Herberg ’t Plein – Deutsche Speisekarte

FRÜHSTÜCK

Bestellbar bis 11:00 Uhr

Vroeg in de Kroeg – €15 Kaffee oder Tee | Frischer Orangensaft | Spiegelei | Speck | Brot | Süße Aufstriche | Schinken | Käse

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Poffertjes (Mini-Pfannkuchen) – €8 Sirup | Puderzucker

Brot mit Fruchtkonfitüre oder Schokostreuseln – €3

SUPPEN

Ab 11:00 Uhr

Tomatensuppe – €7 Hackbällchen | Basilikumöl Kann vegetarisch zubereitet werden.

Senfsuppe – €7 Frühlingszwiebeln | Speck | Thymian Kann vegetarisch zubereitet werden.

Suppe der Saison – €7 Siehe Tafeln an der Wand oder fragen Sie unser Personal.

Suppe mit Toastie – €11 Schinken | Käse | Suppe nach Wahl

FRISCH BELEGTE BRÖTCHEN

Ab 11:00 Uhr. Zur Wahl stehen Mehrkornbrot, blondes Brot oder Brioche.

Carpaccio – €14 Geräuchertes Ribeye | Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | Pinienkerne

Fischduo – €15 Lachs | Thunfisch | Kapern | Salat

Brötchen des Augenblicks Fragen Sie unser Personal.

Gesundes Brötchen – €10 Käse | Ei | Gurke | Tomate | Salat | Honig-Senf-Dressing Optional mit Schinken für €1,20 extra.

MITTAGSGERICHTE

Ab 11:00 Uhr

Grootmeester-Kroketten – €10 Handwerklich hergestellte Rindfleischkroketten | Brot oder Pommes frites

Fleischfreie Kroketten – €11 Brot oder Pommes frites

Hackbällchen – €11 Hausgemacht | Bratensauce | Brot oder Pommes frites

Naan ’ta Oyster Mushroom Bites – €11 Salat | Rote Bete | Zwiebelchutney

Naan ’ta Seadijk – €12 Knuspriges Hähnchen | Speck | Salat | Rote Zwiebel | Seadijk-Mayonnaise

Naan ’ta Rib Fingers, BBQ-Style – €12 Schwein | Little-Gem-Salat | Rote Zwiebel

Naan ’ta Wildragout – €13 Wildfleisch | Little-Gem-Salat | Zwiebelchutney

EIERGERICHTE

Brotwahl: Weißbrot, Graubrot, Mehrkornbrot oder blondes Brot.

Uitsmijter Broekhuis – €13 Drei Eier | Champignons | Zwiebeln | Schinken | Käse | Überbacken

Uitsmijter ’t Plein – €13 Drei Eier | Schinken | Käse

Uitsmijter Buurmans Favorit – €13 Drei Eier | Speck | Tomate | Käse | Überbacken

Uitsmijter Carpaccio – €14 Geräuchertes Ribeye | Drei Eier | Rucola | Parmesan | Pinienkerne

Bauernomelett – €12 Gemüsebeilage | Käse | Zwiebeln | Champignons Optional mit Speck für €3 extra.

SALATE ALS HAUPTGERICHT

Alle Salate werden mit Gurke und Tomate zubereitet.

Carpaccio – €17 Geräuchertes Ribeye | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne | Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan

Rinderfilet – €18 Gekochtes Ei | Frühlingszwiebeln | Sesam | Serundeng (gewürzte Kokosraspeln) | Wakame-Algen

Ziegenkäse – €16 Lauwarmer Ziegenkäse | Honig | Getrocknete Tomaten | Walnüsse | Feigen | Birne | Knuspriger Apfel | Streusel

Caesar-Salat – €16 Knuspriges Hähnchen | Croûtons | Gekochtes Ei

Thunfisch und Lachs – €18 Rote Zwiebel | Dill-Zitronensauce | Kapern

Haben Sie eine Allergie? Bitte beachten Sie unsere Allergenkarte.

TOASTIES

Schinken-Käse-Toastie – €5

Herbst-Toastie – €10 Brie | Honig | Walnüsse | Geschmorte Birne

Suppe mit Toastie – €11 Schinken | Käse | Suppe nach Wahl

Toastie ’t Plein – €12 Brioche | Schinken | Käse | Sauce Hollandaise | Spiegelei

Tuna Melt – €12 Brioche | Käse | Pfeffer | Thunfisch | Rote Zwiebel

BEILAGEN

Frische Pommes frites Klein €3 | Groß €5

Süßkartoffel-Pommes – €6

Zupfbrot – €9 Verschiedene Dips

KINDERKARTE

Shorty – €11 Pommes frites | Spareribs | Grüne Bohnen | Apfelmus | Eis

Basic de Boef – €11 Nudeln mit Tomatensauce | Hackbällchen | Käse | Eis

Hupsa – €11 Pommes frites | Mini-Frikandel | Grüne Bohnen | Apfelmus | Eis

Boer Bart – €11 Pommes frites | Hamburger | Grüne Bohnen | Apfelmus | Eis

Keetje – €11 Pommes frites | Frittierte Fischhappen | Grüne Bohnen | Apfelmus | Eis

Geertje – €11 Poffertjes | Puderzucker | Eis

VORSPEISEN

Carpaccio – €14 Geräuchertes Ribeye | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne | Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan

Gyoza mit Hähnchen – 5 Stück, €10 Frühlingszwiebeln | Sesam | Sriracha-Mayonnaise

Vegane Gyoza – 5 Stück, €10 Gemüsefüllung | Frühlingszwiebeln | Sesam

Tartelette – €11 Mit geschmortem Wildragout

Nachos mit Hackfleisch – €11 Käse | Rote Zwiebel | Crème fraîche | Guacamole

Vegetarische Nachos – €10 Zucchini | Paprika | Rote Zwiebel | Käse | Crème fraîche | Guacamole

Primo-Tapas-Platte – €24 Eine Auswahl verschiedener kalter und warmer Tapas.

