

Süsse Gerichte

Apfelkuchen 5.9
Mit Schlagsahne

Käsekuchen 5.9
Mit Schlagsahne

Vegane Zuckerwaffel 7.5
Mit Zucker

Lütticher Waffel 7.5
Mit Zucker und echter Schlagsahne

Lütticher Waffel 9.5
Mit Erdbeeren und echter Schlagsahne

Lütticher Waffel 9.5
Mit warmen Kirschen und echter Schlagsahne

Eisbecher

Hausgemachtes Eis mit natürlichen Zutaten

Chocolate lover 11
Drei Kugeln Callebaut-Schokoladeneis
Schokosauce | Brownie | Schokoraspel & Schlagsahne

Sorbet 11
Drei Kugeln Sorbet | frisches Obst
Sprite | Schlagsahne

Kaatje mossel 12.5
Zwei Kugeln Vanilleeis | hausgemachter Eierlikör | Schokosauce | Schlagsahne

Joghurteis Banane 10.5
Zwei Kugeln Joghurteis | Banane
Callebaut-Schokosauce | Schlagsahne

Joghurteis Erdbeeren 10.5
Zwei Kugeln Joghurteis | Erdbeeren
Schlagsahne

Poffertjes 6
Mit Puderzucker und Butter

Poffertjes glutenvrij 6
Mit Puderzucker und Butter

Smouters 10.5
3 dicke zeeländische
Mini-Pfannkuchen | Apfel | Rosinen
Puderzucker | frische Schlagsahne

Extras

Callebaut-Schokosauce 2
Schlagsahne 0.9
Kugel Eis 2.5

Borrelkaart

**Marinierte
Chicken Wings** 8.5
Mariniert mit scharfer Dragon Sauce
6 Stück

Sizilianische Oliven 6
Portion

**Stangenbrot
mit Kräuterbutter** 7.5
Hausgemachte Kräuterbutter

Schale Nussmix 3.5

Haben Sie eine spezielle Diät oder eine Lebensmittelallergie? Bitte teilen Sie uns dies mit! Wir arbeiten nicht in einer 100 % glutenfreien Umgebung, werden jedoch unser Bestes tun, um Ihre Wünsche und Allergien zu berücksichtigen.

Möchten Sie ein Gericht vegetarisch? Dann passen wir unsere Gerichte, wo möglich, gerne für Sie an.

Eine Rechnung pro Tisch.

menu



Klein Paradijs

Die Küche ist
bis 19:00 Uhr
geöffnet.

Suppe

Soto Ayam

13.5

Indonesische Hühnersuppe | reich gefüllt mit: Ei | Hähnchen
Nudeln | rote Chili | Frühlingszwiebeln | Sojasprossen | Brot

Salate

Gegrillter Wassermelonensalat 🌱

16.5

Feta | Feldsalat | karamellisierte Mandeln | rote Zwiebel
Minze | sonnengereifte Tomaten | Frühlingszwiebeln
Balsamico-Perlen | Rote-Bete-Sauce | Brot

Caesar Salat

16.5

Little Gem | Hähnchen | Frühlingszwiebeln | rote Zwiebel | Ei
Sardellen-Dressing | Bacon | Parmesan | Zitronenpfeffer-Perlen
Kräuter-Crunch | Brot

Gado Gado Salat 🌱

16.5

Eisbergsalat | Sticky Tempeh | grüne Bohnen | rote Zwiebel
Karotten | Spitzkohl | Kartoffeln | Sojasprossen | Frühlingszwiebeln
lauwarme indonesische Erdnusssauce | Ei

Paradiesische Toasts

Doppelt dick geschnitten und reich belegt

Toast Piri Piri

10

Geröstetes Zeeland-Weißbrot | Tomate | Frühlingszwiebeln
Salami | Tabasco | Jalapeño | rote Zwiebel | Käse

Toast Bandung 🌱

10

Geröstetes Zeeland-Weißbrot | indonesische Erdnusssauce
Banane | Frühlingszwiebeln | Sambal Bajak | Gurke
Sojasprossen | rote Zwiebel

Toast pizza

10

Geröstetes Zeeland-Weißbrot | Pesto | Tomate | Oregano
rote Zwiebel | Frühlingszwiebeln | Salami | Käse

Toast Schinken/Käse

7.5

Geröstetes Zeeland-Weißbrot mit Schinken und/oder Käse

Baguettes & Brötchen

Frisch, reich belegt und alles hausgemacht

Baguette Omas Frikadelle | ca. 200 g Hackfleisch | 11.5

Eisbergsalat | Frühlingszwiebeln | gekochtes Ei | rote Zwiebel
Klein-Paradies-Senf | Röstzwiebeln

Baguette Indonesisches Hähnchencurry | 11.5

Atjar Ketimoen | rote Chili | Frühlingszwiebeln | Little Gem | rote Zwiebel

Baguette Saté Ayam | 11.5

Hähnchen-Saté | Eisbergsalat | Atjar Tjampoer
indonesische Erdnusssauce | rote Chili | geröstete Zwiebel-Crumbles

Baguette Bali Gado Gado 🌱 | 11.5

Gado-Gado-Mix | Sticky Tempeh | Sojasprossen | rote Zwiebel
Feldsalat | Ei | indonesische Erdnusssauce | Serundeng

Baguette Java Eiersalat 🌱 | 11.5

Mild scharfer Eiersalat | Frühlingszwiebeln | Eisbergsalat
knuspriges Chiliöl

Baguette Makrelensalat | 13.5

Hausgemachter Makrelensalat | Feldsalat | Apfel | Essiggurke
Frühlingszwiebeln | rote Zwiebel | Joghurt

Bara Rendang | 12.5

Mariniertes indonesisches Rindfleisch | Atjar Ketimoen
rote Chili | Eisbergsalat

Carpaccio – Brioche Mit Meerspargel & Sesam | 14.5

Feldsalat | Frühlingszwiebeln | Chimichurri | sonnengereifte Tomaten
rote Zwiebel | Rote-Bete-Sauce | geräuchertes Meersalz

Wir arbeiten mit lokalem Zeeland-Brot von **Pain de Mer**.
Pain de Mer ist ein exklusives Natur-Sauerteigbrot. Hergestellt
aus zeeländischem Weizenmehl und reinem Meerwasser aus
dem geschützten Naturpark Oosterschelde.

Das Brot ist laktosefrei, vegetarisch & vegan und
frei von E-Nummern. 100 % Natursauerteig. Probieren Sie
den Crunch und genießen Sie es