

## **Wochenkarte**

Hier finden sie zusätzlich zu unseren Klassikern, im zweiwöchentlichen Turnus wechselnde und sich der Saison anpassende kulinarische Besonderheiten unserer Küche.

### **Van Vüere**

(Vorspeisen)

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Blutwurst Größteln	12
Carpaccio mit rauchigem Dressing und Parmesanschnee	16
Serano Schinken mit süß-saurem Kürbis	14

### **Jubbel**

(Suppe)

Paprikasuppe mit Chorizzo Chips	9
---------------------------------	---

### **Meddendren**

(Hauptspeisen)

„Crefelder Spieß“ mit gebratener Blutwurst	21
Maispoularde in Rahm mit gebratenem Chicorée und Herzoginkartoffel	24
Spanferkel Haxe mit Sauerkraut und Püree	24
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	33
Mie Nudeln mit gegrilltem Tunfisch	29
Gebratenes weißes Fischfilet (Tagesangebot) mit Rateatoullie, Sauce und Salat	29
Risotto mit Safran und Jakobsmuscheln	28

### **Van Henge**

(Dessert)

Marinierte Orangenfilets mit Kakaoeis	9
Crêpes mit Birnenragout, Trester und Birneneis	9