

# Deutsche Menu



[www.fanfaregiethoorn.nl](http://www.fanfaregiethoorn.nl)

## “Vorspeisen” Tapa’s

**Frisch gebackenes Bauernbrot** ✓ 6,75

Mit verschiedene Leckereien

### **Giethoorn appetizer Abenteuer**

Ein Abenteuer von kalten und warmen Tapas

(10 x) **12,50** (20 x) **21,00** (30 x) **28,50**



**Wine tasting** 12,50

5 verschiedene Sorte Wein mit ein bisschen Holland.

**Bier tasting** 12,50

5 verschiedene Sorte Bier mit ein bisschen Holland.

**Holländische Jenever tasting** 12,50

Tasting Holländische “Van Wees” Jenever.

**„De Jong“ Rindfleisch bitterballen**

(8 stuks) 7,75 (16 stuks) 13,50

mit grobe Senfmayonaise

**Verschiedene frittierte Holländische Snacks**

(8 stuks) 8,75 (16 stuks) 14,50

Frikadelle, Hünchen Nuggets, Käse Soufflés und Kalbs Bitterbal

**Truffel Fritten mit Parmesan** ✓ 6,75

serviert mit Truffel Mayonaise

**Reypenaer Käse** 8,50

mit Picalilly Mayonaise

**Can Sardines ‘la perle des dieux’** 11,50

Aus Frankreich, mit Limone, Toast und Butter

**Snack Platte Luxus** 24,50

Bauernbrot, Aiolie, Oliven, Lachs, Sardines, Reypenaer Käse, Makrele, Pastete mit Pilzen, Hünchen, Chilisosse, Carpaccio, Mandeln, Hummus, rohe Gemüse

# Sommer Getränke



<b>Aperol spritz</b> (lecker!)	<b>6,50</b>
Iced mit Cava, sparkling Wasser und Orangen	
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>6,50</b>
Iced mit Cava, sparkling Wasser und Limone	
<b>Cuba Libre</b>	<b>7,50</b>
<b>Hugo</b>	<b>6,50</b>
Home made mit Cava, fresh mint, lime	
<b>Long Island Iced tea</b>	<b>8,50</b>
Vodka - tequila - rum - triple sec – lemon juice - cola	
<b>Mojito</b>	<b>7,50</b>
Cuban drink mit rum- lime juice- sugar- sparkling water- ice - fresh mint.	
<b>Mojito Strawberry</b>	<b>7,50</b>
<b>Caipirinha</b>	<b>6,50</b>
Made of Brasilian drink Cachaca	
<b>Bulldog Gin &amp; Tonic</b>	<b>10,50</b>
Fever-Tree tonic water- Limone	
<b>Sangria</b>	
Nice and Spanish	
Glass  <b>5,00</b>	1/2 liter <b>11,50</b> 1 liter <b>19,50</b>
<b>Prosecco ( Italien)</b>	 <b>24,50</b>  <b>4,25</b>
<b>Champagne Deutz</b>	 <b>57,50</b>

## Fresh tea Serviert mit Honig 3,75

Frische Mint  
Frische Mint und Orangen  
Tee mit Süsshholz sticks  
Frische Ingwer  
Frische Ingwer und Zitrone  
Frische Orange und Zitrone

## Non alcoholic

<b>Crodino</b>	<b>3,75</b>
Sparkling bittersweet and refreshing	
<b>Homemade icetea</b>	<b>3,75</b>
Our chef makes it with his own recipe	
<b>Homemade lemonade</b>	<b>3,75</b>
From lemons and grapefruit	



<b>Homemade Ginger Ale</b>	<b>3,75</b>
mit Ingwer, fresh mint and lime	
<b>Virgin Mojito</b>	<b>3,75</b>
Lime juice – sugar - sparkling water – ice -mint	

Enjoy the moment!

