

Desserts

Desserts | Desserts

Dame Blanche 5,80

De klassieker. Roomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Dame Blanche mit Vanille Eis und heisser Schokoladen Soße
Dame Blanche with vanilla ice-cream and hot chocolate sauce

Verrassingscoupe 6,30

Laat u verrassen!

Überraschungs Eisbecher
Surprise dessert

Coupe sorbet Royal 6,10

De traditionele sorbet op zijn best. Vanille-, aardbei- en pistache roomijs in een heerlijke aardbeiensaus en vol met vruchten en een toef slagroom.

Sorbet Royal: Vanille-, Erdbeeren- und Pistazien Eis

Coupe Sorbet Royal: vanilla-, strawberry- and pistachio ice-cream

Trio van chocolade 6,30

Een dessert van verschillende chocolade soorten bestaand uit chocolademousse, een chocolade taartje en chocolade roomijs.

Trio von Schokolade: Mousse au chocolate, Schokoladenkuchen und Schokoladeneis

Trio of chocolate: chocolate mousse, chocolate cake and chocolate ice-cream

Kinderijsjes

Eis für Kinder | Ice cream for kids

Ijsbeker Teun of Pleun 5,30

Naar keuze een ijsbeker (om mee te nemen) van Teun of Pleun met roomijs en slagroom.

Eisbecher Teun oder Pleun: Vanille Eis und Schlagsahne
Teun or Pleun cup: filled with ice cream and whipped cream

Coupe kinderijs 5,00

Vanille roomijs met vruchtjes.

Eisbecher für Kinder: Vanille Eis mit Früchten
Kids coupe: vanilla ice-cream with fruit

Koffiespecialiteiten

Kaffee-Spezialitäten | Coffee specialties

Irish Coffee 6,70

Café Parisienne 6,70

Grand Marnier.

Café Copacabana 6,70

Crème de Cacao.

Café Tia Maria 6,70

Glutenvrij

Voor al onze gerechten hebben wij voor u de allergenen inzichtelijk, onze medewerkers overhandigen u graag onze allergenenkaart. Wij werken vanuit één keuken, alle gerechten kunnen daarom sporen van allergenen bevatten.

Glutenfrei

Für unsere Gerichte haben wir eine Liste mit Allergenen zusammengestellt, die Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zeigen. Da alle Gerichte aus der gleichen Küche stammen, können diese Spuren von Allergenen enthalten.

Glutenfree

We can provide you with information regarding the allergens for every one of our meals and our members of staff will be happy to provide you with our allergen chart. We do, however, carry out our preparation all in one kitchen, which means that all meals may contain traces of allergens.

Genoemde prijzen zijn in Euro's. Tafelreservering is gewenst. Per tafel of gezelschap maken wij één rekening. De waarde van een Marveld consumptie-munt is € 2,30. Hierop is geen geld teruggave. Wij serveren geen kraanwater, wel verschillende soorten bronwater.

Genannte Preise sind in Euro. Tischreservierungen sind erwünscht. Pro Tisch oder Gesellschaft machen wir eine Rechnung. Der Wert einer Marveld-Münze beträgt € 2,30. Hierbei erfolgt keine Geldrückgabe. Wir servieren kein Leitungswasser, wohl aber verschiedene Sorten Quellwasser.

All mentioned prices are in Euro's. Table reservation is required in all our restaurants. The bill will be made per table. The value of the Marveld token is € 2,30. The token is not refundable. We don't serve tap water but various types of mineral water.

Smakelijk eten!
Guten appetit! Enjoy your meal!



A LA CARTE RESTAURANT

Chef's Plate

CULINAIR GENIETEN
WINE & DINE

Koude voorgerechten

Kalte Vorspeisen | Cold starters

Serranoham met galia-meloen **7,60**

De beproefde combinatie van galia meloen en een ouderwetse gedroogde serranoham. Afgemaakt met een heerlijke balsamico siroop.

Serrano-Schinken mit Melone

Serrano ham with melon

Garnalen-kreeft cocktail **9,50**

Verrassende combinatie van Hollandse garnalen en kreeftstaartjes, samen met een roomzachte huisgemaakte cocktailsaus en zongerijpte tomaatjes.

Garnelen-Hummer Cocktail mit Cocktailsoße und sonnengetrockneten Tomaten.

Shrimp-lobster cocktail with cocktail sauce and sundried tomatoes.

Havezate's carpaccio **9,50**

Een heerlijk rundercarpaccio met gemende sla en geraspte Old Amsterdam, afgemaakt met een basilicum dressing.

Havezate's Carpaccio

Havezate's carpaccio

Geitenkaas met gepofte tomaat **7,40**

Een vegetarisch voorgerecht met geitenkaas, tomaat en walnoot.

Ziegenkäse mit gerösteten Tomaten

Goat cheese with roasted tomatoes

Soepen

Suppen | Soups

Soep uit een broodje **5,30**

Een verrassende soep... u eet het uit een broodje!

Suppe aus einem Brötchen

Daily changing soup served in a bowl of bread

Bouillabaisse **5,80**

Een gebonden vissoep, rijkelijk gevuld met verschillende zeevruchten.

Fischsuppe

Bouillabaisse

Gebonden tomatensoep **4,80**

Van zongerijpte pomodori-tomaten, gevuld met rundergehaktballetjes.

Tomatensuppe mit Fleisch

Tomato soup

Heldere groentesoep **4,80**

Een groentesoep op Achterhoekse wijze bereid. Rijkelijk gevuld met verse groenten en croutons.

Klare Gemüsesuppe

Vegetable soup

Warme voorgerechten

Warme Vorspeisen | Warm Starters

Verse zalm **8,40**

Lauwarme zalm op een bedje van gemende sla, besprenkeld met een frambozendressing en vers gemalen peper.

Frischer Lachs mit Salat und frischem Pfeffer

Fresh salmon with lettuce and fresh pepper

Garnalen spiesje in knoflook **8,00**

Een in knoflookolie gebakken garnalenspiesje op een bedje van gemengde sla, afgemaakt met een knoflooksaus.

Garnelen-Spieß in Knoblauch gebacken mit Salat und Knoblauchsoße

Shrimps in garlic with lettuce and garlic sauce

Gefrituurde champignons **7,90**

Een portie heerlijk gefrituurde champignons geserveerd met een knoflooksaus.

Frittierte Champignons mit Knoblauchsoße

Deep fried mushrooms served with garlic sauce

Scharrelkippendijtjes **8,40**

Gevulde kippendij met roomkaas en spinazie op een bedje van verse sla.

Freiland Hähnchenschenkel mit Rahmkäse, Spinat und Salat

Free-range chicken thighs with cream cheese, spinach and lettuce

Vegetarische gerechten

Vegetarische Speisen | Vegetarian dishes

Gevulde paprika **15,20**

Een royaal gevulde paprika met gebakken groenten en champignons, gegratineerd met Hollandse kaas.

Gefüllte Paprika mit Gemüse

Sweet pepper filled with vegetables

Pasta tomaat en groene asperge **14,70**

Een verrassende combinatie van pasta met groene asperge en tomaat.

Nudeln mit Tomaten und grünem Spargel

Pasta with tomatoes and green asparagus

Vegetarisch taartje **15,20**

Een taartje van onder andere courgette en tomaat, gegratineerd met mozzarella.

Vegetarische Tarte mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella

Vegetarian pie with courgette, tomatoes, mozzarella and pasta

✔ Vegetarisch | *Vegetarisch* | Vegetarian

Hoofdgerechten vlees

Hauptspeisen Fleisch | Main courses meat

Rib eye steak **19,70**

Een klassieker, de rib eye steak van de grill met een zoete saus.

Rib eye Steak mit süßer Soße

Grilled rib eye steak with a sweet sauce

Biefstuk van de haas **22,00**

Drie malse mini stukjes bief van de haas, naar wens met een peperroomsaus of gebakken champignons.

