

Essen

Bestellen an der Bar



HAUPTGERICHTE

Pita Falafel

17.5

Mita's Falafel im Pita-Brot mit hausgemachten eingelegten roten Zwiebeln & Salat, Tahini-Sauce & Harissa. Serviert mit Pommes & Mayonnaise.

Falafel Salat Ohne Pita

17.5

Mita's Falafel mit Spinat & Römersalat, gerösteter Süßkartoffel, hausgemachten eingelegten roten Zwiebeln & Dukkah. Serviert mit Tahini-Sauce & Pita.

Zeeburger

19.5

'New meat' Burger im Brioche Brötchen mit Cheddar, Salat, Tomate, Gurkenrelish, hausgemachten eingelegten roten Zwiebeln & BURGERSAUCE. Serviert mit Pommes & Mayonnaise.

Cremiges Thai-Curry

18.5

Hausgemachtes Curry mit saisonalem Gemüse, garniert mit Koriander & Cashewkernen. Serviert mit aromatischem Jasminreis.

PIZZA

Pizza Carciofini

15

Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Taggiasca-Oliven & Kapern.

Pizza Funghi

14.5

Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Knoblauchöl & Rucola.

Pizza Tre Formaggi

15

Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Gorgonzola, Mozzarella & Parmesan.

ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Arugula	1
Kapern	1
Champignons	1.5
Taggiasca-Oliven	1.5
Artischocken	1.5
NoPepperoni	1.5
Parmesan	1.5
Gorgonzola	1.5

Pizza Margherita

13.5

Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Mozzarella & frischem Basilikum.

Pizza NoPepperoni

15.5

Sauerteigpizza mit Tomatensauce, Mozzarella & 'NoPepperoni'.



glutenfrei



vegan



bio

Alle Gerichte auf der Speisekarte sind vegetarisch.
Allergien? Fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen.

Essen

Bestellen an der Bar

SNACKS & BEILAGEN

Pommes von Friethoes  	6	Bitterballen von Cas & Kas (6 stk) 	7.5
Serviert mit Mayonnaise.		Serviert mit Senf.	
Truffle & Parmesan Pommes 	8	Käse-Sticks (6 stk)	7.5
Pommes von Friethoes mit Parmesan & Trüffel-Mayonnaise.		Serviert mit süßer ChilisaUCE.	
Nachos aus dem Ofen 	13.5	Frühlingsrollen (3 stk) 	7.5
Belegt mit Cheddar, Guacamole, Crème fraîche, Jalapeños & Salsa.		Serviert mit süßer ChilisaUCE.	
Beilagensalat  	6		
Frischer Salat mit knackigem Gemüse & leichtem Dressing.			

KINDER

Margherita bambini	9
Kleine Sauerteigpizza mit Tomatensauce & Mozzarella.	
Nuggets mit Pommes frites	9
Serviert mit Mayonnaise & Gemüse.	

DESSERTS

Triple Chocolate Brownie	7.5
Serviert mit einer Kugel Eis.	
Boerderijs - Eisbecher	4
Schokolade, Vanille, Joghurt & Erdbeere.	

UNSERE GESCHICHTE

Gutes Essen beginnt mit guten Zutaten. Deshalb wählen wir Produkte von Herstellern, die mit Sorgfalt arbeiten und an die wir glauben.

Wir kochen mit frischen Zutaten, am liebsten in Bio-Qualität und ohne unnötige Zusatzstoffe.

Alles auf unserer Karte ist vegetarisch. Einige Gerichte bereiten wir selbst zu, andere stammen von kleinen Produzenten, die genauso viel Liebe in ihre Produkte stecken, wie wir in unser Essen.

Wo immer möglich, arbeiten wir mit lokalen Produzenten zusammen. Menschen, die wie wir auf bewusste und nachhaltige Herstellungsweisen setzen.



glutenfrei



vegan



bio

Alle Gerichte auf der Speisekarte sind vegetarisch.
Allergien? Fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen.

Getränke

Bestellen an der Bar



BIER

Flasche

Pilsner Urquell 4.4%, 33cl

Frisch, weich, leicht süß und malzig.

Galipette Cider 4%, 33cl 

Frisch, blumig mit feiner Perlage.

Zeeburg Tripel 8.2%, 33cl

Leicht trüb, vollmundig und mild bitter.

Radler 2%, 30cl

Erfrischend und leicht.