## FANFARE

### Brotspezialitäten

Mit jeden Tag frisches gebackenes Brot

(bis 16:00 Uhr zu bestellen)

<b>"Croque Monsieur"</b>	<b>8,50</b>
Geröstet mit Schinken und Käse, mit Bechamelsosse	
<b>Brötli geräucherte Lachs</b>	<b>9,50</b>
Mit, Limone-Mayonnaise, rote Zwiebel und Kapern	
<b>Brot mit Fleisch Krokette</b>	<b>9,50</b>
Mit Senf-Mayonnaise	
<b>Brötli Ribeye Carpaccio</b>	<b>9,50</b>
Grüner Spargel, Gurke und Truffle Mayonnaise	
<b>Brötli Fanfare</b>	<b>9,50</b>
Warme Schinken mit Pilzen, Zwiebel, Paprika Und Sate Sosse	

### MAHLZEIT SALATE

<b>Sommer Salat</b> ✓	<b>11,50</b>
Little gem Salat– Sellerie -Wassermelone – Rote Linsen – Cherry Tomaten – Gurke - Knoblauch Croutons	
<b>Fisch Salat</b>	<b>16,50</b>
Seebarsch- Lachs- Makrele	
<b>Salat Steak</b>	<b>14,50</b>
Gebackene Steak, Zwiebel, Pilze	
<b>Truffel Fritten mit Parmesan</b> ✓	<b>6,75</b>
<i>serviert mit Truffel Mayonnaise</i>	

#### **Gieters Lunch 13,75**

Bauern Brot, kleine Suppe, geraucherte Lachs mit Hummer-Mayonnaise, 2 Rendang Bitterballen, old Amsterdam Käse, Carpaccio



**Burger finden Sie unter den Hauptgerichte**

Allergies? Please tell us!/ Allergien? Bitte sagen Sie uns!

✓ dishes are vegetarian/ Vegetarier Gerichte

# WAS WOLLEN WIR

## VORSPEISE

**Frisch gebackenes Bauernbrot** ✓ 6,75  
Mit verschiedene Leckereien

**Ribeye Carpaccio** 11,50  
Grüner Spargel, Gurke und Truffle Mayonaise

**Tomaten Ravioli** ✓ 9,75  
Gefüllt mit gebackene Spinat und Pilzen

**Schnecken** 6 pcs 9,75  
12 pcs 13,75  
Geschmort in Knoblauchbutter mit Toast

**Holländische Garnele** 13,50

**Geräucherte Lachs und Makrele** 11,50  
mit Dillenmayonaise und Salat

## CUP OF SOUP?!

**Tom kha kai** 7,50  
Thailand Hähnchen Suppe

**Zwiebelsuppe** ✓ 6,00

Allergies? Please tell us!/ Allergien? Bitte sagen Sie uns!

✓ dishes are vegetarian/ Vegetarier Gerichte

## "für den grossen Hunger"

Alle serviert mit hausgemachte Vegetarischen  
Huzar Salat und Kartoffel Gericht

**Tomaten Ravioli** ✓ **16,50**  
Gefüllt mit gebackene Spinat und Pilzen

**Pasta Tartufo** ✓ **17,50**  
Mit grillierte Tomaten, Pilzen, Trüffel

**Würzige Große Garnelen mit Pasta** **19,50**  
grillierte Tomaten, Parmesan, Zucchini

**Fisch und Chips** **17,50**  
Panierte Seebarsche – Fritten - Salat

**Grilled Spareribs - Pommes und Salat** **21,50**  
Chilisosse und Knoblauchsosse

**Hausgemachte Fanfare burger** **17,50**  
Brie Käse – Zwiebel – Tomatensalsa - Pommes  
und Salat

**"Texels" Lamm Haxe** **23,50**

**Maharadja Hünchen Curry** **20,50**  
Mit Reis, leicht würzig mit Atjar und  
Seroendeng

**Mixed Grill** Ab 2 Personen **p.P. 27,50**  
Steak – Spare Ribs – Roasted Pork ( 275  
Gramm)

**Steak geschnetzeltes**  
Klein (150 gr) **18,50**  
Mittel (200 gr) **22,50**  
Gross (300 gr) **27,50**

### Beilagen

* Saison Gemüse	3,50
* Pommes , piccalilly Mayonaise	3,50
* Truffel Pommes mit Parmesan, Truffelmayo	6,75
* Gebackenes Entenleber	5,00
* Pilzen Sosse	2,50
* Pfeffer Sosse	2,50
* Blaue Käse aus Wolvega	2,50
* Kräuterbutter	2,50

Kuchen

## Kinder Gerichte

(bis 10 Jahre)

<b>Kleine Suppe</b>	<b>2,00</b>
<b>Kinder Pfannkuchen</b> Mit Syrup und Zucker	<b>4,75</b>
<b>Kids plate mit Pommes und ....</b> Frikadelle oder Pouletflügel oder Beef Croquette mit Apfelmus und Mayonnaise	<b>6,95</b>
<b>Pasta Bolognese</b> Kinder portion mit Käse	<b>7,50</b>
<b>Spareribs</b> Mit Pommes und Mayonnaise	<b>9,95</b>
<b>Kids ice cream mit Überraschung</b>	<b>4,00</b>

---

## DESSERTS

**Vanilla Eis mit Erdbeeren** **8,50**



**Crème Brûlée** **7,25**  
Vanilla Eis- Sahne

**Weisse Schokolade Lady** **7,50**  
Weisse Chokolade Eis- Chokolade Sosse-  
Tony Chokolony Crumble

**Schokolade Erdnussbutter** **8,50**  
Crumble Erdnussbutter- Schokolade- Karamel-  
Brownie- Sahne

**Red Velvet cake-Vanilla Eis** **8,50**

**Tasting Dessert (minim. 2 pers.)p.p.** **9,00**

Für Dessert Lovers



**Coffee Complete** **6,50**  
Kaffee mit Schokolade Bonbons und kleine  
Likore

## Hot drinks

Served with Dutch candy

Café lungo 2,65 / 3,50

Americano 2,65 / 3,50

Espresso 2,65 Doppio 3,50

Espresso con panna 4,50

Cappuccino 2,85 / 3,60

Chai Tea Latte 3,75

Latte macchiato 3,75

Extra with taste of Monin Syrups 0,50

Salted caramel

Hazelnut

Brownie

Apple pie

Vanilla

Hot chocolate milk 3,35

Make your own chocolate with white and brown Callebaut chocolate pearls  
with rum, amaretto 6,50

With whipped cream 0,60



## Fresh tea Served with honey

Fresh mint tea 3,75

Fresh mint tea with orange 3,75

Tea with licorice sticks 3,75

Fresh ginger tea 3,75

Fresh ginger tea with mint 3,75



Tea 2,65

In different flavours

Ceylon

Earl Grey

Green Tea

Rooibos citrus

Moroccan mint

Oolong peach

## Homemade pastries

Homemade cookies 1,50

Apfelkuchen mit Sahne 3,75

Arretjescake 3,25

Chocolatecake with biscuits and cream

Windbeutel 4,25

Mit Schokolade Sosse und Eierlikor

Red Velvet Cake 4,50

Mit Sahne



# DRINKS

## Fruitjuice & Sodas

- Fresh orange juice 3,75
- Homemade ice tea 3,75
- Homemade lemonade 3,75
- Homemade Ginger Ale 3,75
- Dubbelfris apple & peach 2,80
  - Apple juice 2,80
  - Rivella 2,80
  - Crodino 3,75
- Bitter lemon 2,65
  - Tonic 2,65
- Coca Cola (zero) 2,65
- Fanta orange or berries 2,65
  - Sprite 2,65
- Spa Blauw of Rood 2,65
- Fuze tea Sparkling Lemon 2,80
  - Fuze tea Green Tea 2,80
  - Fristi, Chocomel 2,80
- 0,75 liter of sparkling or still water 5,00
- Iced water with lemon, 3,00
- oranges and fresh mint



## Draft beer

- Grolsch Premium pilsner (25cl) small 2,85
- Grolsch Premium pilsner (40cl) med 4,25
- Grolsch Premium pilsner (50cl) large 5,50

- Geytbier Gekkigeit (trippel) 4,80
- Weizen van Grolsch (30cl) 4,80
- Weizen van Grolsch (50cl) 6,00
- Grimbergen Dubbel 4,80

*Our draft beers are changing, ask us*

## Bottled beer

- Grolsch 0,0 % (non alcoholic) 3,50
- Radler 0,0 % / 2,0 % (with lime) 3,75
- Liefmans rosé beer 3,75
- La Trappe blond 5,00
- La Trappe tripel 5,40
- La Trappe witbier (white) 4,80
- Duvel, Pauwel Kwak (Belgium beers) 5,40
- Apfelcider Somersby 3,75
- Johannisbeerencider Somersby 3,75

