



Terras-Restaurant FLAMAN

TRINKEN

LUNCH

DINER



Wir haben die zentral gelegenste Sonnenterrasse von West-Terschelling, am Fuß von der Brandaris.

Hier genießen Sie guten Kaffee mmit verschiedenen Sorten Kuchen, Lunchgerichte, leckeren Wein oder Biere vom Faß. Dazu ene große Auswahl an Leckeren Häppchen oder Speisen.

Um dem Inselgefühl noch näher zukommen, servieren wir neben verschiedenen Fleisch-Gerichten wie zb. Unsere Hausgemachte "ossobuco" auch verschiedene Fisch-Spezialitäten, Austern, Hummer und täglich frische fischsorten.



Flaman Terras-Restaurant
flamanterschelling



www.flaman-terschelling.nl

Getrennt Bezahlen nicht möglich!



Allergene? In unseren Produkte können verschiedene allergene vorhanden sein. Haben Sie Fragen über die Zusammenstellung unserer Produkte? Sprechen Sie uns ruhig an.

Änderung unter Vorbehalt

Was trinken wir heute?

Apflekuchen mit Sahne 5,00
Cranberry kuchen mit Sahne 5,00



Tee

Frische Kräuter Tee mit Zitrone und Honig 4,00
Ingwer Tee mit Zitrone und Honig 4,00
Minz Tee mit Honig 4,00
Chai Tea Spicy lose tee 3,80

Honey 0,50
Whipped cream 0,80

Chai latte 4,00 Dirty chai latte (mit espresso) 5,00

Glas tee: English Breakfast - Rooibos - Earl grey - Grüne - Zitrone - Jasmin 3,00
Cranberry tee 3,10

Sweet latte mit karamell 5,00

Ice cafe latte (Eiskaffee oder Milchbasis) 4,50 + mit Sahne 5,00

Latte macchiato 4,50 Doppio latte macchiato 5,00

Latte Flaman Latte macchiato mit Eierlikör (18+) 5,80

Kaffee - Espresso 3,00 Macchiato 3,25 Becher Kaffee 5,00

Cappuccino 3,50 Milchkaffee 3,60

Doppio espresso 4,00 - Flat White 4,50

„Terschellinger“ Kaffee (18+) mit Juttersbitter und Sahne 8,00

Italian-Irish-French-Bailey's-Spanish Kaffee mit Sahne (18+) 8,50

Becher Kakao mit Sahne 4,50

Heißer Kakao mit Syltje oder Rum mit Sahne (18+) 6,50

Pot of tea - Harney & Sons 4,90

African Autumn Kaffeein frei mit Cranberry, rooibos und Apfelsine.

Chinese Flower eine Mischung von Grüner Tee und 3 Sorten Blumen.

Citron Green grüner Tee mit zarten Zitrusnote.

Earl Grey Supreme hochwertige Tee mit Zusatz von 'silver tips'.

Darjeeling Blumenaromen mit einem Hauch von Gewürz.

Kalte Getränke

Ginger beer mit Eis und frische Minze (alk. frei) 3,80

Organic Cranberry Apfelsaft 4,00

Ginger ale mit Eis und Minze 3,80

Fever tree raspberry-rhubarb mit Eis und Minze 4,00

Crodino Italian aperitif no alcohol mit Eis und Apfelsine 5,50

Frisch Gepresster Orangensaft 5,00 mit Cranberrysaft 5,50

“Milchgetränk” Buttermilch, Orangensaft und Cranberrysaft 5,00

Fristi - Apfelsaft - Vollmilch - Buttermilch 3,00

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,25cl 3,20 - 0,75cl 6,00

Pepsi cola, Pepsi Max 3,35

Sisi (orange), Bitter lemon, Tonic, 7-up 3,35

Lipton ice tea, Lipton ice tea green 3,45

Rivella original 3,50

Schnäpse “kurzen”

Juttersbitter, Jonge Jenever, Berrenburg, Syltje 3,00

Oude Jenever, Vodka, Rum 3,25

Likör, Portwein, Sherry, Campari und Martini

Tia Maria, Grand Marnier, Disaronno, likör 43, Contreau, Baileys, Sambuca 5,00

Drambuie 5,25 Limoncello 3,25

Campari, Martini, Sherry dry 5,50

Kopke rot oder weis port 5,75 Kopke port 10Y 8,50

Whisky aus Terschelling

“Verloren whisky” of Terschelling 6,00

Saint Brandarius 6,00

Whisky, Cognac und Grappa

Jameson, Famous Grouse 6,00 Jack Daniels 6,50

Frysk Hynder, Ardbeg 10y 9,50

Glenfiddich 8,00

Courvoisier vs, Armagnac 7,00

Calvados 6,00 Remy Martin VSOP 8,50

Barolo Mazetti 7,00 Amarone Cesari 8,50

vom Faß

HEINEKEN pilsner 25 cl 3,50
5% 50 cl 6,50

AFFLIGEM BLOND 30 cl 5,20
6.8%
abteibier mit würzigen Zitrus und Vanille-Aromen

SKUUMKOPPE 30 cl 5,50
6%
Dunkles Weizen mit einer süßen Note von Karamell und Aprikose.

