

VORSPEIZEN

BRÖTGEN

Brotplatte* | 5,25

Brotarten | Kräuterbutter

Booze Wijf Party Brot* | 9,50

Kräuterbutter | Pesto | Tapenade | Butter

SUPPE

Kürbis* | 7

Kürbis | Karotte | Ingwer | Kreuzkümmel | Huhn

Sellerie- Pilz suppe* | 7

Sellerie | Pilz | Petersilie

Suppe der Woche | 6,50

Jede Woche ein andere Holländer Suppe

VORSPEIZEN

Gurke und Huhn | 9,50

Gurke | Huhn | Mango |

Paprika | Curry Mayonnaise | rote Zwiebel

Bete und Schirms | 11,50

Bete Salat | geräucherte Makrele | Apfel |

Wattenschirms | Salat | Avocado Soße

Portobello und Ziegenkäse | 10,50

Ziegenkäse | Portobello | Quendel | Honig | Apfel |

Salat | Pinienkernen | sonnengetrocknete Tomate

BEILAGEN

Warmes Gemüse | **3,25**

Dickes rustikale Pommes | **3,75**

Extra-Kartoffeln / Salat | **frei**

Belgische Mayonnaise | **0,50**

Holländische Frites Sauce | **0,50**

Alle Hauptspeisen werden mit Bratkartoffeln und Salat serviert. Diese können Sei weiter kostenlos bekommen.

Gerichte mit einem * sind vegetarisch oder Vegetarier auf Anfrage.

HAUPTSPEIZEN

FLEISCH GERICHTE

Beefsteak | 24,50

Rind | Stroganoff Soße | friesische Zwiebel Eintopf |

Schnitzel | 19

Schweinefleisch | Pilze

Rib Roast | 21

Schweinefleisch | Wein - Schalotte Soße | Apfel Eintopf

Hase | 23

Hase | dunkel Bier | Gewürz Kuchen | Sellerie Eintopf

GEFLUGEL

Estofado de pollo | 21

Huhn schmoren | mexikanisch Gewürz | Jalapeño |

Tortilla

Confit de canard | 25

Ente | Sellerie Eintopf | Süße Balsamico

VEGETARISCH

Gemüse Strudel* | 16

Blätterteig | Gemüse | Ziegenkäse | rote Wein Soße

Pasta Avocado* | 21

Orzo Pasta | Avocado | Tomate |

gegrillte Paprika | Rucola | Pinienkernen

FISCH

Gambas | 20

Orzo Pasta | Gambas | Sahne | Tomate |

Knoblauch | Erbsen | Paprika

Frische Fisch, verschiedene Arten | ab 21

FRISCHE FISCH AUS NORD- UND WATTENMEER UND

LAUWERSZEE Jeden Tag werden unsere Köche Gerichte

für Sie mit frischen Meeresfrüchten erstellt ausgewählt

speziell für uns aus mehreren Fischkutter. So können wir

dem entfernteste Fisch für einen guten Preis bieten. Ihr

Gastgeber oder die Gastgeberin kann Ihnen sagen, was die

Gerichte von heute

Haben Sie eine Lebensmittelallergie?

Sagen sie uns Bescheid!

KINDERGERICHTE

Pommes mit einem Snack Ihrer Wahl* | 9,50

Kroketten, Frikandel, Chicken Nuggets oder

Käse-Soufflé. Apfelmus | Mayonnaise | Salat

Kinder Gamba | 13,50

Gambas | Pasta | Soße | Salat

Kleines Schnitzel | 12,50

Schnitzel | Kartoffeln oder Pommes |

Salat | Majonäse | Apfelmuse.

Kinder Huhn | 11,50

Huhn | Kartoffeln oder Pommes |

Salat | Majonäse | Apfelmuse.

Poffertjes* (mini Pfannkuchen) 12 Stücke | 8,50

Puderzucker | Sirup 24 Stücke | **12**

Nach alle Mahlzeiten der Kinder werde Eis serviert

NACHTISCH

Cheese cake Salted Caramel* | 6,50

Karamell Käsekuchen | weißen Schokolade Eis |

Meer Salt | Minze Sirup

Birne Trifle* | 6,50

Eingemachte Birne | Spekulatius | Mascarpone | Bailey's

Poffertjes | 8,50

Poffertjes | vanille-eis | Schokolade Soße |

Gebacken Banane* | 6,50

Banane | Kaffee Eis | Schoko-sirup | Zimt

Kleines Eis | 5,25

Vanilleeis | Sahne | Sauce nach Wahl:

Erdbeere, Schokolade oder Karamell-Sauce

Eis von Doutzen | 4,25

Eis Kugel | Sahne |

Süßigkeiten | Erdbeersauce

Käseplatte | 9,50

Verschiedene Käsesorten | Honig |

Senf | Nüsse

Haben Sie eine Lebensmittelallergie?

Sagen sie uns Bescheid!

