

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 11:30 BIS 20:30
TO SHARE (OR NOT)

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.

Amelander-Snacks | 11

8 Amelander-Spezialitäten mit Senf und Limettenmayonnaise.

Diner

VON 17:00

3 GÄNGE

Auswahl aus Vorspeise, Hauptgericht, Side und Dessert.
Mehrpreis von 5 € für das Jakobsmuschel-Carpaccio.
Mehrpreis von € 3 für das Rinderfiletsteak und die brutzelnden Garnelen.
Mehrpreis von € 4 für die Käseplatte.

47,5

WINE PAIRING

Ein passendes Glas Wein zur Vorspeise,
Hauptgericht und Dessert.
Sorgfältig zusammengestellt von unserem Sommelier.

20

VORSPEISEN

Brot mit Butterteller | 10

Brot, serviert mit einem Butterteller.

Bruchetta | 11.5

Bruschetta Pomodoro, Tomate und Parmaschinken.

Overzee Carpaccio | 15

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

Jakobsmuschel Carpaccio | 17.5

Dünn geschnittene Jakobsmuschel, Auberginencreme, marinierte Buchenpilze und Zitronendressing.

Burrata-salat | 15

Lauwarme Kirschtomaten, Burrata, rote Zwiebeln, Knoblauch, Pesto und Balsamico-Essig.

Gravad lax | 15

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

SUPPEN

Bisque Overzee | 10.5

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

Tagessuppe | 9.5

Fragen Sie nach der Suppe des Tages.

MAHLZEITSALATE

HAUPTGERICHT SERVIERT MIT BROT

Burrata | 23

Gemischter Salat mit Burrata.

Garnelen | 26

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen in Knoblauchöl.

Filetspitzen | 27

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

Zitronenhähnchen | 25.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Gegrilltes Hähnchenschenkelfilet und weichen Zitronensauce.

Schweinefilet-Medaillons | 26  *Proprietors Holden Manz*
Gebratene Schweinefiletmedaillons und hausgemachte Pfeffersauce.

Rinderfiletsteak | 30.5  *Visionair Holden Manz*
In Butter gebratenes Rinderfilet. Wahl aus: leicht scharfer Soße oder Pfeffersauce.

Burger Overzee | 23.5  *Zeezuiper Schelde Brouwerij*
100% Rindfleisch, Speck, Cheddar-Käse, Gurke, rote Zwiebeln, serviert mit Pommes und Salat.

Fisch

Wolfsbarsch | 28  *Chenin Blanc Holden Manz*
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, hausgemachte Weißweinsauce, und Aceto balsamico jus.

Sizzling Garnelen | 30.5  *Chardonnay Stone's Throw*
In Knoblauch und Pfeffer gebratene Garnelen, weichen Zitronensauce, serviert mit Ailoli und Salat.

Muschelpfanne | 25.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Zubereitet mit Weißwein, Knoblauch und Gemüse, serviert mit Aioli, Limettenmayonnaise, Salat und Pommes.

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

Vegetarier

Quiche | 27.5   *Chardonnay Stone's Throw*
Fragen Sie nach der Quiche des Tages.

Pasta Spinat | 24   *Rothko Rosé Holden Manz*
Tagliatelle, Spinat, Honig, Walnuss, alter Amelander-Käse und Kräutersauce.

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

Knoblauchkartoffeln | 5

Gemüse der Saison | 5

Frischer Salat | 5

NACHSPEISEN

Schokoladen-Brownie | 10  *Vernissage Holden Manz*
Hausgemachter Brownie mit Werther's Echte Karamellsauce und Vanilleeis.

Crème brûlée | 10  *Dessertwein*
Vanillesoße, karamellierter Zucker.

Amelander Waffel | 10  *Amarula*
Hausgemachte Waffel, Vanilleeis, Sahne, frische Erdbeeren.

Dom pedro | 10

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

Käseplatte | 15

 *Port Kopke LBV*
Verschiedene Auswahl an ausländischen Käsesorten, Kletzenbrot (mit getrockneten Birnenstückchen) und Apfelsirup.

Kaffeelikör mit Pralinen | 11

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

FLEISCH-SPEZIAL

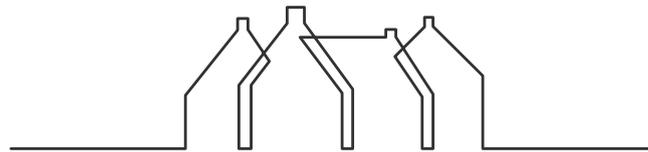
Unser Fleisch-Special. Zum Beispiel: Entrecôte, Ribeye, Tournedos, Côte de Boeuf. Wir verraten Ihnen, was das heutige Fleisch-Special ist. Hier gilt ein Tagespreis.

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

Machen Sie sich bereit für ein kulinarisches Erlebnis mit luxuriösem Hummer. Bitte einen Tag im Voraus buchen.



OVERZEE

BISTRO & LOGEMENT

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



@OVERZEE AMELAND