOORD

HIGHLANDER BURGER 21.00
Highlander rind | Brioche | Tomatensalsa | Zwiebel | Bacon | Cheddar | BBQ sosse | Pommes
BIER TIPP: MOERSLEUTEL - CRANK THE JUICE HAZY I.P.A.

VEGAN

BAUER TED BURGER  19.00
Brötchen | Sellerie burger | Truffel-Mayonaise | Tomatensalsa | Kohlsalat | Pommes
BIER TIPP: GULPENER - WEIZEN

KURBIS CURRY  25.00
Beluga-Linsen | Reis | Cashewnüsse | Papadum
BIER TIPP: BRAUEREI EGMOND - DUBBEL

WOK-GERICHTE

GAMBA-WOK 23.00
Geschälte Gamba's | knackiges Gemüse | Nudeln | Sesam-Sojasaus | Cashewnüsse
BIER TIP: GULPENER - PILS

VEGAN-WOK  23.00
'NoChicken' | knackiges Gemüse | Nudeln | Sesam-Sojasaus | Cashewnüsse
BIER TIPP: GULPENER - PILS

NACHTISCH

BROWNIE 10.00
Brownie | Macaron | Waldfruchtsorbet
BIERTIPP: MOERSLEUTEL - MOTOROLIE

TIRAMISU 10.00
Licor 43 | Orange | Mascarpone | Orangensorbet
BIERTIPP: BRAUEREI EGMOND - BLOND

CHEFS DESSERT 10.00
Verschiedene Köstlichkeiten
BIERTIPP: JOPEN - MOOIE NEL I.P.A.

AFFOGATO 8.00
Salted Caramel Eis | Espresso

CHOCOLADE GANACHE KUCHEN  4.50

SCHOKOLADENTRÜFFEL 1.75
Pro Stück 6.00
4 Stück

DESSERTWEINE

MUSCAT BEAUMES DE VENISE 6.00
Frankreich | Muscat

RIETVALLEI 6.00
Süd-Afrika | Red Muscadel

HEAVEN ON EARTH 6.00
Süd-Afrika | Muscat

EXTRA

POMMES 4.50
GRÜNE SALAT 4.50
MAYONNAISE (ALLERGENFREI) 1.00

KÜCHE GEÖFFNET BIS 21:00 UHR

ALLERGENE

WIR BITTEN SIE, UNSERE MITARBEITER JEDERZEIT ÜBER ETWAIGE 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.

 = VEGETARISCH  = VEGAN



LUNCH [BIS 17:00 UHR]

SANDWICHES

HELLES ODER BRAUNES BAUERN-BROT	GLUTENFREI BROT + € 1.00	
CARPACCIO		13.50
Truffel-mayonnaise Parmesan Sonnengetrocknete Tomaten Rucola		
GEGRILLTES HÜHNCHEN		12.50
Bacon Honig-Senfmayo Little Gem Tomatensalsa		
KARAMELLISIERTER CAMEMBERT 		12.50
Romesco Sosse geröstete Mandeln Tomatensalsa		
LACHS		12.50
Heiss geräucherter Lachs Gurken Wasabi-Mayonnaise geröstete Kürbiskerne		
<hr/>		
HOTDOG		13.50
Brötchen Wurst Knusprige Zwiebel Kohlsalat Honig-Senfmayonnaise Lauchzwiebel Pommes		
POMMES MIT RENDANG "DIRTY FRIES"		16.00
Pommes Indonesischem Rindfleisch-Rendang Lauchzwiebel Pfeffer		
KROKETTEN		11.00
2 Kalbfleisch-kroketten Bauern-Brot Senf		
VEGANE KROKETTEN 		11.50
2 Vegane Kroketten Bauern-Brot Senf		
STRAMMER MAX Schinken Käse		12.00
BAUERN OMELET *		13.50
PFANNKUCHEN	AB	11.00
EXTRA ZUR AUSWAHL: Schinken Käse Speck Rosinen Apfel		
		2.00

RESTAURANT NATUURLIJK

SCHNAPSLECKERBISSEN

SPANISCHES BRETT -AB 2 PERSONEN	p.p.	12.50
IBERICO SCHINKEN MANCHEGO CHORIZO MANDELN TOMATENSALSA OLIVEN AIOLI CROSTINI'S		
VET LEKKER!		16.00
16 STÜCK KLEINE BRAT SNACKS SENF SWEET CHILISAUS		
CHEESESTICKS 		9.50
8 STÜCK SWEET CHILISAUS		
BITTERBALLEN		9.00
8 STÜCK SENF		
MINI FRÜHLINGSROLLE 		8.50
8 STÜCK SESAM-SOJASAUS		
POMMES MIT RENDANG "DIRTY FRIES"		16.00
POMMES INDONESISCHEM RINDERFLEISCH-RENDANG LAUCHZWIEBEL PFEFFER		
HEISSE TORTILLA-CHIPS 		12.00
ZWIEBEL CHEDDAR TOMATENSALSA GUACAMOLE		
BROT MIT KRÄUTERBUTTER EN AIOLI 		7.50
GLUTENFREI (1 PERSON)		
		4.50
OLIVEN 		6.00

FRÜHSTÜCK [SAMSTAG & SONNTAG BIS 12:00 UHR]

CROISSANT MARMELADE	5.00
FRÜHSTÜCK (AB 2 PERSONEN)	15.00
Brot Croissant gekochtes Ei Schinken Käse Süß Beleg Joghurt mit frisches Obst Orangensaft	
JOGHURT BOWL	9.50
Honig Chiasamen frisches Obst Granola	

WÜßTEN SIE DAS?

-WIR KÖNNEN SICH AN ALLE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE / ALLERGIEN ANPASSEN?

-NATUURLIJK EINEN WICKELRAUM FÜR BABYS GIBT?

-WIR ALLE UNSERE KAFFEES AUCH MIT HAFERMILCH ZUBEREITEN KÖNNEN ?

KÜCHE GEÖFFNET BIS 21:00 UHR

ALLERGENE

WIR BITTEN SIE, UNSERE MITARBEITER JEDERZEIT ÜBER ETWAIGE 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.

