

B R A S S E R I E

# Coccinella

## Echtes Essen, zubereitet mit wahrer Leidenschaft

All unsere Gerichte sind absolut frisch und stammen so weit wie möglich aus der Region. Wir achten sehr genau auf tierfreundliche Haltung, ehrlichen Handel und Nachhaltigkeit. Essen, ganz nah an seinem Ursprung. **Echtes Essen.**

### 3-Gänge-Abendessen 35,00

Wählen Sie einfach drei Gerichte von unserer Speisekarte aus, um Ihr persönliches 3-Gänge-Dinner zusammenzustellen.

### VORSPEISEN 9,00

**Schinken vom Drenther Hochmoorlamm**  
mit Kopfsalat, knusprigen Kartoffeln und Piccalilly-Mayonnaise

**Geräuchertes Rinderhüftsteak**  
vom Drenther Weiderind mit Zwiebeln auf Aceto, Senf und Haselnüssen

**Kabeljau in Salzlake**  
mit Avocado, Limone und Kopfsalat

**Gazpacho aus Tomaten und Wassermelone**   
mit Büffelmozzarella und Basilikum

**Suppe aus glattem französischem Senf**  
mit Kartoffeln und einem Speckcroissant

**Zucchini-suppe**   
mit grauen Krabben und Wasserkresse

### HAUPTSPEISEN 21,00

#### Fisch

**Gebratener Seebarsch**  
mit Rübchen und Aceto Balsamico

**Schollenfilet 'al cartoccio'**  
mit Suppengemüse und einer Soße aus Noilly Prat

**Gebratener Schellfisch in Nussbutter**  
mit Blumenkohl und Kapern

#### Vegetarisches

**Gebratener grüner Spargel**   
mit Perlgraupen, Anis-Champignons und Pecorino Romano

**Gemüsestrudel**   
mit Ziegenrahmkäse von der biologischen Ziegenzucht und Molkerei Kruidenwei und Frühlingsgemüse

#### Fleisch

**Perlhuhnfilet**  
mit Perlgraupen, Wasserkresse und Geflügelbratensoße

**Lammrumpsteak**  
mit Gnocchi und einem Dressing aus Oregano, Zitrone und Olivenöl

**Rinder-Ribeye**  
mit Ratatouille und gerösteten Paprikacoulis

**Kalbsschnitzel Mailänder Art**  
mit Ratatouille

Alle unsere Hauptgerichte werden mit hausgemachten Pommes frites und warmem Gemüse serviert.

## Für unsere jüngsten Gäste

Natürlich haben wir auch an euch gedacht. Deshalb haben wir für euch sogar eine **eigene Speisekarte**.  
Fragt einfach einen unserer Mitarbeiter danach.

### DESSERTS 7,00

**Holländische Erdbeeren**  
mit Creme-Suisse und Basilikumsorbet

**Limonentorte**  
mit Vanille-Sahneis

**Alter Ziegenkäse**  
von der biologischen Ziegenzucht und Molkerei Kruidenwei mit Piccalilly und Kletzenbrot

**Café Complet**  
Kaffee oder Tee mit verschiedene Köstlichkeiten

 Vegetarisches Gericht

Wir informieren Sie gerne über die Allergene in unseren Speisen.



HOF VAN SAKSEN

B R A S S E R I E

# Coccinella

## W E I N E

### Hausweine weiß

<b>Sauvignon Blanc</b> , Sélection Cazal Viel	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>
<b>Chardonnay Santiago 1541</b> , Central Valley	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>
<b>Riesling</b> , Sankt Marlenen	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>

### Hausweine rot

<b>Merlot</b> , Sélection Cazal Viel	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>
<b>Montepulciano</b> , Epicuro	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>

### Hausweine rosé

<b>Braña Vieja Rosado</b>	pro Glas <b>4,50</b>	pro Flasche <b>22,50</b>
<b>Rosé de Pinotage L'Avenir</b> , Far & Near	pro Glas <b>6,00</b>	pro Flasche <b>30,00</b>

### Offene weissweine

<b>Pinot Grigio</b> , Epicuro	pro Glas <b>5,00</b>	pro Flasche <b>25,00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> , Laurent Miguel Perè Et Fils	pro Glas <b>5,00</b>	pro Flasche <b>25,00</b>
<b>Viognier 'Solás'</b> , Laurent Miquel l'Artisan	pro Glas <b>6,00</b>	pro Flasche <b>30,00</b>
<b>Grüner Veltliner</b> , Spiegel, Karl Steininger	pro Glas <b>7,00</b>	pro Flasche <b>35,00</b>
<b>Chardonnay Barrel Selection</b> , Bodega Salentein	pro Glas <b>7,00</b>	pro Flasche <b>35,00</b>

### Offene rotweine

<b>Pinotage</b> , Mountain View	pro Glas <b>5,00</b>	pro Flasche <b>25,00</b>
<b>Pinot Noir</b> , Portillo	pro Glas <b>6,00</b>	pro Flasche <b>30,00</b>
<b>Rioja, Single Vineyard</b> , Ramon Bilbao	pro Glas <b>6,00</b>	pro Flasche <b>30,00</b>
<b>Malbec Barrel Selection</b> , Bodega Salentein	pro Glas <b>7,00</b>	pro Flasche <b>35,00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> , Ogier	pro Glas <b>8,00</b>	pro Flasche <b>40,00</b>

