

A LA CARTE RESTAURANT



# Chef's Plate

CULINAIR GENIËTEN

WINE & DINE

## Koude voorgerechten

Kalte Vorspeisen | Cold starters

### Serranoham met meloen 11,30

De beproefde combinatie van meloen en een ouderwetse gedroogde serranoham. Afgemaakt met een heerlijke balsamico siroop.

*Serrano-Schinken mit Melone*

Serrano ham with melon

### Salade met gerookte zalm 12,40

Heerlijke gemengde salade met een Schotse gerookte zalm en truffelmayonaise.

*Salat mit geräuchertem Lachs*

Salad with smoked Salmon

### Havezate's carpaccio 13,50

Een heerlijk rundercarpaccio met gemende sla en geraspte Old Amsterdam, afgemaakt met een truffelmayonaise en pijnboompitten.

*Havezate's Carpaccio*

Havezate's carpaccio

### Geitenkaas met gepofte tomaat 11,00

Een vegetarisch voorgerecht met geitenkaas, tomaat en walnoot.

*Ziegenkäse mit gerösteten Tomaten und Walnuß*

Goat cheese with roasted tomatoes and walnut

## Soepen

Suppen | Soups

### Bouillabaisse 9,80

Een gebonden vissoep, rijkelijk gevuld met verschillende zeevruchten.

*Fischsuppe*

Bouillabaisse

### Gebonden tomatensoep 7,10

Van zongerijpte pomodori-tomaten, gevuld met rundergehaktballetjes.

*Tomatensuppe mit Fleischbällchen*

Tomato soup with meatballs

### Heldere groentesoep 7,10

Een groentesoep op Achterhoekse wijze bereid. Rijkelijk gevuld met verse groenten en croutons.

*Klare Gemüsesuppe*

Vegetable soup

 Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarian

## Warme voorgerechten

Warme Vorspeisen | Warm Starters

### Gefrituurde champignons 11,00

Een portie heerlijk gefrituurde champignons geserveerd met een knoflooksaus.

*Frittierte Champignons mit Knoblauchsoße*

Deep fried mushrooms served with garlic sauce

### Scharrelkippendijtes 11,80

Gevulde kippendij omwikkeld met gerookt spek, met roomkaas en spinazie op een bedje van verse sla.

*Freiland Hähnchenschenkel mit Speck, Rahmkäse, Spinat und Salat*

Free-range bacon wrapped chicken thighs filled with cream cheese, spinach and lettuce

## Vegetarische gerechten

Vegetarische Speisen | Vegetarian dishes

### Gevulde paprika 20,20

Een royaal gevulde paprika met gebakken groenten en champignons, gratineerd met Hollandse kaas.

*Gefüllte Paprika mit Gemüse, garniert mit Holländischem Käse*

A stuffed bell pepper with sautéed vegetables and mushrooms, gratinated with Dutch cheese

### Avocado burger 20,20

Een vegetarische avocado burger geserveerd met cheddar kaas en tomaat. Hierbij een portie spicy wedges.

*Avocado Burger mit Cheddar Käse serviert mit würzigen*

*Kartoffelecken*

Avocado burger with cheddar cheese served with spicy potato wedges

### Vegetarisch taartje 20,20

Een taartje van onder andere courgette en tomaat, gratineerd met mozzarella.

*Vegetarische Tarte mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella*

Vegetarian pie with zucchini, tomatoes and mozzarella

## Kinderkaart (tot 12 jaar)

Für Kinder (bis 12 J.) | Childrens menu (till 12 y.)

### Gees 9,80

Vissticks met friet en appelmoes.

*Gees: Fischstäbchen mit Pommes und Apfelmus*

Gees: Fish fingers with fries and apple sauce

## Hoofdgerechten vlees

Hauptspeisen Fleisch | Main courses meat

### Rib eye steak 25,60

Een klassieker, de rib eye steak van de grill met een zoete saus.

*Rib eye Steak mit süßer Soße*

Grilled rib eye steak with a sweet sauce

### Biefstuk van de haas (160 gram) 30,80

Biefstuk van de haas, naar wens met een peperroomsaus, champignonroomsaus of gebakken champignons.

*Filet Steak mit Pfeffersoße, Champignonsoße oder*

*Champignons*

Filet minion served with either pepper sauce, mushroom sauce or sautéed mushrooms

### Marveld's Huispannetje 25,40

Dit éénpansgerecht is al jaren een doorslaand succes op Marveld, een gerecht samengesteld uit schnitzel met gebakken aardappels, groenten, uitjes en spekjes.

*Marveld's Hauspfännchen: Schnitzel mit Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln und Speck*

Marveld Specialty: Schnitzel with potatoes, vegetables, onions, and bacon bits

### Varkenshaasoesters 29,20

Drie heerlijk rosé gebakken varkenshaasoesters in combinatie met onze huisgemaakte champignonroomsaus.

*Schweinelende mit Champignonsoße*

Tenderloin (pork) steak served with mushroom sauce

### Achterhoekse kipfilet 28,10

Een gevulde kipfilet met groene asperges, omwikkeld met gerookt spek samen met een huisgemaakte roomsaus.

*Hühnerfilet mit grünem Spargel, Speck und Rahmsauce*

Bacon wrapped chicken stuffed with green asparagus served with a cream sauce

## Hoofdgerechten vis

Hauptspeisen Fisch | Main courses fish

### Zalmsteak met dille saus 27,90

Heerlijk graatloze gebakken zalmsteak met een smakelijke dille saus.

*Lachssteak mit Dill-Soße*

Salmon steak with dill sauce

### Kabeljauw filet 26,90

Een stevig gebakken kabeljauwfilet met dille saus.

*Kabeljaufilet mit Dill-Soße*

Cod fillet with dill sauce

### Visstoofpotje 27,00

Verschillende vissoorten gepocheerd voor u in een dille saus.

*Pochierter Fisch mit Dill-Soße*

Poached fish stew with dill sauce

### Gegrilde tonijnsteak 29,20

Een klassiek gegrilde tonijnsteak geserveerd met witte wijnsaus.

*Gegrillter Thunfisch mit Weissweinsauce*

Grilled tuna steak with white wine sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en twee soorten aardappelen.

*Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse und zweierlei Kartoffeln serviert.*

All maincourses will be served with vegetables and two kinds of potatoes.

Wij selecteren voor u zoveel mogelijk producten van eigen bodem, ons vlees wordt duurzaam geproduceerd en onze vis is niet bedreigd in zijn voortbestaan.

*Wir wählen für Sie soweit wie möglich regionale Erzeugnisse und Fleisch aus nachhaltiger Aufzucht. Die von uns verwendeten Fischarten werden in ihrer Existenz nicht bedroht.*

We select for you locally grown products where possible. All our meat is sustainably produced and all our fish is responsibly sourced

### Guus 11,70

Een Wiener Schnitzel met friet en appelmoes.

*Guus: Wiener Schnitzel mit Pommes und Apfelmus*

Guus: Schnitzel with fries and apple sauce

### Jan de Muziekman 9,80

Frikandel met friet en appelmoes.

*Jan der Musik Mann: Holländische Frikandel mit Pommes und Apfelmus*

Jan the Musicman: Frikandel with fries and apple sauce.

A typical Dutch specialty.

### Teun 9,80

Rundvleeskroket met friet en appelmoes.

*Teun: Holländische Rindfleisch-Krokette mit Pommes und Apfelmus*

Teun: Croquette with fries and apple sauce

### Pleun 9,80

Kipnuggets met friet en appelmoes.

*Pleun: Chickennuggets mit Pommes und Apfelmus*

Pleun: Chicken nuggets with fries and apple sauce

## Desserts

### Desserts | Desserts

#### Dame Blanche 9,10

De klassieker. Roomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

*Dame Blanche mit Vanille Eis und heisser Schokoladen Soße*  
Dame Blanche with vanilla ice-cream and hot chocolate sauce

#### Verrassingscoupe 9,80

Laat u verrassen!

*Überraschungs Eisbecher*  
Surprise Coupe

#### Coupe sorbet Royal 8,40

De traditionele sorbet op zijn best. Vanille-, aardbei-, en pistache roomijs in een heerlijke aardbeiensaus en vol met vruchten en een toef slagroom.

