

OVERZEE

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 willkommen für ein leckeres Frühstück, Mittagessen, Abendessen oder etwas zu trinken.

Team Overzee



Bites

VON 12:00 BIS 20:30

TO SHARE (OR NOT)

Le Frique Frikandellen | 11

8 Stück Le Frique Mini-Frikandellen mit Mayonnaise, Curry und Zwiebeln. Le Frique ist die kulinarische Variante der bekannten Frikandel.

Camembert | 15

Camembert aus dem Ofen, Ameländer Cranberries, Honig, Pistazien, serviert mit Brot.

Garnelen mit Chorizo | 13

Gebraten in Knoblauch, Chili und Zitrone. Mit Brot.

Warme Ameländer Grillwurst | 11.5

Ameländer Grillwurst von Metzger Ytsma (Buren), serviert mit Senf.

Käse-Sticks | 9.5

Knusprige Käse-Sticks, serviert mit Chilisauce.

Bitterballen | 11

8 Stück mit Ameländer Senf. Wahl aus Rindfleisch oder vegetarisch.

Ameländer alter Käse | 8.5

Alter Käse von der Käseerei Hollum. Serviert mit Ameländer Senf.

Ameländer Dauerwurst | 9

Wurst von Metzger Ytsma (Buren), serviert mit Ameländer Senf.

Nacho's | 13

Tomatensalsa, Guacamole, gratinierter Cheddar-Käse und Sauerrahm. Mit Pulled Pork + € 3.

Bittergarnituur | 11

8 Stück verschiedene Snacks.

Diner

AB 17:00

VORSPEISEN

Brot mit Butter | 9.5

Brot mit Butterbrett und Kräutern.

Overzee Carpaccio | 15 Vernissage Holden Manz

Dünn geschnittenes Rindfleisch, Pesto, rote Zwiebel, Ameländer alter Käse, Rucola, Kapern und Balsamico.

Rilette Lachs & Forelle | 15 Chenin Blanc Holden Manz

Rilette aus geräucherter Ameländer Forelle und Lachs mit saisonalem Gemüse in süß-saurer Marinade.

Rote-Bete-Tatar | 15 Pinot Noir

Rote Bete, Apfel, rote Zwiebel, Brander Mayonnaise. Serviert mit Brot.

Gravad Lachs | 15 Sauvignon Blanc

Lachs eingelegt in Rote Bete, Limettencreme und Ameländer Senf.

SUPPEN

Bisque Overzee | 10.5 Chenin Blanc Holden Manz

Langoustinen-Bisque mit rosa Garnelen, Estragoncreme, Pernod und Brot.

Senfsuppe | 9.5 Pinot Grigio Forte Alto

Ameländer Senfsuppe, optional mit geräuchertem Speck.


 VEGETARISCHES GERICHT

 EBENFALLS ALS VEGETARISCHES GERICHT ERHÄLTlich


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

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Tournedos | 34.5  *Visionair Holden Manz*
Wahl zwischen einer Jus aus Rotwein oder Pfeffersoße.

Entrecôte | 29.5  *Visionair Holden Manz*
In Butter gebratenes Entrecôte, serviert mit Béarnaise-Sauce.

Boeuff Bourguignon | 25  *Proprietors Holden Manz*
Französischer Rinderschmortopf mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und roter Zwiebel.
Serviert mit Kartoffelpüree.

Schweinefilet-Medaillons | 25  *Proprietors Holden Manz*
Gebratene Schweinefilet-Medaillons, serviert mit hausgemachter Pfeffersoße.

Klassisches Wiener Schnitzel | 24  *Pinot Noir*
Hausgemacht. Serviert mit einer Zitronenscheibe, Champignons, Zwiebeln und Speck.


Hähnchensaté | 22.5  *Strandgaper Blond*
Serviert mit Erdnusssoße, Atjar, Krupuk und süß-sauerem Gemüse.

Burger Overzee | 22  *Zeezuiper Tripel*
Rindfleisch-Burger oder Avocado-Burger (vegan). Serviert mit Pommes und Salat.

Fisch

Kabeljau | 29.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Kabeljaufilet. Serviert mit Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree.

Rotbarsch | 26.5  *Chardonnay Stone's Throw*
Gegrillter Rotbarsch, Wakame und Hummerjus-Sauce.

Scholle | 29.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Fragen Sie nach Verfügbarkeit. Drei Schollen, Remouladensauce, serviert mit Pommes und Salat.

Muscheln | 26.5  *Pinot Grigio Forte Alto*
Serviert mit Pommes, Salat und drei Saucen.

Vegetarisch

Portobello | 26.5   *Proprietors Holden Manz*
Portobello, Steinpilzjus, Quinoa, Graupen und Camembert.

Pasta Spinat | 23   *Sauvignon Blanc*
Tagliatelle, Spinat, rote Zwiebel, Honig, Walnuss, Ameländer alter Käse und Kräutersoße.

SIDES

Pommes | 3.5

Gebratene Kartoffeln | 3.5

Kartoffelpüree | 3.5

Frischer Salat | 4.5

Saisongemüse | 4.5

DESSERTS

Schokoladen-Brownie | 10  *Port Kopke LBV*
Hausgemachter Brownie mit Karamellsauce von Werther's Original und Vanilleeis.

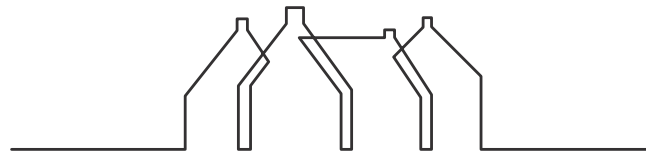
Ameländer Waffel | 10  *Amarula*
Hausgemachte Waffel, Vanilleeis, Sahne und frisches Obst.

Hausgemachter Käsekuchen | 10
Hausgemachter Käsekuchen mit Blaubeeren und einem Bastogne-Keks-Crumble.

Dom Pedro | 10
Cocktail mit Amarula und Vanilleeis.
Extra shot + 4.

Crème Brûlée | 10
Cremiger Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker.

Käseplatte | 15  *Port Kopke LBV*
Verschiedene ausländische Käsesorten, Fruchtbrot, Trauben und Apfelkraut.



OVERZEE

BISTRO & LOGEMENT

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



@OVERZEE AMELAND