

ALLES SAMEN DELEN & LEKKER VEEL PROEVEN

*Al onze gerechten zijn bedoeld om te delen. U kunt voor- en hoofdgerechten gerust door elkaar bestellen.
Alles is vers en wordt 'a la minute' bereid in onze open keuken.
De gerechten kunnen aan uw tafel geserveerd worden zodra deze klaar zijn.*

OM MEE TE BEGINNEN

Libanees brood 
gekruid brood uit de pizzaoven. met aioli. 5

Pan de Catalana 
libanees brood met tomaat en zeezout. 6

VOORGERECHTEN

Runderbouillon
met garnituur van spek, dungsnesden prei en lente-ui. 4

Pomodorisoepp 
verse tomatensoep met pesto. 4



Pata Negra
Iberico ham uit zuid-west Spanje. minimale rijping van 14 maanden. 11

Carpaccio van Black Angus
gemarineerd met truffel. met broadbeans en Parmezaanse kaas. 9

Steak Tartare
met Amsterdamse uitjes, huisgemaakte zuurdesem toast en ei. 11

Biefstukspiesjes
twee spiesjes met een teriyaki-sesamsaus. 11

Kipspiesjes
twee spiesjes met een teriyaki-sesamsaus. 8

Garnalen kroketjes
huisgemaakt, met limoenmayonaise. 7

Chorizo kroketjes
met aioli. 6

Spicy chicken nachos
tortillachips warm gemaakt en met cheddarkaas, kipfilet, zure room en lente-ui erover heen. 8

Sissende garnalen
pikant gewokt. met salsa van knoflook en peper. 10

Chicken caesar salad
met Parmezaanse kaas, kipfilet, ei en croutons. 8



Burrata 
buffelmozzarella ingespoten met basilicum-room,
geserveerd met pomodori tomaten en brood. 12

Pan Umbria 
brood met buffelmozzarella, truffel en gebakken champignons. 12

HOOFDGERECHTEN

Black Angus biefstuk

haasbiefstuk met gebakken champignons en huisgemaakte jus. super mals! 22

Spareribs

spare ribs gemarineerd in ketjap. gelakt met zoete sinaasappel chili. vallen zo van het bot! pittige bite. 16

Varkensrollade

rollade van procureur met ahornsiroop. erg lekker.... 16

BBQ burger

100% Black Angus beef, little gem sla, tomaat en huisgemaakte Jack Daniels BBQ saus. 14

Saté van de varkenshaas

met atjar, casave en satésaus. 15

Kabeljauw

met ravigote. 17

Gamba's

pikant gewokt. met salsa van knoflook en peper. 17

Mosselpan

gekookt in verse groenten en witte wijn. 19

Pasta aglio e olio

met knoflook, olijfolie, rode peper en peterselie. 14

SAMEN DELEN SPECIALS

(minimaal 2 personen)

Rixt's vleesplank 17 pp

biefstuk van Black Angus, varkensrollade met ahorn siroop, spare ribs gelakt met zoete sinaasappel chili en kipspiezen met teriyaki-sesamsaus. met luie wijven friet en truffelmayonaise.

Rixt's visplank 17 pp

kabeljauw met ravigote, pikant gewokte gamba's met salsa en gekookte mosselen. met luie wijven friet en truffelmayonaise.



ACCESSOIRES

onderstaande accessoires kunnen prima gedeeld worden met 2 personen.



Spicy broccoli

knoflook en chili. 3

Portobello

met gewokte paprika, lente-ui en oesterzwam. 5

Patatas bravas

met aioli. 3

Luie wijven friet

met truffelmayonaise. 3

Komkommersalade

met een frisse dressing. 3

Tomatensalade

met rode ui en een frisse dressing. 3

NAGERECHTEN



Lemon pie

met een bolletje limoenijs. 5

tip: neem er een shotje huisgemaakte limoncello bij! 3

Snickers 2.0

met huisgemaakte caramel, chocolade en pinda's. 7

Chocolate cheesecake

met een chocolate brownie. 7

tip: neem er een shotje Mozart chocolate likeur bij! 3

Chocolate brownie

met vanille-ijs. 5

Crème Catalana

met kaneel en citroenrasp. 7

Verse aardbeien met vanille-ijs

met slagroom. 6

Kaas voor 2

amelanders kazen met brood en rinse appelstroop. 7 pp (*minimaal 2 personen*)

tip: neem er een glaasje rode port bij! 4.50

Kinderijsje

met een verrassing. 4

AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Nes

shot espresso • kahlua • wodka • suikerwater

9

KOFFIE'S

Nobel experience

koffie, thee of cappuccino met het befaamde Amelanders Nobeltje, een Nobel bonbon en een Nobel cadeau(bon). 7

Chocolate lovers

koffie, thee of cappuccino met Mozart Chocolate Cream en stukken chocolade van het chocoladeatelier in Nes. 7

Amelanders koffie

met Amelanders Nobeltje. 6

Hollandse koffie

met bruine jenever. 6

Baileys koffie

met baileys. 7

Irish koffie

met Ierse whiskey. 8

French koffie

met Grand Marnier. 8

Spanish koffie

met Tia Maria. 8

Italian koffie

met Amaretto. 8