### Spritzige Weine

<b>Bianco Frizzante Farina</b>	pro Glas <b>5,00</b>	pro Flasche <b>25,00</b>
<b>Cava Brut</b> , Clos Amador	pro Glas <b>6,50</b>	pro Flasche <b>32,50</b>
<b>Cava Rosado</b> , Clos Amador	pro Glas <b>6,50</b>	pro Flasche <b>32,50</b>
<b>Pol Roger Brut</b>	pro Glas <b>12,50</b>	1/2 Flasche <b>32,50</b> pro Flasche <b>60,00</b>

### Weißweine

<b>Chenin Blanc</b> , Mountain View	pro Flasche <b>25,00</b>
<b>Viognier, Y Series</b> , Yalumba	pro Flasche <b>32,50</b>
<b>Riesling, Haus Klosterberg</b> , Molitor	pro Flasche <b>32,50</b>
<b>Gewürtztraminer</b> , Cave Ribeaupillé	pro Flasche <b>33,50</b>
<b>Pouilly-Fumé</b> , Le Troncsec, Joseph Mellot	pro Flasche <b>38,00</b>
<b>Pouilly-Fuissé</b> , Les Vieux Murs, Jean Loron	pro Flasche <b>42,50</b>
<b>Chardonnay</b> , Vintners Reserve, Kendall Jackson	pro Flasche <b>42,50</b>

### Rotweine

<b>Château Treytins</b> , Lalande de Pomerol	pro Flasche <b>37,50</b>
<b>Fleurie</b> , Château de Fleurie	pro Flasche <b>35,50</b>
<b>Cruz de Alba, Crianza</b> , Ribera del Duero	pro Flasche <b>37,50</b>
<b>Chianti Classico</b> , Villa Trasqua	pro Flasche <b>37,50</b>
<b>Zweigelt</b> , Steininger	pro Flasche <b>32,50</b>
<b>Zinfandel</b> , Vintners Reserve, Kendall Jackson	pro Flasche <b>42,50</b>
<b>Shiraz</b> , Y series, Yalumba	pro Flasche <b>32,50</b>

### Dessertweine

<b>Moscato d'Asti</b> , Zagarra	pro Glas <b>6,50</b>
<b>Muscat de Rivesaltes</b> , Domaine Cazes	pro Glas <b>6,50</b>
<b>Rivesaltes Ambre</b> , Domaine Cazes	pro Glas <b>7,50</b>
<b>Sauvignac Vendanges d'Autrefois</b> , Bergerac	pro Glas <b>6,50</b>
<b>Pedro Ximenez</b> , Gran Barquero	pro Glas <b>7,50</b>

## K A L T E U N D W A R M E G E T R Ä N K E

### Erfrischungsgetränke

<b>Pepsi, pepsi MAX, SiSi, 7Up</b>	2,50
<b>Rivella, Bitter Lemon</b>	2,50
<b>Cassis, Tonic</b>	2,50
<b>DubbelFriss, Ice Tea</b>	2,50
<b>Chocomel, Fristi</b>	2,50

### Säfte

<b>Tomatensaft, Apfelsaft</b>	2,50
<b>Frischgepresster Orangensaft</b>	3,60

### Wasser

<b>Sourcy</b> sprudelnd/still (0,2 L)	2,50
<b>O2-Wasser</b> sprudelnd/still (0,75 L)	3,90

<b>Tee</b>	2,40
<b>Kännchen Tee</b>	3,90
<b>Frischer Minztee</b>	3,50
<b>Caffè Lungo, Espresso</b>	2,40
<b>Decafé</b>	2,60
<b>Cappuccino</b>	2,60
<b>Caffè Latte</b>	2,60
<b>Latte Macchiato</b>	2,60
<b>Doppelter Espresso</b>	2,80
<b>Heißer Kakao</b>	3,50
<b>Schlagsahne</b>	0,70

<b>Irish Coffee</b>	6,90
<b>Spanish Coffee</b>	6,90
<b>French Coffee</b>	6,90
<b>Italian Coffee</b>	6,90
<b>Baileys Coffee</b>	6,90
<b>D.O.M. Coffee</b>	6,90
<b>Dutch Coffee</b>	6,90
<b>Drenther Coffee</b>	6,90

## A L K O H O L I S C H E G E T R Ä N K E

### Portwein/Sherry/Vermouth

<b>Graham's</b> fine ruby/Tawny/weiß	3,50
<b>Graham's</b> 10 Jahre alt port	7,80
<b>Graham's</b> 20 Jahre alt port	9,90
<b>Sherry</b> trocken/medium	3,70
<b>Martini</b> Bianco/Rosso/extra dry	3,70

### Cognac

<b>Martell v.s.</b>	6,50
<b>Rémy Martin v.s.</b>	7,00
<b>Courvoisier v.s.o.p.</b>	8,00
<b>Martell v.s.o.p.</b>	8,00
<b>Rémy Martin v.s.o.p.</b>	8,00

### Biere

<b>Heineken 0.0</b>	2,80
<b>Brand vom Fass</b>	2,80
<b>Brand Up</b>	3,50
<b>Amstel Radler</b>	4,00
<b>Amstel Radler 0.0</b>	4,00
<b>Maallust Weizen 'De Kolonist'</b>	5,00
<b>Maallust Vienna 'De Vagebond'</b>	5,00
<b>Maallust Blond 'De Weldoener'</b>	5,00
<b>Maallust Dubbel 'Mooie Madam'</b>	5,50
<b>Maallust Tripel 'Zware Jongen'</b>	5,50
<b>Drentsche Schans 'Olde Witte'</b>	4,50

