

# **BISTRO & LOGEMENT**

# DINER

Steigen Sie auf das Boot und kommen Sie nach Overzee! Unser wunderschönes Gästehaus und Bistro liegt im Herzen der historischen Stadt Nes auf der wunderschönen Watteninsel Ameland. Dies ist der Ort, an dem Sie das freie Inselleben genießen können. Wir verfügen über zehn charmante Suiten und ein gemütliches Bistro mit großer Sonnenterrasse vor der Tür.

Sie sind in unserem Bistro wilkommen für ein leckeres Frühstück, Mittagessen, Abendessen oder etwas zu trinken.

Team Overzee



### Charcuterie | 15

Serrano-Schinken, Coppa di Parma, Rinderwurst, Sauerteig-Pita, Amsterdamer Zwiebel und Amelander Senf.

### Mini-Jakobsmuscheln | 15

Gratinierte Petonkel, Weißweinsauce, Knoblauchöl und Brot.

### Camembert | 15 📏

Camembert aus dem Ofen, Amelander Preiselbeeren, Honig, Pistazien und Brot.

### Gambas | 13

Gebraten in Knoblauch, Chili, Zitrone mit Brot.

## Amelander Bitterballen | 11

8 Stück mit Amelander-Senf. Wahlweise Rindfleisch oder Waldpilze.

### Nachos | 13 👠

Tomatensalsa, gratinierter Cheddar-Käse und Sauerrahm.

Gegrillte Hähnchenschenkel | + 4,-

#### Amelander-Snacks | 11

8 Amelander-Spezialitäten mit Amelander Senf und Limettenmayonnaise.

# Diner VON 17:00

# **3 GÄNGE**

# **WINE PAIRING**

Ein passendes Glas Wein zur Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. gfältig zusammengestellt von unserem Sommeli

# VORSPEISEN

### **Brot mit Butterteller | 10**

Brot, serviert mit einem Butterteller.

Bruchetta | 11.5 N Rothko Rosé Holden Manz

Bruschetta Pomodoro, Tomate und Parmaschinken.

# Overzee Carpaccio | 15 Vernissage Holden Manz

Dünn geschnittenes Rindfleisch, Pesto, rote Zwiebeln, gereifter Amelander-Käse, Rucola, Kapern und Balsamico-Essig.

# Jakobsmuschel Carpaccio | 17.5 Chenin Blanc Holden Manz



Dünn geschnittene Jakobsmuschel, Auberginencreme, marinierte Buchenpilze und Zitronendressing.

# 

Balsamico-Essig.

Gravad lax | 15 Chardonnay Stone's Throw

In Rote Bete eingelegter Lachs, Limettencreme und Amelander-Senf.

# SUPPEN

# Bisque Overzee | 10.5 Chardonnay Stone's Throw

Langustinenbisque suppe mit rosa Garnelen, Estragoncreme und Pernod und Brot.

Fragen Sie nach der Suppe des Tages.

# **MAHLZEITSALATE**

HAUPTGERICHT SERVIERT MIT BROT

Burrata | 23 N Chenin Blanc Holden Manz

Garnelen | 26 Pothko Rosé Holden Manz Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen in Knoblauchöl.

Filetspitzen | 27 Proprietors Holden Manz Gemischter Salat mit in Butter gebratenen Filetscheiben.



VEGETARISCHES GERICHT

EBENFALLS ALS VEGETARISCHES GERICHT ERHÄLTLICH

BEI BESONDEREN WÜNSCHEN, ALLERGIEN ODER ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSEREN SERVICE.

## **HAUPTGERICHT**

MIT GEMÜSE DER SAISON

#### Fleisch

Zitronenhänchen | 25.5 Chenin Blanc Holden Manz

Gegrilltes Hähnchenschenkelfilet und weichen Zitronensauce.

**Tournedos | 32.5** Visionair Holden Manz
In Butter gebratenes Tournedos. Wahl aus: leicht scharfer Soße oder Pfeffersauce.

Burger Overzee | 23.5

100% Rindfleisch, Speck, Cheddar-Käse, Gurke, rote Zwiebeln, serviert mit Pommes und Salat.

Fisch

Wolfsbarsch | 28 F Chenin Blanc Holden Manz

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, hausgemachte Weißweinsauce, und Aceto balsamico jus.

Sizzling Garnelen | 32.5 Chardonnay Stone's Throw
In Knoblauch und Pfeffer gebratene Garnelen, weichen Zitronensauce, serviert mit Ailoli, Salat und Pommes.

Pasta Garnelen & Lachs | 25.5 Fothko Rosé Holden Manz Tagliatelle, Garnelen, Räucherlachs und Kräutersauce.

### Vegetarier

Avocado Burger | 23.5 Strand Gaper Schelde Brouwerij Brioche-Brötchen, Avocado-Burger, Salat, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Tomatensauce, serviert mit Pommes und Salat.

Sides

Pommes | 5

Gemüse der Saison | 5

Knoblauchkartoffeln | 5

Frischer Salat | 5

### FLEISCH-SPEZIAL

#### FISCH-SPEZIAL

Unser Fisch-Special. zum Beispiel: Kabeljau, Scholle und Seezunge. Wir verraten Ihnen, was das heutige Fisch-Special ist. Hier gilt ein Tagespreis.

#### HUMMER

# **NACHSPEISEN**

Schokoladen-Brownie | 10 Vernissage Holden Manz

Hausgemachter Brownie mit Werther's Echte Karamellsauce und

Crème brûlée | 10 Pessertwein Vanillesoße, karamellisierter Zucker und Vanilleeis.

Amelander Waffel | 10 Amarula

Hausgemachte Waffel, Vanilleeis, Sahne, frische Erdbeeren.

Hausgemachter cheesecake | 8.5

Hausgemachter Käsekuchen mit einer Garnitur aus roten Früchten.

Dom pedro | 10

Cocktail mit Amarula oder Nobel und Vanilleeis. Extra Shot | + 4,-

Käseplatte | 15

Port Kopke LBV

Verschiedene Auswahl an ausländischen Käsesorten, Kletzenbrot (mit getrockneten Birnenstükchen) und Apfelsirup.

Kaffeelikör mit Pralinen | 11

Tia Maria, Amarula oder Nobel und zwei Amelander-Pralinen.



Wir würden uns über Ihr Feedback freuen! Bewerten Sie uns auf Tripadvisor und Google.

