

## Starter / Voorgerechten

*Small mixed salad with croutons and bean sprouts*

*Kleine gemengde salade met croutons en fijne spruiten*

*Tuscan Bruschetta, Spicy tomato cubes with mozzarella on white bread, baked in the oven*

*Tuscan Bruschetta* kruidige smaak gebracht in blokjes gesneden tomaten gebakken met mozzarella op wit brood in de oven

*Carpaccio of Black Angus beef in a herbal coat with lemon cream fraiche, capers, pine nuts and black olives*

*Carpaccio van Black Angus beef* rmantel in kruiden wierook met citroen crème fraiche, kappertjes, pijnboompitten en zwarte olijven

*Shishimi- Togarashi salmon with green salad in lime-green tea dressing and yogurt wasabidip*

*Shishimi- Togarashi zalm* met groene salade in lime-groene thee dressing en yoghurt-wasabi dip

## Soup / Soepen

*Consommé of beef with vegetables and sliced pancakes*

*Rinnderkraftbrühe met groenten en Frittaten*

*Foam soup from lobster with Büsumer crabs*  
*Crème soep van kreeft met Noordzeegarnalen*

*Herbal cream cheesesoup with fine croutons*  
*Herb roomkaas soep met fijne croutons*

## Vorspeisen

**Kleiner gemischter Salatteller**  
mit Croûtons und feinen Sprossen  
4,90 €

**Toskanische Bruschetta**  
würzig abgeschmeckte Tomatenwürfel mit Mozzarella auf Weißbrot im Ofen gebacken  
6,90 €

**Carpaccio vom Black Angus Rind** im Kräutermantel mit Zitronen-Creme fraïche, Kapernäpfeln, Pinienkernen und schwarzen Oliven  
12,90 €

**Shishimi- Togarashi Lachs** mit Blattsalaten in Limetten-Grünteedressing und Joghurt-Wasabidip  
10,90 €

## Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Gemüse**  
und Frittaten  
5,90 €

**Schaumsuppe vom Hummer**  
mit Büsumer Krabben  
7,90 €

**Kräuter-Frischkäsesüppchen**  
mit feinen Croûtons  
4,90 €



**Idingshof**  
Hotel · Restaurant

## Hot dishes / pot en pan

## Topf und Pfanne

### **Fried pork escalope**

*with fries, braised onions and a small side salad*

**Gebakken varkensvlees kotelet met frieten,  
gesmoorde uien en een kleine salade**

**Classic red thai curry with fried turkey and wok  
vegetables and sesame rice**

**Originele Rode Thaise Curry met geroosterde  
kalkoenfilet, verse roergebakken groenten en  
sesam rijst**

**Pink roasted duck breast with oranges - pepper  
jus glazed vegetable potpourri, Potato-leek  
strudel**

**Geroosterde eendenborst met oranje -  
pepersaus geglazuurde plantaardig potpourri,  
aardappel - prei strudel**

**Filet of beef under the Parmesankrust to  
Madeira jus Vegetables in variation and  
rosemary gnocchi**

**Ossenhaas onder de Parmezaanse esankruste  
naar Madeira jus Groenten in variatie en  
rozemarijn gnocchi**

**Medallions of pork in cheese bacon coat  
with spring vegetables in herbal cream  
and young potatoes**

**Medaillons van varkensvlees in kaas bacon coat  
met lentegroenten in kruid en drielingen**

### **Gebratenes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites, geschmorten Zwiebeln  
und kleinem Beilagensalat  
14,90 €

### **Original Rotes Thai- Curry**

mit gebratener Putenbrust, frischem  
Wokgemüse und Sesamreis  
17,90 €

### **Rosa gebratene Entenbrust an Orangen - Pfefferjus**

glasiertes Gemüsepotpourri, Kartoffel -  
Lauchstrudel  
21,90 €

**Filetsteak vom Rind unter der  
Parmesankruste an Madeirajus  
Gemüse in Variation und Rosmarin-  
Gnocchi  
29,90 €**

**Medaillons vom Schweinefilet im Käse-  
Speckmantel mit Frühlingsgemüse in  
Kräuterrahm und Drillingen  
19,90 €**



## Fish / Rivier en Zee

**Pike-perch fillet "Aioli"** with mild green olive tannins On a mediterranean potato vegetable  
**Snoekbaars "aioli"** met een milde groene olijven tapenade op de Middellandse aardappel-groente ragout

**Fried salmon slice** with smoked paprika foam, chorizo peas vegetables and potato-cress mashed

**Geroosterde zalmfilet** aschaum met bell paprika, chorizo erwten groenten en aardappel-tuinkers puree

## Fluss und Meer

**Zanderfilet „Aioli“** mit milder grüner Oliventapenade auf mediterranem Kartoffel-Gemüseragout  
17,90 €

**Gebratene Lachsschnitte** mit Paprikaschaum, Chorizo-Zuckererbsengemüse und Kartoffel-Kressestampf  
18,90 €

## Salads and Pasta

### Salade en Pasta

**Caesar salad** Romana salad with parmesan dressing, croutons and fried turkey breast fillet  
**Caesar Salad** Romanasalat met parmezaan dressing, croutons en geroosterde kalkoenfilet

