



DOLPHYN

— MIDDELBURG —

MENU

Welkom in brasserie Dolphyn Middelburg.

Midden op de levendige markt, in het hart van historisch Middelburg, heten wij u van harte welkom op een plek waar sfeer, smaak en gastvrijheid samenkomen en waar u zich vanaf het eerste moment thuis mag voelen.

Al jarenlang zijn wij met In den Walcherschen Dolphyn een vertrouwde naam in Domburg. Daar is met trots gebouwd aan een plek waar gasten genieten van goed eten, een warme ambiance en oprechte aandacht. In 2026 brengen wij diezelfde visie en beleving naar Middelburg, in een compleet vernieuwde brasserie aan de markt.

Na een grote verbouwing is een eigentijdse en sfeervolle plek ontstaan waar beleving centraal staat. Samen hebben chef-kok André Riemens en zijn partner Tamara Mahassen een eigentijdse brasserie gecreëerd waar sfeer, gastvrijheid en genieten centraal staan. De compleet vernieuwde open keuken vormt het kloppend hart van de zaak, waar ambacht, passie en sfeer samenkomen.

Wat ons extra bijzonder maakt, is dat onze menukaart mede is samengesteld door ons team. Laat u inspireren door hun persoonlijke favorieten en tips, herkenbaar aan de wolkjes op de kaart.

Neem de tijd, laat u verrassen en geniet van alles wat onze brasserie te bieden heeft.

Wij heten u van harte welkom!

ONTBIJT

tot
12.00
uur

Ons ontbijt is inclusief 1 kop verse koffie of thee

Frühstück ist inkl. 1 Tasse Kaffee oder Tee

Ontbijt "Dolphyn" – 18

diverse harde broodjes | croissant | ham & kaas | jam
hagelslag | gekookt scharrelei | verse sinaasappelsap

Frühstück "Dolphyn" verschiedene harte Brötchen | Croissant

Schinken & Käse | Marmelade | Schokoladestreusel

gekochtes biologisches Ei | frischer Orangensaft

U kunt het ontbijt uitbreiden met kleine gerechtjes:

Sie können das Frühstück mit den folgenden
kleinen Gerichten noch erweitern:

– **Kinder boterham met chocopasta – 3**

Kindersandwich mit Schokoladestreusel

– **Roomboter croissant – 4**

Sahnebutter Croissant

– **Gerookte zalm – 5**

Geräucherter Lachs

– **Parmaham – 5**

Parmaschinken

– **Gekookt scharrelei – 1**

Gekochtes biologisches Ei

"Lange Jan" bowl – 11

Griekse yoghurt | huisgemaakte granola
vers fruit | kokosrasp | honing

Griechischer Joghurt | hausgemachtes Granola
frisches Obst | Kokosraspeln | Honig

Made
by Tam!

– UIT HET EI –

**Met 3 eieren | bruin brood
huzarensalade | salade garnituur**

Mit 3 Eier | Schwarzbrot | Husarensalat | Salatgarnitur

Uitsmijter – 12

boerenham & kaas

Spiegeleier mit Bauernhofschinken und Käse

Uitsmijter Zalm – 15

gerookte zalm

Spiegeleier mit Räucherlachs

Uitsmijter Carpaccio – 16

carpaccio van rund | pecorinokaas
truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes

Spiegeleier | Rinder-Carpaccio | Pecorino-Käse

Trüffelmayonnaise | Rucola | Pinienkerne

Misja's
keuze!

