

# Vorspeisen

„Ein geschmackvoller Beginn Ihres Abends.“

---

## **Groninger Senfsuppe - 8**

Cremige Suppe aus Groninger Senf mit Speck,  
Frühlingszwiebeln und Brot.

Regionale Spezialität – auch vegetarisch  
erhältlich.

## **Suppe des Küchenchefs - 8**

Wechselnde saisonale Suppe, mit Sorgfalt vom  
Küchenchef zubereitet. Serviert mit passender  
Garnitur und frischem Brot.

## **Garnelen - €12**

Geschälte Garnelen in würziger  
Knoblauchrahmsauce.

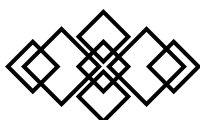
Serviert mit Brot zum Dippen.

## **Holländischer Nordseekrabben-Cocktail 14**

Mit einem Schaum aus Cocktailsauce, Gurke,  
Granatapfel und Senfkaviar der Familie Kesbeke

## **Ziegenkäse-Crème brûlée 13**

Mit Cranberry-Toast und einem Mango-Chutney



# Vorspeisen

„Ein geschmackvoller Beginn Ihres Abends.“

---

## **Brotkorb - €7,50**

Vier warme handwerkliche Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Tomaten-Tapenade und Wurst-Tapenade.

## **Rinder-Carpaccio - €14**

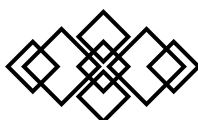
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

## **Vitello tonnato 13**

Dünn geschnittenes Kalbfleisch  
Mit Thunfischmayonnaise und frittierten Kapern

## **Tatar von dry-aged Roter Bete 12**

Mit Parmesan-Tuiles, Rote-Bete-Keimlingen und einem Eigelb



# Hauptgerichte

„Von klassisch bis modern – alles mit Liebe zubereitet.“

---

## Fisch und vegetarisch

### **Lachsfilet – 24**

Perfekt gegartes Lachsfilet  
Mit Fenchelrahmsauce

### **Tagesfang – Tagespreis**

Tagesfrischer Fisch aus dem  
„Boterdiep“ (kleiner Scherz)  
Serviert mit passenden Beilagen.  
Fragen Sie unser Servicepersonal  
nach dem Fang des Tages.

### **Trüffel-Pilzravioli 23**

Mit Weißweinsauce, gebratener  
Pilzmischung, Parmesan und  
Rucola

### **Gemüse-Eintopf 23**

Mit Naanbrot, Sauerrahm und  
Dukkah

## Fleisch

### **Saté vom Hähnchenschenkel – 22**

Serviert mit Atjar Tjampoer,  
Krupuk und knusprig gebratenen Zwiebeln

.

### **Spareribs 't Gemeentehuis – 26**

Süß oder pikant,  
serviert mit Aioli und Chilisauce.  
Unser Favorit.

### **Gebratene Kalbsleber – 23**

Traditionell serviert  
mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

### **Schweinefilet – 23,50**

Zart gebratenes Schweinefilet  
mit Champignon-Rahmsauce.

### **Flämischer Biergulasch 24**

mit Apfelkraut und Balsamico-Zwiebeln  
und Gratin

### **Kalbsfilet 27**

serviert mit schwarzer-Knoblauch-Jus  
und gebratener Pilzmischung

### **Fleischspieß 400 Gramm 29**

Ein großzügiger Spieß mit  
Diamanthaas (Rinderfilet), Schweinefilet,  
Spareribs und Hähnchensaté,  
serviert mit einer Sauce nach Wahl

### **Diamanthaas-Medaillons 27,50**

Diamanthaas aus der dicken Keule,  
kräftige Struktur und voller Geschmack,  
serviert mit einer würzigen Pfeffersauce

Zu Ihrem Hauptgericht können Sie Beilage wählen: Kartoffeln, Pommes, Salat  
oder Gemüse



# Schnitzel-Menü

---

## **Senioren-Schnitzel (150 g) - 19**

Klassisches Schnitzel in kleiner Portion, serviert mit cremiger Champignon-Rahmsauce.