**Spaghetti aglio e Olio con Peperoncini**  
Spaghetti with olive oil pepperoni and garlic  
**Spaghetti „aglio e Olio con Peperoncini“**  
Spaghetti met olijfolie, peperoni en knoflook

**Stuffed with ricotta spinach dumplings** to cherry tomato compote and a small side salad  
**Gevuld met ricotta Spinatknödel**  
Irsch tomatencompote met een kleine salade

## Salate & Pasta

**Caesar Salad**  
Romanasalat mit Parmesandressing, Croûtons und gebratenen Putenbrustfilet  
12,90 €

**“Spaghetti aglio e Olio con Peperoncini”**  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni  
10,90 €

**Mit Ricotta gefüllte Spinatknödel** mit Kirschtomatenkompott und kleinem Beilagensalat  
13,90 €

auch vegetarisch möglich

Vegatarian options are also available

vegetarisch ook mogelijk



**Idingshof**  
Hotel · Restaurant

# Idingshof Classics

**Idingshof's house pan** Grilled pork, beef, and fowl pieces with fried potatoes, sautéed onions, crispy bacon and herb butter

**Pannetje van het huis Idingshof**

Gegrilde steaks van varkensvlees, rundvlees en gevogelte gebakken aardappelen, gestoofde ui, gebakken spek en kruidenboter

**Original Wiener schnitzel** with homemade potato salad with bacon pieces, capers, lemon and anchovies

**Originele Weense kalfsschnitzels**

Met zelfgemaakte, lauwe spekaardappelsalade, kappertjes, ansjovis en citroen

**„Idingshof-Burger“** Black Angus beef Burger with braised onions, bacon, chilli sauce, fresh garden salad and sweet potato fries

**"Idingshof Burger"** van Black Angus rund met gestoofde uien, spek, chilisaus, verse tuinsalades en zoete aardappel-frietjes

**Rumpsteak "Café de Paris"** with fine bean ragout, herb potatoes

**Rumpsteak "Café de Paris"** fijn bean ragout, kruid aardappelen

**Hauspfanne Idingshof**

Gegrillte Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Kräuterbutter

19,90 €

**Original Wiener Kalbsschnitzel**

mit hausgemachtem, lauwarmen Speck Kartoffelsalat, Kaper, Sardelle und Zitrone

23,90 €

**"Idingshof Burger"** vom Black Angus Rind mit Schmorzwiebeln, Bacon, Chili Sauce, frischem Gartensalat und Süßkartoffel Pommes-Frites

23,90 €

**Rumpsteak „Café de Paris“**

feines Bohnenragout und Kräuterkartoffeln

25,90 €



# Dessert

Eine Versuchung, die auf der Zunge zergeht!

Sweet Temptations!

Een verleiding, die smelt in de mond!

*Hot and cold Soft serve vanilla ice cream, with hot cherries and cream*

*Heet & Ijs Zachtsmeltend vanille-ijs, met warme kersen en slagroom*

*Chocolate soufflé with vanilla kumquat ragout*  
*Schokoladensouffle ragout met warme vanille Kumquat*

*Crème brûlée of white chocolate with raspberry sorbet*

*Crème brûlée van witte chocolade met frambozen sorbet*

*"Idingshof" desserts of choice*  
*Dessertbordje " Idingshof "*

*Cheese selection with figs and orange mustard, caramelised nuts and grapes*

*kaasselectie met vijgen en sinaasmosterd, gekarameliseerde noten en rozijnen*

**Heiß & Eis**

Zartschmelzendes Vanille Eis,  
dazu heiße Schattenmorellen mit Sahne  
4,90 €

**Schokoladensouffle**

mit lauwarmen Vanille-Kumquatragout  
6,90 €

**Crème brûlée von weißer Schokolade**  
mit Himbeersorbet  
6,90 €

**Dessertvariation „Idingshof“**  
9,90 €

**Käseauswahl**  
mit Feigen & Orangensenf,  
karamellisierten Nüssen und  
Weintrauben  
14,90 €

---

Sie sind Veganer oder Allergiker?

...gerne stellen unsere Köche Ihnen ein Gericht zusammen!

Sprechen Sie uns einfach an!

If you are vegan or have any allergies please ask our kitchen to create a dish for you .  
Just ask!

Bent u veganist of bent u ergens allergisch voor?

... Graag stellen onze koks voor u een gerecht samen!

Spreek ons erover aan!



**Idingshof**  
Hotel · Restaurant