– BIJ DE KOFFIE –

Warme Luikse wafel – 8

met verse slagroom & poedersuiker

Heiße Waffel | mit frischer Schlagsahne

Warme Luikse wafel met warme kersen – 10

met verse slagroom & poedersuiker

Heiße Waffel mit heißen Kirschen und frischer Schlagsahne

Warme Luikse wafel met aardbeien – 10.5

met verse slagroom & poedersuiker

Heiße Waffel mit frischen Erdbeeren und frischer Schlagsahne

Huisgemaakte appeltaart – 6.8

met verse slagroom

Hausgemachter Apfelkuchen
mit frischer Schlagsahne

Onze
bekende
appeltaart

Huisgemaakte chocoladetaart – 6.8

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Wisselgebak – 6.5

Kuchen des Tages

Poffertjes – 7

met roomboter en poedersuiker

Poffertjes mit Butter und Puderzucker

American pancakes – 10.5

Caramel crème | banaan & bosbessen | slagroom

American Pfannkuchen

Karamellcreme | Banane und Blaubeeren | Creme

SUPPLEMENT EXTRA

Warme chocoladesaus – 2

Heiße Schokoladensauce

Bol vanille-ijs – 3

Kugel Vanilleeis



LUNCHMENU

van 11.00 – 17.00 uur

– VERSE – BROODJES

Keuze uit wit of bruin brood

Wahlweise Weiß- oder Schwarzbrot

Carpaccio van rund – 15.5

pijnboompitten | parmezaanse kaas
truffelmayonaise

Carpaccio | Pinienkernen | Parmesankäse
Truffelmayonaise

Naanbrood met zalm – 14.5

gerookte zalm | wakame | kruidenkaas
komkommer & rode ui

Naanbrot mit Lachs | Räucherlachs | Wakame
Kräuterkäse | Gurke & Zwiebel

Naanbrood met geitenkaas – 14.5

gegratineerde geitenkaas | rode biet
appeldressing | walnoten

überbackener Ziegenkäse | Rote Bete
Apfeldressing | Walnüsse

Buikspek – 13

zacht gegaard | zoetzure komkommer
crispy uitjes | BBQ-mayonaise

Schweinebauch | zart gegart | süß-saure Gurke
knusprige Röstzwiebeln | BBQ-Mayonaise

Kippendij – 12.5

taugé | op oosterse wijze
koriander | kerriemayonaise

Hähnchen | Sojasprossen | orientalischer Weg
Koriander | Curry-Mayonaise

Smashed avocado – 12

toast | avocado | gekookte eieren
spiegeleieren | tomaatjes
+ **gerookte zalm – 4**

Smashed Avocado | Toast | avocado
gekochte Eier | Spiegeleier | Tomaten
+ Räucherlachs – 4

– “Lange Jan” bowl – 11

Griekse yoghurt | huisgemaakte granola
vers fruit | kokosrasp | honing
Griechischer Joghurt | hausgemachtes Granola
frisches Obst | Kokosraspeln | Honig

– UIT HET EI –

Met 3 eieren | bruin brood
huzarensalade | salade garnituur

Mit 3 Eier | Schwarzbrot
Husarensalat | Salatgarnitur

Uitsmijter – 12

boerenham & kaas

Spiegeleier mit Bauernhofschnitten und Käse

Uitsmijter Zalm – 15

gerookte zalm

Spiegeleier mit Räucherlachs

Uitsmijter Carpaccio – 16

carpaccio van rund | pecorinokaas
truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes
Spiegeleier | Rinder-Carpaccio | Pecorino-Käse
Trüffelmayonnaise | Rucola | Pinienkerne

Misja's
keuze!

– VOH D'N –

TWUFELEAR

met bruin brood | huzarensalade
salade garnituur

mit Schwarzbrot & Salatgarnitur

Twufelear – 16

uitsmijter ham & kaas
vleeskroket | tomatensoepje
Spiegeleier mit Bauernhof & Käse
Fleischkroket | Tomatensuppe

Twufelear Voh Vis – 18

uitsmijter met gerookte zalm
scampikroket (gamba) | klein vissoepje
Spiegeleier mit Räucherlachs
Scampi-kroket | Fischsuppe

– KROKETJES –

met bruinbrood of verse friet | salade garnituur

Mit Schwarzbrot oder frischen Pommes | Salatgarnitur

**Twee vleeskroketten
of twee frikandellen – 14**
2 Fleischkroketten oder 2 Frikandels

**Twee ambachtelijke
scampi kroketten (gamba) – 18**
cocktailsaus
2 Scampi-Kroketten (gamba) | Cocktailsauce

Dé garnalenkroketten van Kroket Marie – 19.5

2 Hollandse garnalenkroketten | mayonaise
2 holländische Garnelenkroketten | Mayonnaise



– TOSTI'S –

van dik desembrood
aus dick geschnittenem Sauerteigbrot

Tosti – 8.5

boerenham & kaas
Sandwich | Schinken & Käse

Tosti pikant – 9.5

pittig gehakt | cheddarkaas | tomaat
Würziges Hackfleisch | Cheddar-Käse | Tomate

Goed om te weten!