## **Wiener Schnitzel - 20**

Klassisch und köstlich – knusprig gebraten, serviert mit einer Zitronenscheibe.

## **Pfeffersaucen-Schnitzel - 22**

Schnitzel mit kräftiger, cremiger Pfeffersauce – für alle, die es gerne würzig mögen.

## **Champignon-Schnitzel - 22**

Serviert mit einer reichhaltigen Sahnesauce und frischen Champignons.

## **Stroganoff-Schnitzel - 22**

Schnitzel mit klassischer Stroganoff-Sauce – voll Paprika, Zwiebeln und aromatischer Tiefe.

## **Gemeentehuis-Schnitzel - 23**

Unser Hausfavorit! Mit Speckwürfeln, gebratenen Zwiebeln, Champignons und geschmolzenem Käse.

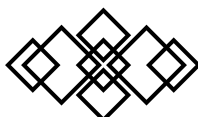
## **Bedumer-Schnitzel - 23**

Mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons und einem Spiegelei vom Bauernhof in Ellerhuizen.

## **Der Große Genießer - XL-Schnitzel (250 g) - 24**

Für echte Liebhaber: Mit Speck, Zwiebeln, Champignons, geschmolzenem Käse und Stroganoff-Sauce.

Zu Ihrem Hauptgericht können Sie Beilage wählen: Kartoffeln, Pommes, Salat oder Gemüse



# Nachspeisen

---

## **Dame Blanche 8**

Drei großzügige Kugeln Vanilleeis mit warmer hausgemachter Schokoladensauce und einem Tupfer frischer Schlagsahne. Klassisch, aber unwiderstehlich.

## **Gemeentehuis-Coupe 8,50**

Weißer-Schokolade-Himbeereis mit Bastogne-Crumble, einem großzügigen Löffel Kirschsauce und Schlagsahne. Hausfavorit des Teams!

## **Trifle mit Bokkenpootjes 9**

mit Vanille-Mascarponecreme und Eierlikör

## **Pistazien-Cheesecake 9,50**

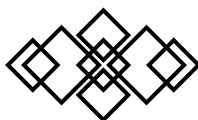
Cremiger Cheesecake, serviert mit Nougateis

## **Sticky Toffee Pudding 9,50**

Hausgemachter Pudding mit warmer Karamellsauce, serviert mit frischem Sanddorneis

## **Apfelstrudel 8,50**

Warmer Apfelstrudel mit Schaum von Bauernjungen und einer Kugel Vanilleeis



# Kaffees

---

**Kaffee 2,65**

**Cappuccino 3**

**Latte machiatto 3,75**

**Espresso 2,65**

**Doppelter Espresso 5,10**

**Tee 2,65**

**Frischer Minztee 3,75**

**Kaffee-Latte 3,75**

**Heiße Schokolade 3,50  
mit Schlagsahne**

**Kaffee 't Gemeentehuis 8,50**

Amaretto, Sambuca und Schlagsahne

**Baileys-Kaffee 8,50**

Baileys und Schlagsahne

**Irischer Kaffee 8,50**

Irischer Whiskey,  
weicher Zucker und Schlagsahne

**Italienischer Kaffee 8,50**

Amaretto und Schlagsahne

**Französischer Kaffee 8,50**  
**Grand Marnier und Schlagsahne**

**Spanischer Kaffee 8,50**

Licor 43 und Schlagsahne

**Jamaikanischer Kaffee 8,50**

weißer Rum und Schlagsahne

**Mexikanischer Kaffee 8,50**

Kahlua und Tequila und Schlagsahne

## Cocktails

**Espresso Martini 9**

**Pornstart Martini 10**

**Sex on the beach 10**