Gerichte mit einem * sind vegetarisch oder

Vegetarier auf Anfrage

GETRÄNKEN

APERITIEF UND DIGISTIEF

Pernod | Campari | 4,20

Martini Rosso | Bianco | Fiero | Extra Dry | 4,20

Dow's Ruby or White port | 4,20

Dow's 10 Year Old Tawny | 5,25

La Guita – Manzanilla | 4,20

Valdespino – Pedro Ximenez | 4,20

Grappa Julia Invecchiata | 4,20

Calvados Busnell V.S.O.P. | 5,25

Hennessy V.S. | 5,25

Remy Martin V.S.O.P. | 6,30

Remy Martin Coeur de Cognac | 9,50

WHISKEY

Bushmills Irish Whiskey | 4,20

Jack Daniels Tennessee Bourbon | 5,25

Chivas regal 12 Year Old | 7,35

Glenmorangie 10 Year Old | 7,35

Frysk Hynder | 7,35

Oban 14 | 10,50

Johnnie Walker Red Label | 5,25

Johnnie Walker Double Black | 7,35

Johnnie Walker Blue Label | 27,30

DISTILIERT NACHTISCH

Holländisch destilliert | 3,20

Ausländisch destilliert | 4,20

Liköre | 4,20

Hausgemachter Liköre | 4,20

CAFFEE SPECIALITEITEN

Dokkumer Koffie | 6

mit Berenburg

Bonifatius Koffie | 6

mit Bonifatius Bitter

Irish Coffee | 6,30

mit Bushmills Whiskey

Spanish Coffee | 6,30

mit Licor 43

French Coffee | 6,30

mit Grand Marnier

Italian Coffee | 6,30

mit Amaretto

Scottish Coffee | 6,30

mit Drambuie

DOM Coffee | 6,30

mit DOM Benedictine



HAUSWEIN

Recas Winery – Roemenië Banat

Pinot Grigio | Pinot Grigio Blush | Pinot Noir

pro glas | 3,90

pro flasche | 22

Terra Noble Estate - Chili Maule Valley

Sauvignon Blanc | Cabernet Sauvignon

pro glas | 4,40

pro flasche | 24

Domain Minval - Frankrijk Narbonne

Chardonnay-Viognier | Merlot - Cabernet

pro glas | 4,90

pro flasche | 26

Chateau Peyssonnie - Frankrijk Languedoc

Muscat de Frontignan

pro glas | 4,50

WEIN

Domaine Marguerite Carillon

Frankrijk - Bourgogne

Chablis

pro flasche | 32,50

Domaine Michel Girard et Fils

Frankrijk - Loire

Sancerre Blanc

pro flasche | 29,50

Finca La Colina

Spanje - Rueda

Verdejo El Loco

pro flasche | 28

Karl Pfaffmann

Duitsland - Pfalz

Weissburgunder trocken

pro flasche | 26

Portao de Pegoes

Portugal - Setubal

Colheita Selecionada

pro flasche | 24

WEIN ROSÉ

Rosé des Plages

Frankrijk - Languedoc

pro flasche | 23

WEIN ROT

Château Pontet-Fumet

Frankrijk - Bordeaux Saint Emilion

Grand Cru

pro flasche | 37

Obalo

Spanje - Rioja

Crianza Rioja

pro flasche | 29

Zolo

Argentinië - Mendoza

Classic Malbec

pro flasche | 27

Karl Pfaffmann

Duitsland - Pfalz

Bischofskreuz Spätburgunder

pro flasche | 26

A6Mani

Italië - Salento

Primitivo Salento

pro flasche | 24,50

SPECIAL BIER IM FLASCHE

Brand Pilsener 25cl | 2,70 von Faß

Wieckse Witte 40 cl | 4,50 von Faß

Amstel Radler | 0.0 % | 3,20

Heineken Pilsener | 0.0 % | 3,20

Sol | 4,75

Affligem Blond | 4,60

Surfine Saison | 4,70

Hapkin | 4,75

Bush Amber | 5,50

Lagunitas IPA | 5,50

Lulke Wiif Blond | 4,50

Straffe Hendrik Tripel | 5,50

Jopen Jacobus RPA | 5,50

Ciney Bruin | 4,50

Petrus Oud Bruin | 4

Seef Bootjes Bier | 5,25

Brand Bier van het Seizoen | 4

Brand Porter | 4

Paulaner Hefe-Weiß | 4,75

Wieckse Witte | 0.0 % | 3,70

Mort Subite Kriek Lambic | 4,25

Desperados | 4,75

Bonifatius Wadwit | Saison | Acht Guldens | 4,50

Apple Bandit Juicy Apple | 3,75

Jillz Original | Raspberry | Raspberry 0.0 % | 3,75

Old Mout Kiwi & Lime Cider | 4

Abendkarte Restaurant Het Booze Wif

Die Gerichte auf dieser Karte servieren wir ab 17.00 uhr.

Ursprung des Namens "Het Booze wif" – "Die Böse Frau"

Wo früher zwei Ströme der Lauwers und das Wattenmeer einander begegnet, südwestlich der Brakzand war einen 15 bis 20 Meter tiefen Graben. Eine turbulente Gewässer die dann Het Booze Wif oder die Böse Frau wurde genannt. Seeleute dachte oft an Frauennamen für Gefahrenbereiche. Auf der Karte, die in der Eingangshalle hängt finden Sie den Namen Het Booze Wif.

