



# ETEN VAN DE BRAAI

## VOORGERECHTEN

**CARPACCIO VAN  
ZIJ-LENDE VAN  
HOLLANDS RUND**  
met kropsla, radijs en basilicum-  
mayonaise  
———— 9.00

**OP DE BRAAI  
GEGAARDE ZALM**  
met huisgemaakte tzatziki en Vikingbrød  
———— 8.00

**BROODPLANK**   
kruidenboter, olijfolie en gezouten  
boter  
———— 4.00

**SOEP VAN RODE  
PUNTPAPRIKA**   
met crème fraîche en bieslook  
———— 5.00

**KRUIDENSALADE  
MET GILDEHOEN**  
van de braai, met tomatenchutney  
en Caesardressing  
———— normaal 7.50  
———— groot 14.00

## HOOFDGERECHTEN

**5 GROTE BLACK TIGER  
GARNALEN**  
piri-piri en limoen  
———— 19.00

**FATTY, MEATLOAF  
VAN DE BRAAI**  
met briochebroodje en onze eigen  
burgerrelish  
———— 14.00

**ROSÉ GEBRADEN  
PICANHA**  
het lekkerste stuk vlees van het rund,  
met chimichurri  
———— 18.50

**GROTE SPIES  
VAN GEGRILDE  
GROENTEN**   
met pittige Arrabiatasaus en Halloumi,  
Cypriotische geitenkaas  
———— 14.00

**GEROOSTERDE  
SPARERIBS**  
pittig gemarineerd en met  
2 soorten dips  
———— 500 gr 18.50

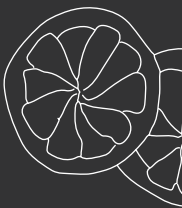
Alle hoofdgerechten van de braai  
worden geserveerd met huisgemaakte  
coleslaw, verse groenten van de braai  
en Oerfrietten met mayo.



**COUPE  
LIMONCELLO**  
sinaasappel- en citroensorbetijs met  
schuim van Limoncello  
———— 6.75

**WARME ANANAS  
MET MALIBU**  
kokosijs en gebrande amandelen  
———— 6.00

**PANNA COTTA  
VAN YOGHURT**  
met smoothie van watermeloen,  
aardbei en munt  
———— 5.00



 Vegetarisch gerecht

Voor al onze gerechten hebben wij voor u de allergenen inzichtelijk. Onze medewerkers overhandigen u graag onze allergenenkaart.



# ESSEN VOM BRAAI-GRILL

## VORSPEISEN

### LENDENFILET-CARPACCIO VOM RIND

Kopfsalat, Radieschen und  
Basilikummayonnaise  
———— 9.00

### AUF DEM BRAAI GEGARTER LACHS

hausgemachtes Tzatziki und  
Vikingbrød  
———— 8.00

### GEMISCHTE BROTPLATTE

Kräuterbutter, Olivenöl, Salzbutter  
———— 4.00

### SUPPE VON ROTER SPITZPAPRIKA

Crème fraîche und Schnittlauch  
———— 5.00

### KRÄUTERSALAT MIT FLEISCH VOM “GILDEHUHN”

vom Braai mit Tomatenchutney und  
Caesar-Dressing  
———— normal 7.50  
———— groß 14.00

## HAUPTSPESIEN

### 5 GROSSE „BLACK TIGER“-GARNELEN

Piri-Piri und Limette  
———— 19.00

### FATTY, HACKBRATEN VOM BRAAI

mit Brioche-Brötchen und unserem  
eigenen Burgerrelisch  
———— 14.00

### ROSA GEBRATENES PICANHA

das leckerste Stück Fleisch vom Rind,  
mit Chimichurri  
———— 18.50

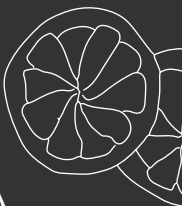
### GROSSER GEMÜSE- GRILLSPIESS

würzige Arrabbiata-Soße und  
Halloumi, Ziegenkäse aus Zypern  
———— 14.00

### GEGRILLTE SPARE RIBS

würzig mariniert und mit zwei  
verschiedenen Dips  
———— 500 g 18.50

Alle Hauptgerichte vom Braai  
servieren wir mit hausgemachtem  
Krautsalat, Gemüse der Saison und  
Ur-Pommes frites mit Mayonnaise.



## DESSERTS

### COUPE LIMONCELLO

Orangen- und Zitronensorbet,  
Limoncello-Schaum  
———— 6.75

### WARME ANANAS MIT MALIBU-LIKÖR

Kokoseis, gebrannte Mandeln  
———— 6.00

### JOGHURT-PANNA COTTA

mit Erdbeer-Wassermelone-  
Minze-Smoothie  
———— 5.00

 Vegetarisch

Die Liste mit Zusatzstoffen/etwaigen Allergenen überreichen wir Ihnen gern auf Anfrage.



# DISHES FROM THE BRAAI-GRILL

## STARTERS

### DUTCH BEEF CARPACCIO

with butter lettuce, radishes and a  
basil mayonnaise  
———— 9.00

### BRAAI-GRILLED SALMON

with home-made tzatziki and  
Viking bread  
———— 8.00

### BREAD BOARD

served with herb butter, olive oil  
and salted butter  
———— 4.00

### TED RED SWEET PEPPER SOUP

with crème fraiche and chives  
———— 5.00

### HERB SALAD WITH FREE-RANGE GILDEHOEN CHICKEN

from the braai, with tomato chutney  
and Caesar dressing  
———— regular 7.50  
———— large 14.00

## MAIN COURSES

### 5 LARGE BLACK TIGER PRAWNS

with piri-piri and lime  
———— 19.00

### FATTY MEATLOAF FROM THE BRAAI

with a brioche bun and our  
own burger relish  
———— 14.00

### ROSÉ-ROASTED PICANHA

the tastiest cut of beef, with  
chimichurri sauce  
———— 18.50

### LARGE GRILLED VEGETABLE SKEWER

with spicy Arrabbiata sauce and  
halloumi, Cypriot goat cheese  
———— 14.00

### ROASTED SPARE RIBS

in spicy marinade and with  
2 dipping sauces  
———— 500 gr 18.50

All main braai dishes are served  
with homemade coleslaw, fresh  
vegetables and traditional chips  
with mayonnaise.



### LIMONCELLO CUP

orange and lemon sorbet with  
Limoncello foam  
———— 6.75

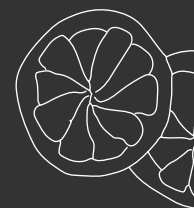
## DESSERTS


### WARM PINEAPPLE WITH MALIBU

coconut ice cream with roasted  
almonds  
———— 6.00

### YOGURT PANNA COTTA

with a smoothie of watermelon,  
strawberry and mint  
———— 5.00



 Vegetarian meal

We can provide you with information regarding the allergens for every one of our meals and our members of staff will be happy to provide you with our allergen card.