Garnelen in Knoblauchöl (Gamba’s Pil Pil) – €12 Öl | Knoblauch | Zitrusfrüchte | Brot

HAUPTGERICHTE

Low & Slow Procureur-Steak – €24 350 g | Hausgemachte Bratensauce | Rosmarin

Schweine-Tomahawk – €28 Zubereitet auf dem Big Green Egg

Schweinefilet – €25 Aufgeschnitten | Pfeffersauce oder cremige Champignonrahmsauce

Spareribs – €26 Schwein | BBQ-Marinade

Bauernschnitzel – €21 Gemüsebeilage | Speck | Kartoffeln

Schnitzel – €21 Wahlweise mit Brie, Schinken oder Champignons | Zwiebel

Hähnchen-Saté – €21 Hähnchenschenkel | Satésauce | Krabbenchips | Atjar (eingelegtes Gemüse)

Kalbsleber – €24 Speck | Zwiebeln | Apfel | Madeira-Sauce

Wildragout im Topf – €26 Zwiebeln | Rotwein

Rinderfiletspitzen – €27 Teriyaki-Sauce | Reis | Krabbenchips | Atjar

Hirschsteak – €29 Mit Portwein-Orangen-Sauce und Champignons

Lachs – €25 Auf Zedernholz gegart | Sauce Hollandaise | Spinat

Fish and Chips – €18 Weißfisch | Remoulade | Pommes frites | Zitrone

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Vegetarisches Trio Fragen Sie unser Personal nach dem vegetarischen Trio des Küchenchefs.

Quiche der Saison – €19 Waldpilze | Gorgonzola | Geschmorte Birne | Zwiebel | Thymian | Walnüsse

Camembert – €20 Honig | Feigen | Walnüsse | Gemüse | Brioche

Lasagne – €19 Kürbis | Spinat | Béchamelsauce | Käse

BURGER

Black-Angus-Burger – €21 Relish aus eingelegten Gurken | Speck | Little-Gem-Salat | Zwiebel | Käse | Trüffelmayonnaise | Brioche | Pommes frites

Hähnchenburger – €20 Knuspriges Hähnchen | Little-Gem-Salat | Tomate | Käse | Rote Zwiebel | Sriracha-Mayonnaise | Brioche | Pommes frites

Pastinaken-Burger – €19 Brioche | Rote Bete | Zwiebelchutney | Salat | Käse | Pommes frites

ZUM TEILEN

Sharing-Platte – €32 pro Person Eine große Platte mit fünf verschiedenen Gerichten. Ab zwei Personen bestellbar.

BEILAGEN

Reis – €2

Süßkartoffel-Pommes – €6

Gemüse des Tages – €4

Grüne Bohnen – €3 Optional mit Speck für €1,50 extra.

Pfeffersauce – €2

Champignonrahmsauce – €2

DESSERTS

Klassische Dame Blanche – €8 Vanilleeis | Warme Schokoladensauce | Schlagsahne

Sticky-Snickers-Dessert – €10 Karamelleis | Schokoladen-Erdnuss-Sahne

Flensjes (dünne Pfannkuchen) – €9 Schokoladensauce | Vanilleeis

Hausgemachte Boerenjongens – €9 Vanilleeis | Advocaat (niederländischer Eierlikör) | Schlagsahne

Kleines Eis – €5 1 Kugel Vanilleeis | Schlagsahne Wahlweise mit Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Advocaat

Eis zum Selbstgestalten – €6 Ein leckeres Eis, das du selbst dekorieren kannst.

Hemelse Modder (Schokoladenmousse) – €10 Mit Baiser

Brüsseler Waffel – €8 Warme Kirschen | Schlagsahne

Saisondessert Fragen Sie unser Personal oder schauen Sie auf die Tafeln an der Wand.

Wir bieten außerdem Gebäck, Eiskaffee und verschiedene Kaffeespezialitäten mit Likör an.

BITTERGARNITUUR – NIEDERLÄNDISCHE SNACKS

Bitterballen vom Rind – 9 Stück Extra Bitterballen für €1,15 pro Stück.

Gemischte warme Snacks (Borrelmaatjes) – 12 Stück Eine Auswahl verschiedener warmer Snacks.

Gyoza mit Hähnchen – 5 Stück, €10 Frühlingszwiebeln | Sesam | Sriracha-Mayonnaise

Mini-Frikandellen – 9 Stück Mit Mayonnaise

Chicken Bites – 9 Stück Mit Chilisauce

Holländische Snackplatte – €14 Käse | Getrocknete Wurst aus Drenthe | Bitterballen | Nüsse

Portion Oliven – €5

Vegetarische Bitterballen – 5 Stück Extra vegetarische Bitterballen für €1,30 pro Stück.

Vegane Gyoza – 5 Stück, €10 Gefüllt mit Gemüse | Frühlingszwiebeln | Sesam

Käsestangen – 9 Stück Mit Chilisauce

Hackbällchen – 9 Stück Mit Satésauce

Zupfbrot – €9 Verschiedene Dips

EIN BESONDERER ANLASS?

Sie suchen noch die passende Location für Ihre Feier?

Feiern Sie bei ’t Plein! In gemütlicher und herzlicher Atmosphäre machen wir jeden Anlass zu etwas Besonderem. Von köstlichen Buffets bis hin zu einem kompletten Catering-Service – wir kümmern uns gerne um alles.

Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten und machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis!