

# Welcome

**Amuse**  
lunch drinks dinner

Scannen Sie den untenstehenden QR-Code,  
um das Menü auf **Deutsch** zu sehen.



Scan the QR code below to see  
the menu in **English**.



Scannez le code QR ci-dessous pour  
voir le menu en **français**.



# Drinks

## Weine

### Weißwein



<b>Verdejo</b> <i>Rueda, Spanien</i>	<b>5.50</b>	<b>27.50</b>
<b>Pinot Grigio</b> <i>Veneto, Italien</i>	<b>5.75</b>	<b>28.50</b>
<b>Sauvignon Blanc Touraine</b> <i>Loire, Frankreich</i>	<b>6.25</b>	<b>31</b>
<b>Chardonnay</b> <i>Pays d'Oc, Frankreich</i>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>Coravin-Wein</b> <i>Wöchentlich wechselnd</i>	<b>Wochenangebot</b>	

### Rotwein



<b>Merlot</b> <i>Pays d'Oc, Frankreich</i>	<b>5.50</b>	<b>27.50</b>
<b>Tempranillo</b> <i>Rioja, Spanien</i>	<b>6.75</b>	<b>33.50</b>
<b>Primitivo</b> <i>Puglia, Italien</i>	<b>6.25</b>	<b>31</b>
<b>Coravin-Wein</b> <i>Wöchentlich wechselnd</i>	<b>Wochenangebot</b>	

### Roséwein



<b>Cinsault/Shiraz</b> <i>Languedoc, Frankreich</i>	<b>5.50</b>	<b>27.50</b>
<b>Miraval</b> <i>Provence, Frankreich</i>	<b>11</b>	<b>54</b>

## Flaschenbiere

Heineken	5.0%	<b>3.50</b>
Vedett Blond	5.2%	<b>4.95</b>
Brugse Zot	6.0%	<b>5.95</b>
Omer	8.0%	<b>6.25</b>
Duvel	8.5%	<b>5.95</b>
Tripel Karmeliet	8.4%	<b>6.10</b>
Westmalle Dubbel	7.0%	<b>5.30</b>
Kasteel Rouge	8.0%	<b>6.50</b>
Fourchette	7.5%	<b>6.50</b>

## Biere vom Fass

Heineken 25cl	<b>3.50</b>
Oedipus Bride (Weißbier) 25cl	<b>4.95</b>
Affligem Blond 30cl	<b>4.80</b>
Gouden Carolus Tripel 25cl	<b>4.95</b>
St. Bernardus ABT 12 25cl	<b>4.80</b>



# Drinks

## Cocktails

Maison Cocktail <i>Licor 43 Cream, Cointreau, Orangensaft</i>	<b>12</b>	Amaretto Sour <i>Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß</i>	<b>12</b>
Pornstar Martini <i>Vanille-Wodka, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Eiweiß, Shot Cava</i>	<b>13.50</b>	Strawberry Mojito <i>Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Sodawasser, Minze</i>	<b>11</b>
Negroni <i>Gin, Wermut, Campari</i>	<b>11</b>	Lazy Red Cheeks <i>Wodka, Himbeere, Limette, Veilchen, Rohrzucker</i>	<b>11</b>
Espresso Martini <i>Espresso, Kaffeelikör, Wodka, Kaffeebohnen</i>	<b>11.50</b>	Aperol Spritz <i>Aperol, Cava, Sodawasser</i>	<b>9.50</b>
Guava Margarita <i>Tequila, Guave, Limettensaft</i>	<b>12.50</b>	Limoncello Spritz <i>Hausgemachter Limoncello, Cava, Zitrone, Sodawasser</i>	<b>10</b>
Singapore Sling <i>Gin, Triple Sec, Limettensaft, Ananassaft</i>	<b>12</b>		

## Alkoholfrei



Heineken 0.0	<b>3.40</b>
Affligem Blond 0.0	<b>4.40</b>
Amstel Radler 0.0	<b>3.30</b>
Liefmans 0.0	<b>4.40</b>
Brugse Sportzot 0.0	<b>6.60</b>
Cava 0.0	<b>7.50</b>
Aperol Spritz 0.0	<b>9.50</b>
Sex on the Beach 0.0	<b>11</b>
Mojito 0.0	<b>11</b>
Gin 0.0 (inklusive Tonic)	<b>10</b>

## Gin & Tonic

Inklusive Fever Tree Tonic



Gin 0%	<b>11</b>	Marula	<b>16</b>
Bobby's Gin	<b>14</b>	Marula Pink	<b>16</b>
Gin Mare	<b>16</b>	Sir Edmond	<b>14.50</b>
Nordés	<b>15</b>	Hendrick's	<b>14.50</b>
Copperhead	<b>18</b>	Monkey 47	<b>18</b>
Copperhead Black	<b>18</b>		

## Aperitif

Cava	<b>7.75</b>	Aperol Spritz	<b>9.50</b>
Cava 0%	<b>7.50</b>	Aperol 0%	<b>9</b>
Crémant	<b>12.75</b>	Ricard	<b>8.50</b>
Picon Weißwein	<b>9</b>	Martini Bianco/Rosso	<b>7</b>
Kir	<b>8</b>	Campari Orange	<b>10.50</b>
Kir Royal	<b>9.75</b>	Port Weiß/Rot	<b>5</b>

# Drinks

## Tee

### Bloomz Tea Collection

No Nonsense <i>Darjeeling</i>	<b>3.75</b>
Mr. Grey <i>Earl Grey</i>	<b>3.75</b>
Shiny Sencha <i>Grüner Tee</i>	<b>3.75</b>
Dushi Kadushi <i>Grüner Tee mit Mangostan und Kaktusfeige</i>	<b>3.75</b>
This is Love <i>Grüner Tee mit Erdbeere und Rosen</i>	<b>3.75</b>
A Touch of Jasmin <i>Grüner Tee mit Jasmin</i>	<b>3.75</b>
Red Xplosion <i>Infusion aus roten Früchten</i>	<b>3.75</b>
Alice in Wonderland <i>Kräutertee mit Kamille und Minze</i>	<b>3.75</b>
Bush Adventure <i>Rooibostee mit Orange und Zimt</i>	<b>3.75</b>
Frischer Minztee	<b>4.75</b>
Frischer Ingwertee	<b>4.75</b>
+ Honig	<b>0.60</b>

## Warme Getränke

Kaffee	<b>3.40</b>
Espresso	<b>3.40</b>
Cappuccino	<b>4.30</b>
Cappuccino mit Schlagsahne	<b>4.50</b>
Milchkaffee	<b>4.60</b>
Latte Macchiato	<b>4.60</b>
Latte Macchiato Haselnuss	<b>4.95</b>
Latte Macchiato Karamell	<b>4.95</b>
Heiße Schokolade	<b>4.25</b>
+ Schlagsahne	<b>0.60</b>
+ Rum	<b>4</b>

## Tea Room

Von 11:00 bis 17:00

Apfelkuchen	<b>6</b>
Poffertjes	<b>6.50</b>
+ Schlagsahne oder Eis	<b>1</b>



## Spezialkaffees

Irish Kaffee (Whiskey)	<b>9.50</b>
Spanish Kaffee (Tia Maria)	<b>9.50</b>
French Kaffee (Grand Marnier)	<b>9.50</b>
Mexican Kaffee (Kahlúa)	<b>9.50</b>
Italian Kaffee (Amaretto)	<b>9.50</b>
Baileys Kaffee	<b>9.50</b>
43 Kaffee (Licor 43)	<b>9.50</b>

Alle unsere Spezialkaffees werden mit ungesüßter Sahne serviert.



# Drinks

## Erfrischungsgetränke

Coca-Cola	<b>3.50</b>	Ginger Ale	<b>3.60</b>
Coca-Cola Zero	<b>3.50</b>	Cassis	<b>3.50</b>
Fanta	<b>3.50</b>	Ice Tea	<b>3.80</b>
Sprite	<b>3.50</b>	Ice Tea Green	<b>3.80</b>
Bitter Lemon	<b>3.60</b>	Appelaere	<b>4</b>
Tonic	<b>3.60</b>	Sinaasappelaere	<b>4</b>

## Whisky's

Jameson <i>Irland, Blended Whisky</i>	<b>7</b>
Glen Grant 10 Years <i>Schottland, Single Malt Whisky</i>	<b>9</b>
Kilchoman Machir Bay <i>Schottland, Single Malt Whisky</i>	<b>11</b>
Ardbeg 10 Years <i>Schottland, Single Malt Whisky</i>	<b>13</b>
Nikka Coffey Grain <i>Japan, Grain Whisky</i>	<b>16</b>
Ardbeg An Oa <i>Schottland, Single Malt Whisky</i>	<b>18</b>
Pikesville Straight Rye 110 Proof <i>Amerika, Rye Whisky</i>	<b>20</b>
Tullamore Dew 18 Years <i>Irland, Single Malt Whisky</i>	<b>24</b>

