

LUNCH

Die Marina Lounge vereint Luxus und Leidenschaft für gutes Essen

Im Restaurant Marina Lounge genießen Sie pure, ehrliche und frische Speisen in stilvoller Umgebung mit herrlichem Blick auf die Natur. Mit unserem Shared Dining Konzept haben Sie die Möglichkeit, mehrere Gerichte auf einmal zu probieren. Auf der Speisekarte finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an köstlichen Gerichten aus frischem Fisch, Krebstieren und Schalentieren. Wer Fleisch oder vegetarisches Essen bevorzugt, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Natürlich können Sie sich auch einfach für eine köstliche Tasse Kaffee oder einen erfrischenden Cocktail entscheiden. Wir freuen uns, Sie in der Marina Lounge begrüßen zu dürfen!

FÜR DEN ANFANG

AUSTERN PRO STÜCK 4,75

- Rohe Austern mit Rotweinessig, Chiliflocken, Schnittlauch und Zitrone
- Gedämpfte Austern mit Ingwer und Chili
- Austern mit Spinat und Sauce Hollandaise

BROTPLATTE 4,50

Ofenfrische Minibrote mit Tapenade und Aioli

SUPPEN

NORDSEEKRABBen-BISQUE 9,00

Bisque von Nordseekrabben mit Cognac

POMODORISUPPE 6,50

Suppe von Pomodoritomaten mit Pesto

CRÈMESUPPE VON STEINPILZEN 9,50

Mit Rindfleischravioli und Amsterdamser Zwiebeln

MICHELIN RESTAURANT DE KROMME DISSEL

Das Sterne-Restaurant De Kromme Dissel befindet sich auf einem attraktiven altsächsischen Bauernhof neben dem Fletcher Hotel Klein Zwitserland. Das Restaurant wurde 49 Jahre in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im Januar 2021 hofft das Team, diese besondere Auszeichnung zum 50. Mal in Folge zu erhalten.

De Kromme Dissel, Teil des Fletcher Hotel-Restaurants Klein Zwitserland, ist bekannt für seine köstlichen Suppen und Saucen. In den Fletcher Hotels bieten wir Ihnen jetzt die Möglichkeit, diese köstlichen Aromen zu erleben! Steinpilze oder „Boletus Edulis“ sind wilde Pilze, die hauptsächlich in den Laub- und Nadelwäldern Frankreichs und Italiens vorkommen. In Kombination mit Ochsenchwanz, gebratenen Schalotten, Knoblauch und verschiedenen Kräutern ergibt dies eine großartige Suppe.

FLADENBROT

TATAR 12,50

Tatar mit Kapern, Gewürzgurken und Dijon-Senf

LACHS 11,50

Marinierter Lachs, Avocado, rote Zwiebeln, Schnittlauchcrème und Rucola

VITELLO TRÜFFEL 12,50

Kalbsbraten mit sonnengetrockneten Tomaten, Grana Padano und Trüffelcrème

VEGGIE 10,00

Gegrilltes Gemüse, Feta und Hummus

SALATE

SALADE MARINIERTER LACHS & GAMBA 15,50

Salat mit mariniertem Lachs, gebratenen Gambas, Kräutersalat und Safran-Crème

SALAT CARPA 15,00

Fein geschnittenes Rinderfilet, sonnengetrocknete Tomaten, Grana Padano, Körnermischung und hausgemachte Trüffelcrème

SALAT GEGRILLTES GEMÜSE 14,50

Frischer Salat mit gegrilltem Minigemüse und einem Dressing von frischem Koriander und gerösteten Tomaten

WARME GERICHTE

Wahl aus weißem oder braunem Langbrot

KROKETTEN AUF BROT 9,50

2 hausgemachte Rindfleischkroketten, serviert mit grobem Senf

GARNELENKROKETTEN AUF BROT 12,50

2 gut gefüllte Garnelenkroketten auf Brot mit Safran-Mayonnaise

„12-UURTJE“ MARINA LOUNGE 14,50

Hausgemachte Rindfleischkrokette, kleiner „Strammer Max“, Tasse Suppe der Saison und Lachssalat

KLASSISCHER „STRAMMER MAX“ (vegetarisch möglich) 9,50

3 Spiegeleier mit Schinken und reifem Käse

OMELETTE LORRAINE 10,50

Cremiges Omelette mit reifem Käse, Speck und Zwiebel

CROQUE MONSIEUR 6,50

Grobe Scheiben Langbrot mit Schinken, Käse, Schnittlauch und Bechamelsauce

LUNCH-VERKÖSTIGUNG MARINA LOUNGE 16,50

Diverse Lunchgerichte, ausgewählt vom Küchenchef

HÜHNCHEN-SATÉ 16,50

Spieß vom marinierten Gilde-Hühnchen, serviert mit Kroepoek, Atjar, knusprigen Zwiebeln und Satésauce

FLETCHER BURGER 16,50

100% Rinderburger auf einem Brioche-Brötchen mit „Old Amsterdam“, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Tomate, Jalapeño und hausgemachte Trüffelcrème

DINNER

SHARED DINING

Beim Shared Dining (à la carte) geht es darum, gemeinsam zu genießen und zu teilen. Ein guter Weg, um die köstlichen Gerichte aus unserer Küche kennenzulernen. Die kleinen Gerichte können auch in einer großen Variante bestellt werden.

