



# DE KLIMOP

CAFÉ - RESTAURANT

# DINERKAART



[WWW.DEKLIMOPAMELAND.NL](http://WWW.DEKLIMOPAMELAND.NL)



# DE KLIMOP

CAFÉ - RESTAURANT

Heeft u speciale dieetwensen of een allergie?

Daar houden wij graag rekening mee.

Geeft u deze s.v.p. van tevoren aan ons door.



*Kan vegetarisch of is vegetarisch*



*Ameland product*



*Product van Wad'n Keuken Ameland*

# VOORGERECHTEN

## KOUD

### Rundercarpaccio 12,50

met Amelander oude kaas, rode ui, pijnboompitjes en eigengemaakte pesto

### Zalmbonbon 12,95

gevuld met Hollandse garnalen en cocktailsaus

### Proeverij voorgerechten 13,50

3 kleine voorgerechten

mini carpaccio, gerookte zalm en een mini garnalencocktail

### Stokbroodje 6,20

met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

## WARM

### Gebakken geitenkaas 11,25

een lauwwarme geitenkaas met gebakken peer, walnoten, cranberry en besprenkeld met honing

### Amelander kroketjes 9,95

3 kroketjes van Wad'n keuken

bospaddenstoelen- truffel, rundvlees en een kaas kroketje geserveerd met Amelander mosterdmayonaise

### Gamba's 11,95

vijf grote garnalen gebakken in ui, chilisaus en afgeblust met Pernod



## SOEPEN

### Amelander mosterdsoep 6,20

met Amelander droge worst en prei

### Tomatensoep (kan ook veganistisch) 6,20

met eigengemaakte pesto en room

## MAALTIJDSALADES

### Salade zalm 16,95

met gerookte zalm, rode ui, tomaat, komkommer, paprika en een frisse salade

### Salade geitenkaas 16,95

een lauwwarme geitenkaas met gebakken peer, walnoten, cranberry en besprenkeld met honing

# HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met: Verse friet, mayonaise, frisse salade en huisgemaakte rabarber

Extra bij te bestellen: portie gebakken aardappelen 3,50

## VLEES

**Biefstuk** 23,50

kogelbiefstuk geserveerd met pepersaus

**Varkenshaasmedaillons** 20,50

met champignonroomsaus

**Huisgemarineerde spareribs** 21,95

geserveerd met BBQ- en knoflooksaus

**Schnitzel** 17,75

varkensschnitzel met gebakken spek, ui en paprika

## VIS

**Sliptong** 24,75

3 sliptongen in roomboter gebakken en geserveerd met remouladesaus

**Amelander zeebaarsfilet** 22,95 

gebakken met groene kruiden

**Gamba's** 23,50

grote portie garnalen gebakken in ui, chilisaus en afgeblust met Pernod

**Zalmfilet** 21,95

geserveerd met citroensaus

## VEGETARISCH

**Strudel van witlof en banaan** 19,50 

met geitenkaas en warme bosvruchtensaus

**Zoete aardappel uit de oven (kan ook veganistisch)** 19,50 

met dadels, vijgen, geitenkaas en gemarineerd in knoflook en rozemarijn

**Portobello (kan ook veganistisch)** 19,50  

gevuld met diverse groenten, eigengemaakte pesto, pijnboompitjes en gratineerd met Amelander oude kaas

# PLATE GERECHTEN

geserveerd met frietjes, mayonaise en salade

**Amelander hamburger** 17,50 

rundvlees van natuurboerderij Ameland op een broodje met sla, tomaat, rode ui, bacon en BBQ-saus

**Kipsaté** 16,95

van kippendij gemarineerd in een lichtpittige marinade, geserveerd met satésaus, atjar, gebakken uitjes en kroepoek

