

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

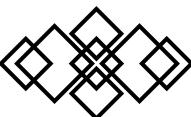
Geschälte Garnelen in würziger
Knoblauchrahmsauce.
Serviert mit Brot zum Dippen.

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

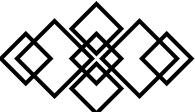
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

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.

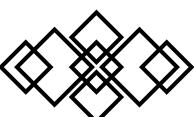
Bedumer-Schnitzel - 23

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

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

Trifle mit Bokkenpootjes 9

mit Vanille-Mascarponecreme und Eierlikör

Pistazien-Cheesecake 9,50

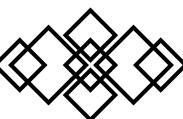
Cremiger Cheesecake, serviert mit Nougateis

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

Kaffee 't Gemeentehuis 8,50

Amaretto, Sambuca und Schlagsahne

Cappuccino 3

Baileys-Kaffee 8,50

Baileys und Schlagsahne

Latte macchiato 3,75

Irischer Kaffee 8,50

Irischer Whiskey,

weicher Zucker und Schlagsahne

Tee 2,65

Italienischer Kaffee 8.50

Amaretto und Schlagsahne

Frischer Minztee 3,75

Französischer Kaffee 8,50

Grand Marnier und Schlagsahne

Heiße Schokolade 3,50

Spanischer Kaffee 8,50

Licor 43 und Schlagsahne

Kaffee-Latte 3,75

Jamaikanischer Kaffee 8.50

weißer Rum und Schlagsahne

mit Schlagsahne

Mexikanischer Kaffee 8,50

Kahlua und Tequila und Schlagsahne

Cocktails

Espresso Martini 9

Pornstart Martini 10

Sex on the beach 10