## Cognac

Calvados	<b>7</b>
Martell VS	<b>6.50</b>
Hennessy VS	<b>11</b>
Hennessy VSOP Privilege	<b>18</b>
Rémy Martin VSOP	<b>12</b>

## Wasser

Chaudfontaine <i>Still oder Sprudel</i>	<b>3.30</b>
San Pellegrino 75cl	<b>8</b>
Acqua Panna 75cl	<b>8</b>

## Spirituosen

Homemade Limoncello	<b>6.50</b>
Licor 43	<b>6.50</b>
Amaretto	<b>6.50</b>
Cointreau	<b>6.50</b>
Grand Marnier	<b>6.50</b>
Tia Maria	<b>6.50</b>
Sambuca	<b>6.50</b>
Baileys	<b>6.50</b>
Hierbas Ibicencas	<b>7</b>
Hierbas de las Dunas	<b>12</b>
Drambuie	<b>7</b>
Grappa di Gavi	<b>7</b>
Grappa Riserva 10 Years	<b>11</b>
Mezcal	<b>9</b>
Ramazzotti Amaro	<b>6.50</b>
St-Germain	<b>6.50</b>

## Rum

Bacardi	<b>7</b>
Havana Club 7 Años	<b>10</b>
Diplomático 12 Years	<b>12</b>
Ron Esclavo Gran Reserva	<b>12</b>
Zacapa Centenario 23 Years	<b>17</b>

# Bites

Von 11:00 bis 21:00

<b>Brot mit Kräuterbutter</b>	<b>9</b>
<b>Brot mit Aufstrichen</b> Hummus, Fischsalat & Tapenade	<b>12.50</b>
<b>Bellota Reserva</b> Pata Negra 80 Gramm	<b>22.50</b>
<b>Austern</b> (pro Stück) angebot des Tages	<b>4.25</b>
<b>Brioche mit geräuchertem Aal</b> (pro Stück)	<b>4.75</b>
<b>Brioche mit geräuchertem Lachs</b> (pro Stück)	<b>3.75</b>
<b>Dumplings</b> (5 Stück) Scampi & Sojasauce	<b>12</b>
<b>Crushi Krabbe</b> mit Wasabi-Mayonnaise & Sojasauce	<b>14</b>
<b>Gebratene Herzmuscheln &amp; Muscheln</b> Tomate, Schalotte & Knoblauch	<b>16.50</b>
<b>Manchego</b>  Feigenkonfitüre & Nüsse	<b>14</b>
<b>Edamame-Bohnen</b>  Teriyaki	<b>11</b>
<b>Fischplatte</b> Geräucherter Aal, geräucherter Lachs und Nordseegarnelen	<b>22.50</b>

## Sashimi

Sashimi <b>Thunfisch</b>	<b>16</b>
Sashimi <b>Lachs</b>	<b>13</b>
Sashimi <b>Mix</b>	<b>14.50</b>

*Alle Sashimi wird mit  
Sojasauce und Wasabi serviert.*

<b>Apero Mini-Garnelenbällchen</b> (8 Stück) mit Limettenmayonnaise & Zitrone	<b>14.95</b>
<b>Apero Mini-Käsebällchen</b> (8 Stück)  mit Trüffelmayonnaise	<b>11</b>
<b>Calamari Fritti</b> mit Tartarsauce & Zitrone	<b>10</b>
<b>Scampi Fritti</b> mit Chilisauce	<b>9</b>
<b>Mix aus Calamari &amp; Scampi Fritti</b> mit Tartarsauce	<b>12</b>
<b>Mix aus Krokette</b> (10 Stück)	<b>16</b>
<b>Bitterballen</b> (8 Stück) mit Senf	<b>9.75</b>
<b>Käsestangen</b> (6 Stück) mit Chilisauce	<b>11</b>

# Lunch

Von 11:00 bis 16:30

## Verschiedenes

<b>Tom Yum</b>	<b>18.50</b>
Thailändische Schalentiersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Muscheln und Nordseegarnelen	
<b>Carpaccio vom geräucherten Holstein-Rind</b>	<b>17.95</b>
mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	
<b>Steak Tartare</b>	<b>18.75</b>
mit Kopfsalat, Eigelb und Kapern	
<b>Garnelenkroketten (2 Stück)</b>	<b>21</b>
Hausrezept, serviert mit Salat und Brot	
<b>Käsekroketten (2 Stück)</b> 	<b>16.50</b>
Serviert mit Salat und Brot	

## Salate mit Brot

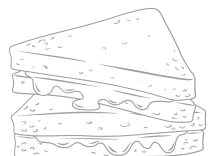
<b>Caesar Salat mit Hähnchen</b>	<b>17.50</b>
mit Hähnchen, geräuchertem Speck, Ei und Croutons	
<b>Caesar Salat mit Scampi</b>	<b>21</b>
mit Scampi, geräuchertem Speck, Ei und Croutons	
<b>Ziegenkäsesalat</b> 	<b>16</b>
mit Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	
<b>Salat Niçoise</b>	<b>23</b>
mit gegrilltem Thunfischsteak, Bohnen, Ei und Sardellen-Dressing	
<b>Salat Italiano (vegetarisch möglich)</b>	<b>17.95</b>
mit Burrata, Mortadella, grünem Pesto und Parmesan	



## Sandwich

mit weißem oder braunem Brot

<b>Sandwich mit geräuchertem Lachs</b>	<b>19.95</b>
mit Salat und Gurke	
<b>Fischsandwich</b>	<b>21.95</b>
mit geräuchertem Aal, geräuchertem Lachs, Fischsalat und Nordseegarnelen	
<b>Sandwich Italiano (vegetarisch möglich)</b>	<b>15.95</b>
mit Mortadella, Burrata, grünem Pesto, Salat und Parmesan	
<b>Strammer Max</b>	<b>13.75</b>
mit Schinken, Käse und 3 Eiern	
<b>Toast</b>	<b>11</b>
mit Schinken und Käse	



# Diner

Von 11:00 bis 21:00

## Vorspeisen

<b>Steak Tartare "Classic"</b> mit Kopfsalat, Eigelb und Kapern	<b>18</b>
<b>Carpaccio vom geräucherten Holstein-Rind</b> mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Pinienkernen und Parmesan	<b>17.95</b>
<b>Austern Naturell</b> (pro Stück) Serviert auf Eis mit Zitrone	<b>4.25</b>
<b>Fischplatte</b> Geräucherter Lachs, geräucherter Aal, Nordseegarnelen und Salat	<b>22.50</b>
<b>Lachstatar</b> mit Limette, Basilikum und Joghurt	<b>16</b>
<b>Thunfisch Tataki</b> mit Nori, Soja und Sesam	<b>21</b>
<b>Jakobsmuscheln &amp; Bauchfleisch</b> Gebratene Jakobsmuscheln, glasiertes Bauchfleisch, Mousseline und gepuffte Quinoa	<b>22.50</b>
<b>Tom Yum</b> Thailändische Schalentiersuppe mit Kokosmilch, Gemüse, Muscheln und Nordseegarnelen	<b>18.50</b>
<b>Scampi vom Chef</b> (6 Stück) mit Gemüse und Pernod-Sahnesauce	<b>17.50</b>
<b>Garnelenkroketten</b> (2 Stück) Hausrezept, serviert mit Salat und Brot	<b>21</b>
<b>Käsekroketten</b> (2 Stück)  Serviert mit Salat und Brot	<b>16.50</b>
<b>Ziegenkäse</b>  Kleiner Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	<b>16</b>

*Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert,  
sofern nicht anders angegeben.*

# Diner

Von 11:00 bis 21:00

## Hauptgerichte

<b>Scampi vom Chef</b> (10 Stück) mit Gemüse und Pernod-Sahnesauce – Pommes frites	25
<b>Vegetarisches Thai-Curry</b> 🌱 Gebratenes Gemüse, rotes Curry, Erdnüsse, Nüsse und Reis	24
<b>Thai-Curry mit Fisch</b> Wolfsbarsch, Scampi, gebratenes Gemüse, rotes Curry, Erdnüsse, Nüsse und Reis	26
<b>Kabeljau Tom Kha Kai</b> Kabeljaufilet, Muscheln, Spitzkohl und Tom Kha Kai-Schaum – Pommes frites	26.50
<b>Rochenflügel</b> mit gepufften Kapern, Beurre Blanc, Meeresgemüse und gekochten Kartoffeln	29.50
<b>Gebratener Steinbutt</b> mit Tartarsauce und Little Gem Salat	38
<b>Gebratener Steinbutt "Zeelandaise"</b> mit Meeresgemüse, Herzmuscheln, Muscheln und Nordseegarnelen	46.50
<b>Pasta Frutti di Mare</b> Linguine mit Knoblauch, Muscheln, Herzmuscheln, Nordseegarnelen und Rucola	28
<b>Steak Tartare "Classic"</b> mit Kopfsalat, Eigelb und Kapern – Pommes frites	25.50

## Beilagen

<b>Little Gem Salat</b>	4.25
<b>Frisches Tagesgemüse</b>	6.50
<b>Extra Pommes frites</b>	4
<b>Kartoffelkroketten</b>	4
<b>Gekochte Kartoffeln</b>	5.50
<b>Glutenfreies Brötchen</b>	3.75

## Vom Grill

<b>Rindersteak</b> 200 Gramm irisches Hereford-Rind	26
<b>Filet Pur</b> 200 Gramm Zwinpolder-Rinderfilet	38
<b>Dry Aged Entrecôte</b> 300 Gramm Zwinpolder-Rücken, 4 Wochen gereift	42.50
<b>Black Angus Ribeye</b> 350 Gramm schottisches Aberdeen Angus	44

Wird mit Little Gem Salat und  
Pommes frites serviert.



## Saucen

<b>Béarnaisesauce</b>	3.75
<b>Champignon-Rahmsauce</b>	3.75
<b>Pfefferrahmsauce</b>	3.75
<b>Kräuterbutter</b>	3.25
<b>Gebratene Champignons</b>	4

## Kindergерichte

<b>Frikandel</b> (1 oder 2 Stück)	9.95 / 12.95
<b>Krokette</b> (1 oder 2 Stück)	9.95 / 12.95
<b>Chicken Nuggets</b> (6 Stück)	12.95
<b>Fish &amp; Chips</b>	14.95

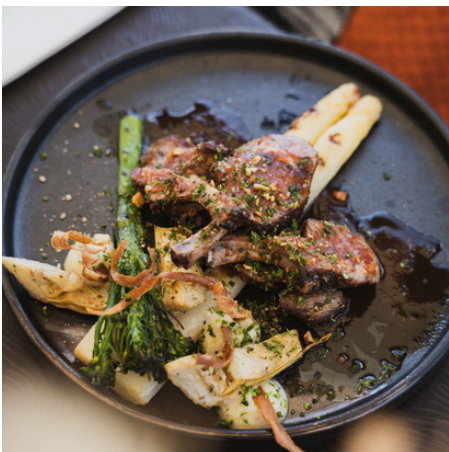
Wird mit Pommes frites und Apfelmus serviert.

# Desserts



<b>Coupe Vanille</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne	<b>10</b>
<b>Coupe Eierlikör</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne	<b>12</b>
<b>Coupe Dame Blanche</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	<b>12</b>
<b>Coupe Limoncello</b> 2 Kugeln Zitronensorbet mit Limoncello und frischem Obst	<b>12</b>
<b>Coupe Colonel</b> 2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka und frischem Obst	<b>12.50</b>
<b>Café Glacé</b> 1 Kugel Mokkaeis, 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne und Nüsse	<b>10</b>
<b>Affogato</b> 1 Kugel Vanilleeis mit warmem Espresso	<b>6.75</b>
<b>Pastel de Nata</b> Traditionelles portugiesisches Blätterteiggebäck mit einer Kugel Eis	<b>10</b>
<b>Cheesecake</b> mit roten Früchten, Himbeercoulis und Crumble	<b>11.75</b>
<b>Schokoladen-Moelleux</b> Lavakuchen mit einer Kugel Eis und Obst	<b>10.75</b>
<b>Crème Brûlée</b> mit weißer Schokolade und Amaretto, serviert mit einer Kugel Eis und Obst	<b>12.50</b>
<b>Ruby Red Delight</b> Rote Früchte mit Himbeersorbet, Crèmeux und weißer Schokolade	<b>12.50</b>
<b>Schatzkiste für Kinder</b> Halb Vanille- und halb Schokoladeneis mit Überraschung im Boden	<b>6.25</b>
<b>Kindereis</b> 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeersauce, Schlagsahne und Streuseln	<b>6.75</b>

# Folgen Sie uns



**Möchten Sie über unsere neuesten  
Empfehlungen, Updates & mehr informiert bleiben?**

**Online finden Sie uns über:**

 @amuse\_breskens  Amuse Breskens

# Amuse

lunch drinks dinner