# KINDERGERECHTEN

tot 12 jaar

**Poffertjes** 5,50

met stroop en poedersuiker

**Amelander kroket** 7,50  

met frietjes en appelmoes

**Kibbeling** 8,50

met frietjes en appelmoes

**Frikandel** 7,50

met frietjes en appelmoes

**Kipnuggets** 7,50

met frietjes en appelmoes

**Spareribs** 9,50

met frietjes en appelmoes

# NAGERECHTEN

**Huisgemaakte brownie** 7,95

met een bolletje vanille-ijs en slagroom

**Huisgemaakte cheesecake** 7,95

met bosvruchtensaus, bolletje frambozensorbetijs en slagroom

**Caramel & nuts** 8,50 

3 bollen Amelander walnotenijs, karamelsaus en slagroom

**Dame blanche** 7,50

3 bollen vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

**Coupe advocaat** 7,50

3 bollen vanille-ijs, eierlikeur en slagroom

**Kinderijsje** 3,95

schatkistje

**"Ik doe mee"** 3,75

bolletje vanille-ijs en slagroom

**Crème brûlée** 7,50

met vanille en slagroom

**Proeverij nagerechten** 9,95

3 kleine nagerechten

mini crème brûlée, huisgemaakte cheesecake en brownie

**Koffie compleet** 7,95 

koffie of thee met een stukje huisgemaakte cheesecake en een Amelander Commandeurkje

**Amelander verwennerij** 9,95 

chocolade en nougat van de Swiete loads Ameland

**TIP:**

Port Ruby 4,10 Port Tawny 4,60

Dessertwijn Delas freres muscat 4,60

# SPECIALE KOFFIES

**Ballumer koffie** 6,75 

met Nobeltje en slagroom

**Amelander koffie** 6,75 

met Amelander kruidendrank en slagroom

**Dokkumer koffie** 6,75

met Sonnema Berenburg

**Italian coffee** 7,50

met Amaretto en slagroom

**Irish coffee** 7,50

met Whiskey en slagroom

**French coffee** 7,50

met Grand Marnier en slagroom

**Spanish coffee** 7,50

met Tia Maria en slagroom

**Mexican coffee** 7,50

met Kahlúa en slagroom

**Dublin coffee** 7,50

met Baileys en slagroom



# DE KLIMOP

CAFÉ - RESTAURANT

Haben sie Sonderwünsche oder eine Allergie?

Wir werden diese gerne berücksichtigen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Anliegen im Voraus mit.



*Kan vegetarisch of is vegetarisch*



*Ameländer produkt*



*Produkt von Wad'n Keuken Ameland*

# VORSPEISEN

## KALT

### CARPACCIO VOM RIND 12,50

mit Ameländer Hartkäse, roten Zwiebeln, Pinienkernen und hausgemachtem Pesto

### LACHSBONBON 12,95

gefüllt mit holländischen Garnelen und Cocktailsoße

### KOSTPROBE 13,50

drei kleine Vorspeisen

Mini-Carpaccio, Räucherlachs und ein kleiner

Krabbencocktail

### BAGUETTE 6,20

mit hausgemachter Kräuterbutter und Tapenade

## WARM

### GEBRATENER ZIEGENKÄSE 11,25

lauwarmer Ziegenkäse mit Birnen, Walnüssen und Cranberrys, serviert mit Salat

### AMELÄNDER KROKETTEN 9,95

3 Kroketteen aus der „Watt'n Küche“

Waldpilz-Trüffel, Rindfleisch und eine Krokette gefüllt

mit Käse serviert mit Ameländer Senfmayonaise

### GARNELEN 11,95

fünf große Garnelen gebacken in Zwiebel,

Chilisauce und abgeschmeckt mit Pernod



## SUPPEN

### AMELÄNDER SENFSUPPE 6,20

mit Ameländer Trockenwurst und Lauch

### TOMATENSUPPE (kann auch vegan sein) 6,20

mit hausgemachtem Pesto und Creme fraiche

## MAHLZEITSALATE

### LACHSSALAT 16,95

Salat mit geräuchertem Lachs, roter Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika und einem frischen Dressing

### ZIEGENKÄSESALAT 16,95

Salat mit lauwarmem Ziegenkäse mit Birnen, Walnüssen, Cranberrys und Honig

# HAUPTSPEISEN

Alle Hauptspeisen werden serviert mit: Pommes frites, Mayonnaise, frischer Salat und Rhabarberkompott

Extra bestellen: eine Portion Bratkartoffeln 3,50

## FLEISCH

### KUGELSTEAK 23,50

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

### SCHWEINEMEDAILLONS 20,50

mit Champignonsauce

### HAUSMARINIERTE SPARERIBS 21,95

serviert mit Chili- und Knoblauchsoß

### SCHNITZEL 17,75

ein feines Schweineschnitzel mit Speck,  
Zwiebel und Paprika-Garnitur

## VEGETARISCH

### STRUDEL MIT CHICORÉE UND BANANE 19,50

serviert mit Ziegenkäse und warmer Waldfruchtsauce

### SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN (kann auch vegan sein) 19,50

mit Datteln, Feigen, Ziegenkäse, mariniert in Knoblauch und Rosmarin

### PORTOBELLO (kann auch vegan sein) 19,50

gefüllt mit diversem Gemüse, hausgemachtem Pesto, Pinienkernen  
und gratiniert mit Ameländer Käse