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen.

MENU

vanaf 11.00 uur

HUISGEMAAKTE – SOEPEN –

 **Tomatensoep – 8**
vleugje room
Tomatensuppe mit Sahne

 **Uiensoep – 9**
gegratineerd met kaas
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Romige vissoep – 12
rijklijk gevuld
Cremige Fischsuppe mit Einlage

Kreeftenbisque – 13
van verse kreeft met geslagen room
Hummerbisque von frischem Hummer mit Schlagsahne

– FLAMMKUCHEN –

Traditionale – kl. 15 / gr. 20
crème fraîche | spek | rode ui | kaas | kruiden
Traditionell | Crème fraîche | Speck
rote Zwiebel | Käse | Kräuter

Kip – kl. 17 / gr. 22
crème fraîche | kippendij | rode ui | kaas
paprika | taugé | kerriemayonaise | kruiden
Hähnchen | Crème fraîche | rote Zwiebel | Käse | Paprika
Sojasprossen | Curry-Mayonaise | Kräuter

 **Burrata Flam – kl. 17 / gr. 22**
crème fraîche | pijnboompitten
cherrytomaten | rucola | kruiden
Crème fraîche | Pinienkerne | Cherrytomaten
Rucola | Kräuter

– POKÉ BOWL –

sushi rijst | avocado | sojabonen
komkommer | wakame | mango
wasabimayonaise | cherrytomaatjes
Sushi Reis | Avocado | Sojabohnen |
Gurke | Wakame | Mango
Wasabi-Mayonnaise | Kirschtomaten

 **Vegetarisch – 15**
Vegetarisch

Tonijn – 18
Thunfisch

Krokante kip – 18
knuspriges Hähnchen

Krokante gamba's – 20
Knusprige Garnelen

– SALADES –

Kippendij – 16
salade | oosterse wijze | cashewnoten
koriander | taugé | kerriemayonaise
Hähnchensalat | orientalische Art | Cashewnüsse
Koriander | Sojasprossen | Curry-Mayonnaise

 **Burrata – 15**
salade | cherrytomaatjes
pijnboompitten | pesto | balsamico
Salat | Cherrytomaten | Pinienkerne
Pesto | Balsamico

 **Geitenkaas – 16.5**
gegratineerd | salade | rode biet
appeldressing | walnoten
Überbackener Ziegenkäse | Salat | Rote Bete
Apfeldressing | Walnüsse

Coquilles & gerookte zalm – 18.5
salade | limoendressing
Jakobsmuscheln & Räucherlachs
Salat | Limetten-Dressing

Bijgerecht brood met boter – 4
Bijgerecht schaalteje verse friet – 4

– VOORGERECHTEN –

Oesterbar

Oesterij speciaal nr. 2 – per stuk 5

Irish Mor nr. 3 – per stuk 6

Duo mix – 6 stuks 26

Austern natur oder gratiniert

Carpaccio Koning – 120 gram – 19

rund | rucola | parmezaanse kaas
truffelmayonaise | pijnboompitten

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesankäse

Truffelmayonaise | Pinienkerne

Scampi's – kl. 17 / gr. 26

uit de oven | knoflookboter | kruiden
brood om te dopen

Scampi | aus dem Ofen | Knoblauchbutter | Kräuter
mit Brot zum Dippen

Crispy Tuna – 18

wonton | avocado | wasabimayonaise

Knuspriger Thunfisch | Wonton

Avocado | Wasabi-Mayonaise

Zeeuwse mosselen – 18.5

in de schelp gewokte Zeeuwse mosselen | verse kruiden
Seeländische Muscheln | in der Schale gebraten | frische Kräuter

Langoustines – 18

8 halve gegratineerd

Langustinen | 8 Hälften gratiniert

5 Krokante gamba's – 17

Truffelmayonaise

5 knusprige Garnelen | Truffelmayonaise

Vispalet "Toorop" – 20

gerookte zalm | Noordzeekrab scharen | oester
krokante gamba | coquille | cocktailsaus

Fischvariation "Toorop" | Räucherlachs | Nordseekrabbe
Auster | knusprige Garnele | Jakobsmuschel | Cocktailsauce

Plateau "Dolphyn" – 22 p.p.