VERKÖSTIGUNG MARINA LOUNGE 39,50

(8 GERICHTE)

Eine Verköstigung von diversen Fisch- und Fleischgerichten, welche sorgfältig durch unseren Küchenchef ausgewählt wurden

(Wahl aus nur Fleisch, Fisch, vegetarisch oder einer Kombination davon)

MARINA SPECIAL

AUSTERN PRO STÜCK 4,75

- Rohe Austern mit Rotweinessig, Chiliflocken, Schnittlauch und Zitrone
- Gedämpfte Austern mit Ingwer und Chili
- Austern mit Spinat und Sauce Hollandaise

KALT

FLEISCH

IBERICO-SCHINKEN 9,50 | 16,50

Dünn geschnittener iberico-Schinken (50 Gramm) mit süßsaurem Tomatenkompott

KALBSLENDE 9,00 | 15,50

Weich gegarte Kalbsleende, serviert mit Tomate eingelegt in Meersalz und Estragon-Essig, biologischem Olivenöl und Grana-Padano-Käselocken

CARPACCIO 7,00 | 12,50

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit sonnengetrockneten Tomaten, Grana Padano, Körnermischung und hausgemachter Trüffelcrème

TATAR 13,50 | 22,50

Klassiker von fein geschnittenen Rindfleisch mit Kapern, Worcestersauce, Gewürzgurken, frisch geschnittenen Bananenschalotten und Dijon-Senf

FISCH, KREBS- & SCHALENTIERE

LACHS & GAMBA 10,50 | 15,00

Marinierter Lachs, gebratene Gambas und Kräutersalat

TACO KRAB | 2 ST | 3 ST 11,50 | 15,50

Knuspriger Taco gefüllt mit Krabben, Wakame und Wasabi-Topping

VEGETARISCH

HALLOUMI 8,50 | 13,50

Gegrillter Halloumi-Käse, mit gratinierten Feigen, Walnüssen und Sirup von Sherry

SUPPEN

CRÈMESUPPE VON STEINPILZEN 5,00 | 9,50

Mit Rindfleischravioli und Amsterdamer Zwiebeln

NORDSEEKRABBen-BISQUE 8,50 | 11,50

Bisque von Nordseekrabben mit Cognac

POMODORISUPPE 4,00 | 6,50

Suppe von Pomodoritomaten mit Pesto

WARM

FLEISCH

TOURNEDOS 21,50 | 28,50

Gebratene Tournedos mit Fondant von Süßkartoffeln, glasierten Meloes-Zwiebeln und Gewürz-Jus

RIBEYE 18,50 | 26,00

Gegrilltes Ribeye mit Romanesco, gebratener Paprika und diversen Kräutern

FISCH, KREBS- & SCHALENTIERE

GAMBAS | 3 ST | 6 ST 9,50 | 13,50

Knusprige Gambas mit Wakame-Salat und Sesam-Soja-Dressing

Jakobsmuscheln 10,50 | 17,50

Kurz geröstete Jakobsmuscheln, serviert mit wildem Spinat und Safransauce

SPAGHETTI GAMBA 9,50 | 18,50

Spaghetti mit in Knoblauchöl gebratenen Gambas, Frühlingszwiebeln und Pilzen

KABELJAU 18,50 | 28,00

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit in Hühnchenbouillon gedünsteter Lauch, Frühlingsrolle von Garnelen mit Sauce von geräuchertem Knoblauch

HEILBUTT UND BUTTERKREBS 22,00 | 29,50

Gegrilltes Heilbutt-Filet mit knusprigem Butterkreb, kurz geröstete Pfifferlinge und eine frische Chablis-Buttersauce

VEGETARISCH

DAVAI CHEEZY DUMPLINGS (VEGAN) 8,50 | 13,50

Gefüllte Pasta mit gebratener Artischocke und Thymian-Öl

RISOTTO TARTUFO 12,50 | 20,50

Risotto mit pochiertem Ei, geraspelttem Grana Padano und Trüffel-Öl

MINI-GEMÜSE 12,50 | 20,50

In grünem Tee gegarter Jasminreis mit gedämpftem Mini-Gemüse und einem Dressing von Tomate und Koriander

