

A LA CARTE MENU

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

- Plukbrood van Bakkerij van der Most met diverse dips € 7,50
Frisch gebackenes Niederländisches "Plukbrood" von der Bäckerei van der Most mit verschiedenen Dips
Freshly baked Dutch bread from Bakery van der Most with dips
- Carpaccio van rund met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten € 13,50
en gemarineerde salade
Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Pinienkerne und mariniertem Salat
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, parmesan, pine nuts and marinated salad
- >>> Gamba's al Pil - Pil <<< € 12,50
Pittige gamba's in olijfolie met brood
Pikant abgeschmeckte Gambas in Olivenöl mit Brot
Spicy prawns in olive oil with bread
- Warme geitenkaas met Breitsamer honing, walnoten, granaatappel en € 12,00
gemarineerde salade
Warmer Ziegenkäse mit Breitsamer Honig, Walnüssen, Granatapfel und mariniertem Salat
Warm goat's cheese with Breitsamer honey, walnuts and pomegranate with marinated salad
- Soep van de dag met brood € 7,50
Tagessuppe mit Brot
Soup of the day with bread
- Proeverij de Hazelaer (vanaf 2 personen) € 14,50 p.p.
Meerdere kleine gerechten geserveerd op een borrelplank
Gemischte Vorspeisenvariation mit verschiedenen kleinen Gerichten auf dem Holzbrett serviert (ab 2
Personen)
Mixed starter platter with variation of small different dishes (from 2 persons)



De Hazelaer
RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

A LA CARTE MENU

Hoofdgerechten / Hauptspeisen / Main course

- Runderhaas punten met gemengde bospaddenstoelen in cognacroomsaus en friet € 25,50
Rinderfiletspitzen mit Waldpilzen in Cognacrahmsauce und Pommes frites
Strips of beef fillet with wild mushrooms in cognac cream sauce and chips
- Gegrilde ribeye steak (250 gr.) van Fries Vitender kalfsvlees met huisgemaakte € 28,90
Mediterraanse kruidenboter, friet en coleslaw salade
Gegrilltes Rib Eye-Steak vom Friesischen Vitender Kalb mit hausgemachter
Mediterraner Kräuterbutter, Pommes frites und Coleslaw Salad
Grilled ribeye steak from Frisian Vitender veal with homemade Mediterranean herb butter, chips and coleslaw salad
- Krokant gebakken schnitzel met champignonroomsaus, bosui en friet € 21,50
Knusprig gebratenes Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Frühlingzwiebeln und Pommes frites
Crispy fried schnitzel with creamy mushroomsauce, spring onions and chips
- Kipfilet met gebakken ui en satésaus en friet € 18,50
Hähnchen Sate mit Röstzwiebeln, Satesauce und Pommes frites
Chicken satay with fried onions, satay sauce and chips
- De Hazelear Spareribs (800 gr.) zoet pittig gemarineerd, friet en coleslaw salade € 21,50
De Hazelaer Spareribs (800 gr.) süss pikant mariniert, Pommes frites und Coleslaw Salad
De Hazelaer spareribs (800 gr.) sweet spicy marinated coleslaw salad and chips
- Fjordzalm uit de oven "Mojito style" gelakt met rum en limoen, wokgroenten en rijst € 26,50
Im Ofen gegarter Fjordlachs nach "Mojito Art" mit Rum und Limette lackiert, Wok Gemüse und Reis
Oven-cooked fjord salmon "Mojito style" lacquered with rum and lime, wok vegetables and rice
- Tortelloni gevuld met ricotta en spinazie, met kerstomaatjes en champignons € 15,90
in een romige saus
Tortelloni mit Ricotta Spinat Füllung, mit Cherry Tomaten, champignons und in Rahmsauce
Tortelloni filled with ricotta and spinach, with cherry tomatoes, mushrooms and in a creamy sauce
- Gemengde salade € 4,00
Gemischter Salat
Mixed side salad



De Hazelaer
RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL

A LA CARTE MENU

Desserts

- Vers gebakken chocoladetaart van Valrhona chocolade met vanille-ijs en Amarena kersen € 10,50
Frisch gebackener Schokoladenkuchen von Valrhona Schokolade mit Vanilleeis und Amarena Kirschen
Freshly baked chocolate cake from Valrhona chocolate with vanilla ice cream and amarena cherries
- Dame Blanche € 8,50
Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus
Vanille Eis mit Schlagsahne und Schokoladensauce
Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate saus
- Crème Brûlée € 8,50
Klassiek Frans dessert met een romige custard en een knapperig laagje gekarameliseerde suiker en kaneelijs
Klassisches französisches Dessert mit cremigem Vanillepudding und einer knusprigen Schicht karamellisiertem Zucker und Zimt Eis
Classic French dessert with creamy custard and a crunchy layer of caramelized sugar and cinnamon ice cream
- Hazelnootparfait met karamelsaus en verse bessen € 8,50
Haselnuss Parfait mit Karamelsauce und frischen Beeren
Hazelnut parfait with caramel sauce and fresh berries



De Hazelaer
RESTAURANT

PUUR,
EERLIJK
& LOKAAL