verschillende kleine voorgerechten | per twee personen

Plateau "Dolphyn" | verschiedene kleine Vorspeisen
nur für zwei Personen

Feestje
op tafel

– VISGERECHTEN –

geserveerd met verse friet en mayonaise

serviert mit Pommes und Mayonnaise

Kibbeling – 22

van verse kabeljauw | remouladesaus

Kibbeling vom frischen Kabeljau | Remouladesauce

Fish & chips – 24

kabeljauwfilet | tartaarsaus

Kabeljaufilet | Tartarsauce

Zalm & Buikspek – 27

zalmfilet | zacht gegaard buikspek
roze pepersaus | groente

Lachsfilet | zart gegarter Schweinebauch
rosa Pfeffersauce | Gemüse

Vispannetje – 26

verschillende vissoorten in kreeftensaus | gamba's

Fischpfanne | verschiedene Fischarten in Hummersauce | Garnelen

Signature
dish

Visschotel "Dolphyn" – 28.5

kabeljauw | wilde zeebaars | gamba
peterseliesaus | groente

Fischplatte "Dolphyn" | Kabeljau | Wilder Seebarsch
Garnele | Petersiliensauce | Gemüse

Roodbaars – 28

filet | botersaus | groenten

Filet | Buttersoße | Gemüse

Noordzeetong – 39

in roomboter gebakken zeetong | ca. 350 gram | groente

Nordseezunge | in Butter gebraten | ca. 350 g | Gemüse

– BIJGERECHTEN –

Friet 4

Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5

Süßkartoffel-Pommes mit Truffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6

Salat / Gemüse

Seafood

– SCHAAL & SCHELPDIEREN –

geserveerd met verse friet en mayonaise

serviert mit Pommes und Mayonnaise

Zeeuwse mosselen

vers gekookte Zeeuwse mosselen
met twee verschillende sausjes

Frisch gekochte Seeländische Muscheln
mit zwei verschiedenen Soßen

– **Natuur** – 28

– **Dolphyn** – 29

witte wijn | kruiden

Weißwein | Gartenkräuter

– **Middelburger** – 29.5

Middelburgs Stadsbier (blond) & kruiden

Blondes Bier aus Middelburg | Gartenkräuter

– **Look & room** – 29.5

knoflook | room

Knoblauch und Sahne

Verse kreeft

uit ons homarium | gekookt in court-bouillon
geserveerd met huisgemaakte mayonaise
keuze uit natuur of gegratineerd + 1.5

Hummer von unserem Homarium. Gekocht in court-boillon
serviert mit hausgemachter mayonnaise

– **Halve kreeft | groente** – 26

Halber Hummer | Gemüse

– **Hele kreeft 500 gram | groente** – 45

Ganze Hummer | Gemüse

– FRUITS DE MER –

geserveerd met verse friet en

mayonaise of brood

serviert mit Pommes und

Mayonnaise oder Brot

Fruits de Mer – 37 p.p.

op ijs geserveerd met oesters

Noordzeekrab | langoustine | krokante gamba's

coquilles | Zeeuwse mosselen

huisgemaakte mayonaise & cocktailsaus

auf Eis serviert mit Austern

Nordseekrabbe | Langustine | knusprige Garnelen

Jakobsmuscheln | seeländische Muscheln

hausgemachte Mayonnaise und Cocktailsauce

Fruits de Mer “Dolphyn” – 49 p.p.

op ijs geserveerd met oesters

halve kreeft | Noordzeekrab | langoustine

krokante gamba's | coquilles | Zeeuwse mosselen

huisgemaakte mayonaise & cocktailsaus

auf Eis serviert mit Austern

halber Hummer | Nordseekrabbe | Langustine

knusprige Garnelen | Jakobsmuscheln | seeländische Muscheln

hausgemachte Mayonnaise und Cocktailsauce



– VLEESGERECHTEN –

geserveerd met verse friet en mayonaise

serviert mit Pommes und Mayonnaise

Wienerschnitzel | groente – 20.5

Wienerschnitzel | Gemüŕe

+ **supplement saus – 4**

zusätzliche Sausen

– **Champignonsaus**

Pilzsoŕe

– **Peppersaus**

Pfeffersoŕe

– **Dolphynsaus**

(gebakken champignons, Zeeuws spek & ui)

(Gebratener seeländischer Speck, Zwiebel und Pilze)

Spareribs – kl. 26 / gr. 30

huisgemaakte spareribs

aioli | original

de lekkerste spareribs!