Filet Steak mit Pfeffersoße oder Champignons

Fillet steak served with fried mushrooms, mushroom sauce or pepper sauce

Marveld 's Huispannetje **17,90**

Dit éénpansgerecht is al jaren een doorslaand succes op Marveld, een gerecht samengesteld uit schnitzel met gebakken aardappels, groenten, uitjes en spekjes.

Marveld's Hauspfännchen: Schnitzel mit Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln und Speck

Marveld's speciality: Escalope with potatoes, vegetables, unions and bacon. Served in a frying pan

Varkenshaasoesters **20,50**

Drie heerlijk rosé gebakken varkenshaasoesters in combinatie met onze huisgemaakte champignonsroomsaus.

Schweinelande mit Champignonsoße

Tenderloin steak served with fried mushroom, mushroom sauce or pepper sauce

Achterhoekse kipfilet **19,40**

Een gevulde kipfilet met groene asperges, omwikkeld met gerookt spek samen met een huisgemaakte roomsaus.

Hühnerfilet mit grünem Spargel, Speck und Rahmsoße

Chicken fillet filled with asparagus & cream in bacon

Hoofdgerechten vis

Hauptspeisen Fisch | Main courses fish

Zalmsteak met dille saus **20,50**

Heerlijk graatloze gebakken zalmsteak met een smakelijke dille saus.

Lachssteak mit Dill-Soße

Salmon steak with dill sauce

Kabeljauw filet **19,40**

Een stevig gebakken kabeljauwfilet met dille saus.

Kabeljauwfilet mit Dill-Soße

Cod fillet with dill sauce

Tongfilet met witte wijnsaus **20,00**

Twee heerlijke tongfilets gebakken in boter, geserveerd met een zachte witte wijnsaus.

Seezunge mit Weissweinsoße

Sole fillet with white wine sauce

Visstoofpotje **19,70**

Verschillende vissoorten gepocheerd voor u in een dille saus.

Pochierter Fisch mit Dill-Soße

Poached fish stew with dill sauce

Gegrilde Tonijnsteak **20,00**

Een klassiek gegrilde tonijnsteak geserveerd met witte wijnsaus.

Gegrillter Thunfisch mit Weissweinsoße

Grilled tuna steak

Kinderkaart (tot 12 jaar)

Für Kinder (bis 12 J.) | Childrens menu (till 12 y.)

Gees **6,80**

Visstick met friet en appelmoes.

Gees: Fischstäbchen mit Pommes und Apfelmus

Gees: Fish fingers with fries and apple sauce

Guus **8,40**

Een Wiener Schnitzel met friet en appelmoes.

Guus: Wiener Schnitzel mit Pommes und Apfelmus

Guus: Escalope with fries and apple sauce

Jan de Muziekman **6,80**

Frikandel met friet en appelmoes.

Jan der Musik Mann: Holländische Frikandel mit Pommes und Apfelmus

Jan the Musicman: Frikandel with fries and apple sauce. A typical Dutch speciality

Teun **6,80**

Rundvleeskroket met friet en appelmoes.

Teun: Holländische Rindfleisch-Krokette mit Pommes und Apfelmus

Teun: Croquette with fries and apple sauce

Pleun **6,80**

Kipnuggets met friet en appelmoes.

Pleun Chickennuggets mit Pommes und Apfelmus

Pleun Chicken nuggets with fries and apple sauce

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en in glutenvrije frituur gebakken friet. Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert und Frittiertes in glutenfreiem Fett gebacken. All main courses are served with fresh vegetables and gluten-free fries.

Wij selecteren voor u zoveel mogelijk producten van eigen bodem, ons vlees wordt duurzaam geproduceerd en onze vis is niet bedreigd in zijn voortbestaan. Wir wählen für Sie soweit wie möglich regionale Erzeugnisse und Fleisch aus nachhaltiger Aufzucht. Die von uns verwendeten Fischarten werden in ihrer Existenz nicht bedroht. We select for you locally grown products where possible. All our meat is sustainably produced and all our fish is responsibly sourced.