ON THE SIDE

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES 4,50

Mit Mayonnaise

GERÖSTETE ROSEVAL KARTOFFEL 4,50

Mit Rosmarin und Meersalz

SALAT DER SAISON 4,50

Salat mit Zutaten der Saison

GEGRILLTES GEMÜSE 4,50

Diverses gegrilltes Gemüse

DESSERTS

DESSERT-VERKÖSTIGUNG 16,50

Verköstigung von diversen süßen Leckereien

KÄSESPLATTE 9,00 | 14,50

Selektion von diversen Käsesorten mit Rosinenbrot und Apfelstroop

CRÈME BRÛLÉE 5,50 | 9,50

Crème Brûlée van Tonkabohnen mit Vanille-Sahneis, Karamell-Fudge und gezuckerten Mandeln

TARTE TATIN 5,00 | 8,50

Von Pink-Lady-Äpfeln, mit gesalzenem Karamel und Zimt-Sahneis

SCHOKOLADE 7,00 | 12,50

Gefüllte Schokoladen-Kugel mit Roten-Früchte-Kompott, Sahneis und Kekscrunch

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee 2,85
Espresso 2,85
Doppelter Espresso (Doppio) 3,90
Cappuccino 3,10
Koffie verkeerd (Milchkaffee) 3,10
Latte Macchiato 3,10
Entkoffeinierter Kaffee 2,85
Tee 2,85
Frischer Minztee 3,70
Heiße Schokolade mit Schlagsahne 3,60
Spezielle Kaffees ab 7,50

WASSER

Fletcher water Still | Sprudelnd 33 cl 3,10
Fletcher water Still | Sprudelnd 75 cl 4,15
Chaudfontaine Still | Sprudelnd 25 cl 3,10
Chaudfontaine Still | Sprudelnd 100 cl 5,40

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola | Light | Zero 2,85
Fanta Orange | Fanta Cassis | Sprite 2,85
Fuze Tea Sparkling Lemon | Green Tea 2,85
Finley Tonic | Finley Bitter Lemon | Finley Ginger Ale 3,10
Rivella 3,10
Minute Maid Appel | Orange | Tomate 3,10
Frischer Orangensaft 4,50
Chocomel | Fristi 3,10
Hausgemachter Eistee 3,70
Crodino 3,70

PSV

Ruby port | White | Tawny 4,00
Leyenda dry sherry | Medium dry 4,00
Martini Weiß Rot 4,00

EINHEIMISCHE SPIRITUOSEN

Jonge Jenever 3,50
Oude Jenever 3,75
Hoppe Vieux 3,50
Beerenburg 3,50

AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Ron Perla del Norte Carta Blanca 3 years 4,75
Ron Perla del Norte Carta Oro 5 years 4,75
Ron Perla del Norte Anejo 7 years 6,00
Captain Morgan White 4,75
Captain Morgan Spiced 5,00
Jägermeister 3,50
Campari 4,00
Smirnoff No. 21 Vodka 4,75

WHISKY

Johnnie Walker Red 5,50
Johnnie Walker Black 7,50
Bushmills 5,00
Jack Daniel's 7,50
Bulleit Bourbon 5,00

LIKÖRE

Baileys 4,75
Amaretto 4,75
Grand Marnier 4,75
Cointreau 4,75
Licor 43 4,75
Luxardo Limoncello 4,75
Frangelico 4,75
Southern Comfort 4,75

DIGESTIFS

Calvados 5,25
Julia Grappa 5,25
Martell VS 5,25
Remy Martin VSOP 6,50
Armagnac 5,25

BIERE

Bavaria (5.0%) 25 Cl | 50 Cl 3,00 | 5,50
La Trappe Dubbel (7.0%) 4,75
La Trappe Tripel (8.0%) 5,00
De Molen Hop & Liefde (4,8%) 5,75

ALKOHOLFREIE BIERE

Bavaria Alkoholfrei (0.0%) 3,75
Bavaria 0.0% Ipa 3,75

FÜR WEITERE BIERSORTEN FRAGEN SIE NACH UNSERER BIERKARTE

SPECIALS

Aperol Spritz 6,50

Aperol, Fletcher's Bubbels, Sprudelwasser, Apfelsine

Limoncello Spritz 6,50

Luxardo Limoncello, Fletcher's Bubbels, Sprudelwasser

Gin & Tonics

Gin & Tonic Gordon's 8,50

Gordon's Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, Zitrone

Gin & Tonic Gordon's Pink 8,75

Gordon's Pink Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, rood fruit

Gin & Tonic Tanqueray 8,75

Tanqueray Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, limoen

Bulldog Gin & Tonic 9,75

Bulldog gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, limoen

Gin & Tonic Tanqueray Ten 10.00

Tanqueray Ten Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water, Grapefruit