## FISCH

### SEEZUNGE 24,75

in Butter gebraten und serviert mit Remouladensauce

### AMELÄNDER SEEBARSCHFILET 22,95

gebacken mit grünen Kräutern

### GAMBAS 23,50

eine große Portion Garnelen, gebraten in Zwiebeln,  
Chilisauce und gelöscht mit Pernod

### LACHSFILET 21,95

serviert mit Zitronensoße

# TELLERGERICHTE

Alle Tellergerichte werden mit Pommes frites, Mayonnaise und Salat serviert

### AMELÄNDER HAMBURGER 17,50

Rindfleisch von dem Naturbauernhof Ameland in  
einem Brot mit Salat, Tomaten, roten Zwiebeln,  
Bacon und BBQ Soße

### HÄHNCHENSATAY 16,95



Hähnchenschenkel mariniert in einer leicht pikanten Sauce,  
serviert mit Erdnusssoße, kalten süßsaurem Gemüse,  
gebratene Zwiebeln und Krabbenchips



# KINDERGERICHTE

bis 12 Jahre

**MINI-PFANNKUCHEN** 5,50  
mit Puderzucker

**AMELÄNDER FLEISCHKROKETTE** 7,50    
mit Pommes und Apfelmus

**KIBBELING** 8,50  
mit Pommes und Apfelmus

**FRIKANDEL** 7,50  
mit Pommes und Apfelmus


**CHICKEN NUGGETS** 7,50  
mit Pommes und Apfelmus

**SPARERIBS** 9,50  
mit Pommes und Apfelmus

# NACHSPEISEN

**HAUSGEMACHTER BROWNIE** 7,95  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

**HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN** 7,95  
mit Waldfruchtsauce, einer Kugel Himbeeren  
Sorbet-Eis und Sahne

**CARAMEL & NUTS** 8,50   
mit 3 Kugeln Ameländer Walnusseis,  
Karamellsoße und Sahne

**COUPE DÄNEMARK** 7,50  
mit 3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne


**COUPE EIERLIKÖR** 7,50  
mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

**KINDEREIS** 3,95  
Schatzkiste

**„NUR NOCH WAS KLEINES“** 3,75  
eine Kugel Vanilleeis und ein Klecks Sahne

**CRÈME BRÛLÉE** 7,50  
mit Vanille und Sahne

**KOSTPROBE NACHSPEISEN** 9,95  
3 kleine Desserts  
Mini-Crème-Brûlée, hausgemachter Käsekuchen und Brownie

**KAFFEE KOMPLETT** 7,95   
Kaffee oder Tee mit einem kleinen Stück hausgemachten  
Käsekuchen und einem Ameländer Commandeurtje

**AMELÄNDER GENUSS** 9,95   
Schokolade und Nougat von "De Swiete Loads Ameland"

## TIP:

Port Ruby 4,10 Port Tawny 4,60

Dessertwein Delas freres muscat 4,60

# SPEZIALKAFFEES

**BALLUMER KAFFEE** 6,75   
Nobeltje und Sahne

**AMELÄNDER KAFFEE** 6,75   
Ameländer Kräuterlikör und Sahne

**DOKKUMER KAFFEE** 6,75  
Sonnema Berenburg und Sahne

**ITALIAN COFFEE** 7,50  
Amaretto und Sahne

**IRISH COFFEE** 7,50  
Whiskey und Sahne

**FRENCH COFFEE** 7,50  
Grand Marnier und Sahne

**SPANISH COFFEE** 7,50  
Tia Maria und Sahne

**MEXICAN COFFEE** 7,50  
Kahlúa und Sahne

**DUBLIN COFFEE** 7,50  
Baileys und Sahne



# DE KLIMOP

CAFÉ - RESTAURANT



[WWW.DEKLIMOPAMELAND.NL](http://WWW.DEKLIMOPAMELAND.NL)