*Sorbet Royal: Vanille-, Erdbeeren- und Pistazien Eis*  
Coupe Sorbet Royal: vanilla-, strawberry- and pistachio ice-cream

#### Cheesecake mousse 8,50

Een mousse met aardbeicoulis en koekkrumels, geserveerd met een bol cheesecake ijs en een toef slagroom.

*Käsekuchen-Mousse: eine Mousse mit Erdbeercoulis und Streuseln, serviert mit einer Kugel Käsekucheneis und einem Klecks Schlagsahne*

Cheesecake mousse: topped with strawberry coulis and cookie crumbs, served with a scoop of cheesecake ice cream and a dollop of whipped cream

#### Yoghurt Mousse 8,50

Een mousse met bosbessencoulis en granola geserveerd met een bol cassis ijs en een toef slagroom.

*Joghurt-Mousse: eine Mousse mit Waldbeercoulis und Granola, serviert mit einer Kugel Cassis-Eis und einem Klecks Schlagsahne*

Yogurt Mousse: a mousse with forest berry coulis and granola served with a scoop of cassis ice cream and a dollop of whipped cream

#### Trio van chocolade 9,80

Een dessert van verschillende chocolade soorten bestaand uit chocolademousse, een chocolade taartje en chocolade roomijs.

*Trio von Schokolade: Mousse au chocolate, Schokoladenkuchen und Schokoladeneis*

Trio of chocolate: chocolate mousse, chocolate cake and chocolate ice-cream

Heeft u een allergie? Scan de code voor de allergeneninformatie.

*Haben Sie eine Allergie? Scannen Sie den Code für Informationen zu Allergien.*

Do you have an Allergy? Scan the code for allergy information.



## Kinderijsjes

### Eis für Kinder | Ice cream for kids

#### Ijsbeker Teun of Pleun 7,80

Naar keuze een ijsbeker (om mee te nemen) van Teun of Pleun met roomijs en slagroom.

*Eisbecher Teun oder Pleun: Vanille Eis und Schlagsahne*  
Teun or Pleun cup: filled with ice cream and whipped cream

#### Coupe kinderijs 7,10

Vanille roomijs met vruchtjes.

*Eisbecher für Kinder: Vanille Eis mit Früchten*  
Kids coupe: vanilla ice-cream with fruit

## Koffiespecialiteiten

### Kaffee-Spezialitäten | Coffee specialties

#### Irish Coffee 9,10

#### Café Parisienne 9,10

Grand Marnier.

#### Café Copacabana 9,10

Crème de Cacao.

#### Café Tia Maria 9,10

Genoemde prijzen zijn in Euro's. Tafelreservering is gewenst. Per tafel of gezelschap maken wij één rekening. De waarde van een Marveld consumptie-munt is € 3,00. Hierop is geen geld teruggave. Wij serveren geen kraanwater, wel verschillende soorten bronwater.

*Genannte Preise sind in Euro. Tischreservierungen sind erwünscht. Pro Tisch oder Gesellschaft machen wir eine Rechnung. Der Wert einer Marveld-Münze beträgt € 3,00. Hierbei erfolgt keine Geldrückgabe. Wir servieren kein Leitungswasser, wohl aber verschiedene Sorten Quellwasser.*

All listed prices are in euros. A reservation is required for all our restaurants. We provide only one bill per table or group. The value of a Marveld consumption token is €3.00, and tokens are non-refundable. Tap water is not served in our restaurants, but various types of mineral water are available.

#### Glutenvrij

Voor al onze gerechten hebben wij voor u de allergenen inzichtelijk, onze medewerkers overhandigen u graag onze allergenenkaart. Wij werken vanuit één keuken, alle gerechten kunnen daarom sporen van allergenen bevatten.

#### Glutenfrei

*Für unsere Gerichte haben wir eine Liste mit Allergenen zusammengestellt, die Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zeigen. Da alle Gerichte aus der gleichen Küche stammen, können diese Spuren von Allergenen enthalten.*

#### Gluten free

We provide allergen information for all our dishes, and our staff will be happy to hand you our allergen menu. As we operate from a single kitchen, all dishes may contain traces of allergens.