Hausgemachte Spareribs | aioli | Original

Die leckersten Spareribs!

Lam & Coquilles – 34

lamshaasjes | coquilles

basilicum-knoflook olie | groente

Lamm & Jakobsmuschel | Lammfilets | Jakobsmuscheln

Basilikum-Knoblauchöl | Gemüŕe

Chef's
keuze!

Dry-aged ribeye – 36

met huisgemaakte chimichurrisaus | groente

mit hausgemachter Chimichurri-Sauce | Gemüŕe

Zee-land – 36

grote gamba's | tournedos | truffelsaus | groente

Meer-land | große Garnelen | Filet Steak

Trüffelsauce | Gemüŕe

– BIJGERECHTEN –

Friet 4

Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6

Salat / Gemüŕe

TOURNEDOS DOLPHYN

in eigen jus & wit brood

Mit Soŕe und Weißbrot

* **Tournedos – 29.5**

* **Tournedos XL (250 gram) – 38**

+ **pepersaus 4**

*Wij bakken de tournedos "medium rare" en serveren deze in eigen jus. Perfect om te dopen met wit brood.

Wir backen die Tournedos "medium rare" und werden in unserer eigenen Soŕe serviert. Wunderbar, um mit Weißbrot einzutauchen.

*Wilt u wat extra's bestellen, zie dan onze bijgerechten.

Es ist auch möglich Beilagen zu bestellen.

– HAMBURGERS –

met verse friet

Burger – 22.5

100% Zeeuws rundvlees | gesmolten kaas

tomaat | kropsla | augurk | Dolphynsaus

Burger | 100% seeländisches Rindfleisch | Käse

Tomate | Kopfsalat | Gurke | Dolphynsauce

Mexicaanse burger – 23.5

100% Zeeuws rundvlees | crème fraîche

tomatensalsa | guacamole | nachos | cheddarkaas

Mexikanischer Burger | 100% seeländisches Rindfleisch

Crème fraîche | Tomatensalsa | Guacamole | Nachos | Cheddarkäse

Kipburger – 23.5

krokante kip | chilimayonaise | komkommer | tomaat

Hähnchenburger | knuspriges Hähnchen

Chili-Mayonnaise | Gurke | Tomate

Surfburger – 26.5

gamba's | 100% Zeeuws rundvlees | tomaat

ui | rucola | truffelmayonaise | aioli

Surfburger | Garnelen | 100% seeländisches Rindfleisch

Tomate | Zwiebel | Rucola | Trüffelmayonnaise | Aioli

– KINDERGERECHTEN –

Tot 12 jaar. Kindergerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade

Bis 12 Jahre. Kinder-Gerichte werden serviert mit Frische Pommes und Salat

Halve tomatensoep – 6

met een vleugje room
Halbe Tomatensuppe mit Sahne

Frikandel | Vleeskroket | Kipnuggets – 12

Frikandelle | Fleischkrokette | Chickennuggets

Kibbeling – 15

Kibbeling

Spareribs – 15

Spareribs

Halve pan mosselen – 15

Halbe Pfanne Muscheln

Halve schnitzel – 13

Halber Schnitzel

Pasta – 12

bolognesesaus | parmezaanse kaas

Pasta | Bolognese-Sauce | Parmesankäse

– VEGETARISCH –

Aubergine & brie – 18

gevuld met groenten | gegratineerd met brie | compote van vijgen

Aubergine & brie | gefüllt mit Gemüse
garniert mit Brie | Feigenkompott

Gnocchi & buratta – 21

Gefrituurde gnocchi | groene pesto
Parmezaanse kaas

Frittierte Gnocchi | grünes Pesto
Parmesankäse

Green
Happiness!

BIJGERECHTEN

Friet 4

Pommes

Zoete aardappel friet met truffelmayonaise 5

Süßkartoffel-Pommes mit Trüffelmayonnaise

Salade 6 / Groente 6

Salat / Gemüse

Goed om te weten!

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen.

DESSERT

Kinderijsje – 7

vanille-ijs | M&M's | slagroom | speelgoed
Vanilleeis | M&M's | Schlagsahne | Spielzeug

Coupe Dame Blanche – 12

vanille-ijs | warme Callebaut chocoladesaus | slagroom
Vanilleeis | warme Callebaut-Schokoladensauce
Schlagsahne

Coupe Aardbeien – 13

vanille-ijs | verse aardbeien | aardbeiensaus | slagroom
Erdbeerbercher | Vanilleeis | frische Erdbeeren
Erdbeersauce | Schlagsahne

Hangop & Rood fruit – 14

mango-ijs | rood fruit
Holländischer Quark & Himbeereis | Mangoeis | rote Früchte

Blondie – 14

frambozen | frambozenijs | lemon curd
weißer Brownie | Himbeeren | Himbeereis | Lemon Curd

Fluweelzachte Crème Brûlée – 14

vanille crème brûlée | Yuzu ijs
Vanille Crème Brûlée | Yuzu-Eis

Skillet Cookie – 15

warm chocoladekoekje | Lotus speculoosijs
Skillet Cookie | Warmer Schokoladenkeks
Lotus-Spekulatius-Eis

Chocolade Droom – 15

soufflé van witte chocolade | ijs van melkchocolade
mousse van pure chocolade
Schokoladentraum | Souffle von weißer Schokolade
Eis von Milkschokolade
Mousse von dunkler Schokolade

Alle ijssoorten en gerechten worden in eigen
keuken bereid met verse ingrediënten.
Alle Eissorten und Gerichte werden in eigenen
Küche mit frischen Zutaten zubereitet.

Grand Dessert – 17 p.p.

per twee personen
(ca. 20 min bereidingstijd)

Verschillende lekkernijen
uit onze keuken

Grand Dessert für zwei Personen

(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit)
Verschiedene Köstlichkeiten
aus unserer Küche

Koffie Dolphyn – 9

Kop koffie met
Belgische bonbons en lekkernijen
Kaffee Dolphyn | Tasse Kaffee mit
Belgischen Schokoladen und Bonbons

Espresso Martini – 13

koffielikeur | vodka | espresso
koffieboontjes | suikersiroop
Kaffeelikör | Wodka | Espresso
Kaffeebohnen | Zuckersirup

Dessertwijn – 6

TORRES, Floralis moscatel oro een halfzoete wijn
met een bloemig aroma en een kruidige, volle
honingachtige smaak
TORRES, Floralis moscatel oro ein halbsüßer Wein
mit blumigem Aroma und würzigem voller
honigartiger Geschmack

Kim's
keuze!

 Nachos – 12 (+ kip – 3)

crème fraîche | guacamole

tomatensalsa | cheddarsaus

Nachos | Crème fraîche | Guacamole

Tomatensalsa | Cheddarsauce

5 Krokante gamba's – 17

truffelmayonaise

5 knusprige Garnelen | Truffelmayonnaise

Langoustines – 18

8 halve gegratineerd

Langustinen | 8 Hälften gratiniert

Losse Scampikroket – 7

cocktailsaus

Scampi-Krokette | Cocktailsauce

Ribs – 14

portie spareribs | aioli

Portion Spareribs klein | aioli

Crispy Chicken 8 stuks – 11

srirachamayonaise

Knusperhähnchen | mit Sriracha-Mayonnaise

Zoete aardappel friet de luxe – 11

truffelmayonaise | parmezaanse kaas

pijnboompitten | rucola

Süßkartoffel-Pommes deluxe mit Truffelmayonnaise

Parmesankäse | pinienkerne | rucola salat

Olijvenbrood & kruidenboter – 7.5

Olivenbrot mit Kräuterbutter

Olijvenbrood – 11

tapenade van olijven | aioli | kruidenboter

Olivenbrot mit Oliven-Tapenade | Aioli | Kräuterbutter

Bitterballen – 1.4 p.s.

Bitterballen | Senf

Kaastengels – 1.4 p.s.

Käsesticks | Chillsauce

Bittergarnituur 16 stuks – 18

Bittergarnituur | 16 stücks

Borrelplank – 22

kaas | olijven | kroketjes | krokante gamba's

kip chunks | nacho's

Käse | Oliven | Kroketten | knusprige Garnelen

Hähnchenstücke | Nachos

Wij hanteren één rekening per tafel.

Wir führen eine Rechnung pro Tisch.

FINGERFOOD