Flasche – alkoholfrei & alkoholarm

Grolsch 0.0%, 33cl

Voll und frisch mit einem weichen.

Van de Streek IPA 0.5%, 33cl

Bitter mit tropischen Früchten & Zitrus.

Van de Streek Neipa 0.5%, 33cl

Weich, cremig mit tropischen Fruchtaromen.

Van de Streek Blond 0.5%, 33cl

Leicht gewürzt mit einer frischen Bitterkeit.

Vom Fass

5.5 Grolsch 5%, 25cl/50cl

4/7.5

Voll und frisch mit einem weichen Abgang.

6 Poesiat & Kater Marle Blond 6.5%, 25cl 5.5

Erfrischendes blondes Bier mit einer leichten Würze.

6.5 Poesiat & Kater Wildt Weizen 5.5%, 25cl 5.5

Frisch, weich und leicht gewürztes Weizenbier.

4.5 Poesiat & Kater Smuling IPA 6.5%, 25cl 5.5

Frisch und hopfig, mit Zitrus- und Kiefernnoten.

SPIRITS & LIQUEURS

Damrak Gin	5
Tequila	5
Vodka Ketel One	5.5
Rum dunkel Gosling's black seal	5.5
Rum weiß Captain Morgan	5
Whiskey Jameson	5.5
Bourbon Jack Daniels	5.5
Baileys Cream	4.5
Kahlua	4.5
Tia Maria	4.5
Sambuca	4.5
Jägermeister	5
Jenever Jajem 	5
Villa Massa Limoncello	4.5

COCKTAILS & SPECIALS

Gin & Tonic 12

Damrak Gin, tonic, Limette.

Aperol Spritz 12

Aperol, Cava, Sprudelwasser & Orange.

Holunderblüten Spritz 11

Holunderblütenlikör, Cava, Sprudelwasser & Zitrone.

Dark 'n Stormy 12

Gosling's Rum, Ginger Beer, Limette & Angostura.

Alkoholfrei

No Gin & Tonic 10

Damrak 0,0%, tonic, Limette.



glutenfrei



vegan



bio

Alle Gerichte auf der Speisekarte sind vegetarisch.

Allergien? Fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen.

Getränke

Bestellen an der Bar



WEINE

Weiß

Pinot Grigio 5.5/27

Calusari | Rumänien: frisch und fruchtig, mit Noten von Melone, Apfel & Zitrus.

Verdejo  6/30

Neleman | Spanien: weich und frisch, mit Zitrus, Grapefruit & einem Hauch Fenchel.

Chardonnay 6/30

Casa Ermelinda Freitas | Portugal: cremig, mit tropischen Früchten und einem Hauch Honig.

Cava

Cava Brut 6/30

Jaume Serra | Spanien: weich und aromatisch, mit einem frischen, lebendigen Abgang.

Rosé

Tempranillo  6/30

Neleman | Spanien: frisch und fruchtig, mit roten Früchten, saftigen Kirschen und leichter Würze.

Rot

Malbec 5.5/27

Caillou | Frankreich: vollmundig und rund, mit cremiger Struktur und leichter Würze.

Tempranillo  6/30

Neleman | Spanien: saftig und voll, mit Brombeeren und würzigem Abgang.

Lunatico Primitivo 6/30

Vigneti del Salento | Italien: voll und rund, mit intensivem dunklem Fruchtaroma.

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 	3.1
Espresso 	3.1
Doppelter espresso 	4.2
Cappuccino 	3.6
Caffè latte 	3.7
Chai latte	4.2
Heiße Schokolade	3.5
Sahne	0.5
Irish coffee	10.5
Tee	2.9
Frischer Ingwertee	3.5
Frischer Minztee	3.5

KALTGETRÄNKE

Coca Cola	3.7
Coca Cola Zero	3.7
Orangina Orange	3.7
Lipton Ice Tea	3.7
Lipton Ice Tea Green	3.7
Thomas Henry Tonic Water	4
Thomas Henry Gingerale	4
Thomas Henry Gingerbeer	4
Three Cents Pink Grapefruit Soda	4
Schulp Apfelsaft 	3.7
Schulp Orangensaft 	3.7

WASSER

EcoTAP: still oder sprudelnd

Glas 30cl	2
Flasche 70cl	4



glutenfrei



vegan



bio

Alle Gerichte auf der Speisekarte sind vegetarisch.
Allergien? Fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen.