Dinner

VORSPEISEN

Focaccia
mit Aioli, Kräuterbutter und Pesto | 7,5

Suppe des Küchenchefs
wechselnde hausgemachte Suppe, serviert mit Brot | 9,5

Rundercarpaccio
mit Pesto oder Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Parmesan, roten Zwiebeln und gerösteten Ackerbohnen | 15,5

Carpaccio vom Räucherlachs
mit Wasabisauce, Granatapfelmelasse und Perlen von grünem Apfel | 15,5

Ziegenkäse mit Schmorbirne
herzhaftes Törtchen mit Ziegenkäse, Nussmix und Schmorbirne | 15,5

Gambas al aglio e olio
gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili | 15,5

Warmer Camembert
aus dem Ofen mit Honig, Thymian, Knoblauch, Feige und Stangenbrot | 14,5

Beef Tataki
mit orientalischer Marinade, Sesam, Frühlingszwiebeln und knusprigen Zwiebeln | 16,5

Loaded champignons
gefüllt mit Hackfleisch und mit Käse überbacken | 15,5

Chef's Special
wechselndes Hauptgericht, vom Küchenchef zusammengestellt | Tagespreis

SPECIAL

39,50

HALBES METER LACHS- ODER RINDERCARPACCIO

zum Teilen oder für den großen Hunger

Harderwold

Dinner

HAUPTGERICHTE

Schnitzel
klassisch mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Champignonrahmsauce und Kartoffelgratin | 23,5
mit extra Gemüse, mit Käse überbacken und Spiegelei | +3,5

Zartes Hähnchensaté
süßsaures Gemüse, Krupuk, gebratene Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Satésauce | 22,5

Gebratener Kabeljau
mit cremigem Safranrisotto und Dillöl | 27,5

Fish & Chips
Britisches Gericht aus frittiertem Weißfisch mit Pommes, frischem Salat und Ravigotte-Sauce | 24,5

Wild-Eintopf
zubereitet mit Hert Bockbier Wild Leven, serviert mit gebratener Schwarzwurzel und Kartoffelgratin | 31,5

Diamanthaas
mit Ofengemüse, Chimichurri und Gemüsechips | 31,5

Wellington mit twist
Süßkartoffel mit Ziegenkäse, Pekannüssen, getrockneten Tomaten und kandierter Schalotte | 25,5

Chef's Special
wechselndes Hauptgericht, vom Küchenchef zusammengestellt | Tagespreis

Angus-burger
Brioche-Brötchen mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke, Essiggurke, Zwiebel und BBQ-Sauce | 23,5
als Hähnchen- oder Veggie-Burger (ohne Speck) | +2

BEILAGEN

Frischer Salat | 5,5
Pommes mit Mayo | 5,5
Pommes Italian:
Trüffelmayonnaise, Parmesan und Rucola | 7,5

Harderwold

Diner

SALATE

Serviert mit Brot, auch glutenfrei +1,5

Rindercarpaccio
Trüffelmayonnaise oder Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan, rote Zwiebeln und geröstete Ackerbohnen | 19,5

Kürbis mit Ziegenkäse
gebratener Ziegenkäse, Nussmix und gegrilltes Gemüse | 19,5
extra Biss mit gebratenem Speck | +3

PASTA

auch glutenfrei +1,5

Bolognese
hausgemachte Bolognesesauce | 18,5

Ravioli
gefüllt mit Kürbis, in Salbeibutter und Sahne, mit knusprigen Haselnüssen, Thymian und Parmesan | 19,5

DESSERTS

Coupe Harderwold
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Wahl aus warmer Schokoladensauce, Eierlikör oder Karamellsauce | 9,5

Brownie
hausgemachter Brownie mit Orangeneis | 9,5

Tarte Tatin
vom Apfel, mit Zimteis | 9,5

Parfait
hausgemachtes Parfait aus Bitterkeksen | 9,5

Omelette Sibérienne
mit Biskuitboden, cremigem Vanilleeis und goldbraun gebräunter Baisermasse | 9,5

Harderwold

Lunch

KLASSIKERS

glutenfrei +1,5

Spiegeleier “uitsmijter” auf Landbrot
Wahl aus Schinken und/oder Käse | 14,8
Roastbeef | +2,5
Speck | +1,5

“12- uurtje”
Suppe, Mini-Uitsmijter mit Schinken/Käse und eine burgundische Kroket auf Brot | 14,5
oder mit Austernpilzkroket | +1

Suppe des Küchenchefs
wechselnde hausgemachte Suppe, serviert mit Brot | 9,5

Landbrot mit Rindercarpaccio
Trüffelmayonnaise oder Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan, rote Zwiebeln und geröstete Ackerbohnen | 17,5

2 Bourgondiër Kroketten auf Landbrot
mit Senf und frischem Salat | 11,8
mit Austernpilzkroketten | +1

Toast vom Landbrot
getoastet Landbrot mit Schinken/käse, überbacken mit zusätzlichem Käse | 7,9

SPECIALS

glutenfei +1,5

Brötchen mit Schweinebraten
gebratenes Frikandeau mit Champignons, Zwiebeln und Satésauce | 16,5

Brötchen mit Räucherlachs
mit Wasabisauce und Perlen von grünem Apfel | 14,5

Landbrot mit Champignons
gebratene Champignons mit Knoblauch, Petersilie und Estragonöl | 12,5

Chef's Special
wechselndes Lunchgericht, vom Küchenchef zusammengestellt | Tagespreis

Diamanthaas auf Landbrot
zarter Diamanthaas, gebratene Zwiebeln, Champignons und Chimichurri | 19,5
extra lecker mit 3 gebratenen Gambas | +5,5

Caprese
Focaccia mit Tomate, Mozzarella und Pesto aus dem Ofen | 14,5

Landbrot mit warmem Brie
mit hausgemachtem Ananas-Chutney | 15,5

Harderwold

Lunch

SALATE

Serviert mit Brot, auch glutenfrei +1,5

Rindercarpaccio
Trüffelmayonnaise oder Pesto, getrocknete Tomaten, Parmesan, rote Zwiebeln und geröstete Ackerbohnen | 19,5

Kürbis mit Ziegenkäse
gebratener Ziegenkäse, Nussmix und gegrilltes Gemüse | 19,5
extra Biss mit gebratenem Speck | +3

PASTA'S

auch glutenfrei +1,5

Bolognese
hausgemachte Bolognesesauce | 18,5

Ravioli
gefüllt mit Kürbis, in Salbeibutter und Sahne, mit knusprigen Haselnüssen, Thymian und Parmesan | 19,5

WARME GERECHTEN

Hähnchensaté
süßsaures Gemüse, Krupuk, gebratene Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Satésauce | 22,5

Schnitzel
klassisch mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Champignonrahmsauce und Kartoffelgratin | 23,5
mit extra Gemüse, mit Käse überbacken und Spiegelei | +3,5

Fish & Chips
Britisches Gericht aus frittiertem Weißfisch mit Pommes, Salat und Remouladensauce | 24,5

Angus-burger
Brioche-Brötchen mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke, Essiggurke, Zwiebel und BBQ-Sauce | 23,5
auch als Hähnchen- oder Veggie-Burger (ohne Speck) | +2

Pizza
Neapolitanische Pizza Margherita, Salami oder 4 Käse | 18,5

SPECIAL

39,50

HALBES METER LACHS- ODER RINDERCARPACCIO

zum Teilen oder für den großen Hunger

Harderwold

Kids

Toast Schinken/Käse
7,9

Poffertjes
kleine holländische Pfannkuchen mit
Puderzucker und Butter
7,50

Snack mit Pommes und Überraschung
Wahl aus Kroket, Frikandel, Chicken Nuggets,
mit Mayonnaise und Apfelmus
8,50

Pizza
Margherita/Pepperoni/4 Käse
18,50

Pasta Bolognese
hausgemachte Bolognesesauce
12,50

Kindereis
Vanilleeis mit Sahne
7,50

Glutenfrei möglich:
Toast, Pizza, Pasta und Kindereis

Harderwold