We are brewing our own local "Geytbier"  
since June 2016  
with ingredients from the "Weerribben-Wieden"

- Geytbier Zonnigeit  
(blonde) 4,80
- Geytbier Gekkigeit  
(trippel) 4,80
- Geytbier Bockigeit  
(dark beer) 4,80

## DISTILLED & LIQUOR

Amsterdam Van Wees Gin jung	2,75
'old' Gin Van Wees	3,25
Eierlikör mit Sahne	3,50
Jägermeister, Vieux, Corenwein	2,90
Sonnema Berenburg, Fanfarebitter	2,90
Port rot/weiss, Martini rot/weiss	4,00
Sherry pale dry/ medium	4,00
Bacardi rum weiss or braun	4,25
Smirnoff Wodka	4,25
Tequila 1800 reposado	5,00
Jose Cuervo especial Tequila	4,25
Sambuca, Grappa	4,25
Passoa, Safari, Malibu	4,25
Campari	4,25
Amaretto, Baileys, Cointreau	4,25
Licor 43, Drambuie	4,25
Grand Marnier, Tia Maria	4,25
Remy Martin vs 3y	4,25
Remy Martin vsop 5y	5,25

## WHISKEYS

Glenmorangie	7,25
Port Wood Finish, Highland	
Glenmorangie	6,25
10 years old, Highland	
Cragganmore	6,25
12 years old, Speyside	
Lagavulin	8,25
16 years old, Islay	
Talisker	6,75
Skye, Islay	
Glenkinchie	6,25
10 years old, Lowland	
Bowmore	6,25
12 years old, islay	
Oban	7,75
14 years old, Highland	
Springbank	7,75
10 years old, Campeltown	
Highland Park	13,50
18 years old, Orkney Islands	
The Glenrothes	6,25
Select reserve, Speyside	
Millstone	7,75
5 years old, Dutch	
Amrut	7,75
2013, Indian	

## Gin-tonic

### Mombasa 9,50

Fever-Tree tonic water, cinnamon sticks

### Mombasa Strawberry 9,50

Fever-Tree tonic water, dried strawberry

### Tanqueray 10,50

Fever-Tree tonic water and liquorice

### Bulldog Engeland London 10,50

Fever-Tree tonic water, lemon and juniper berries

### Hermit Dutch 11,50

Fever-Tree tonic water, orange and mint

### Hendricks Gin 10,50

Fever-Tree tonic water and fresh cucumber

### Gin & Jonnie Dutch 10,50

Fever-Tree tonic water, orange and star anise



## Sparkling Wein

Prosecco - Italië 🍷 24,50 🍷 4,25

Champagne "Deutz"

Brut Classic 🍷 57,50

## Weiss Wein

Elevado - Sauvignon blanc/chardonnay –

Mendoza - Argentinië 🍷 19,50 🍷 4,00

Tommasi – Maserai surani Arthemis – Fiano,

Italie 🍷 24,50 🍷 4,75

Swartboom- Chardonnay/ Chenin Blanc –

Westkaap- Zuid afrika 🍷 24,50 🍷 4,75

Delas – Viognier – Languedoc roussillon -

Frankrijk 🍷 24,50 🍷 4,75

Portillo -- Sauvignon blanc - Mendoza -

Argentinië 🍷 26,50 🍷 5,00

## Rosé Wein

Selected Casal Viel Rosé, Frankrijk

🍷 19,50 🍷 4,00

## Rot Wein

Elevado - Cabernet Sauvignon/Shiraz –

Mendoza - Argentinië 🍷 19,50 🍷 4,00

El Castilla, Syrah, Spanje 🍷 26,50 🍷 5,00

Portillo - Malbec - Mendoza – Argentinië

🍷 24,50 🍷 4,75

Salentein Pinot noir - Barrel selection -

Mendoza - Argentinië 🍷 32,50 🍷 6,50

Tommasi –

Corvina/Rondinella/Vernese/Molinara -

Veneto - Italie 🍷 34,50 🍷 6,50

## Alcoholfreies Wein

Vintense Chardonnay 200ml 4,75

Vintense merlot 200 ml 4,75

Henkell Funkelnd 200 ml 4,75