BRAND Wechselzapf 25 cl v.a. 5,00
Weizen oder Doppelbock.

Spezial aus der Flasche

't IJ IWIT 33 cl 5,90
6,5%
ein kräftiges Amsterdams Weizenbier

AFFLIGEM DUBBEL 30 cl 5,90
6.8%
Abteibier, obergärig, Dunkel.

CORNET oaked 33 cl 6,00
8.5%
Schweres Belgisches Blondes Bier mit Vanille-note durch Eichenholz.

DUVEL 33 cl 6,00
8.5%
Belgisches Spezialbier mit Obergärig und Gärung in der Flasche.

LAGUNITAS IPA 33 cl 5,95
6.2%
Bier mit Zitrusnote und kombiniert mit Tannenduft. Die leichte Karamellisierung bringt den Geschmack von den verschiedenen Hopfen zur Geltung.

WESTMALLE TRIPEL 33 cl 6,00
9.5%
Die Aromen variieren von fruchtig bis würzig.

GLUTEN FREE

JOPEN Hop zij met ons 33 cl 6,50
6.0%
Glutenfreies IPA.

REGIONALE BIERE

SCCELLING 5 33 cl 5,90
5.6%
Obergäriges Blondes Bier.
Eine Blumige Note durch verschiedene Hopfen, gebraut mit einheimischer Gerste und Weizen.

GRUTTE PIER 33 cl 6,25
7.5%
der Name steht für Bauer "Grutte Pier" aus Kimsward. Der Süße und bittere Geschmack steht für "Rache" an den Holländern sie seine Frau ermordet haben.

FRESH / FRUITY

CORONA 35,5 cl 5,00
4.5%
sehr erfrischender Bier. Wird serviert mit einem Stück Zitrone im Flaschenhals.

LIEFMANS on the rocks 25 cl 5,00
3.8%
Genießen Sie den frischen und intensiven Geschmack von Erdbeeren, Himbeeren, Holunder und Blaubeeren. Wird serviert mit Eis.

NON ALC. / LOW ALC.

BRAND WEIZEN 33 cl 4,59
0.0%
Das erste Alkoholfreie Bier von Brauerei Brand. Vollmundig im Geschmack.

HEINEKEN 0.0% 25 cl 3,20
erfrischendes alkoholfreie Bier.

't IJ FREE I.P.A 33 cl 5,70
0.5%
Free IPA mit nur 0.5% alkohol. das Bier hat einen feinen Hopfen-note. Einen tropischen Geschmack von Amarillo-Hopfen und einer Leichten Bitternote.

AMSTEL RADLER 33 cl 4,50
0.0%
Amstel Radler ist ein natürlicher Mix von Amstel-Bier und Zitronenlimonade.

Wines

WHITE WINES

RIESLING Suß 4,90 - 27,50

RIVANER aber mit leicht fruchtiger Note 5,00 - 27,50

KONO SAUVIGNON BLANC N. Seeland 5,50 - 28,50

CHARDONNAY Frankreich 5,25 - 28,00

SAUVIGNON BLANC Frankreich 5,50 - 28,50

RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 6,50 - 35,00

GRUNER VELTLINER Himmelstiege, Österreich 5,75 - 32,50

PINOT BLANC Deutschland 5,50 - 28,50

GAJA CA'MARCANDA VISTAMARE Tuscany, Italien 95,00

ROSÉ WINES

PINOT NOIR slightly less dry, Deutschland 5,00 - 26,50

SAINT ROCH Frankreich 6,00 - 32,50

RED WINES

MERLOT Frankreich 5,00 - 27,00

PRIMITIVO ROSSO Italien 6,00 - 32,50

CABERNET SAUVIGNON Chile 5,50 - 28,50

VINA BAROJA CRIANZA Spanien 6,00 - 32,50

GAJA CA'MARCANDA PROMIS Tuscany, Italien 95,00

SPARKLING NON-ALCOHOLIC

PICCOLO HENKELL BLANC Deutschland 200 ml 8,50

SPARKLING WINES

PICCOLO PROSECCO Bottega Gold 200 ml 12,50

MOËT & CHANDON BRUT 115,00



COCKTAILS, SPRITZ

COCKTAIL SPECIALS

Tequila Sunrise 9,00
Tequila, orangensaft und grenadine

Vodka Mule 10,50
Vodka, ginger beer und minze



Pornstar Martini 10,50
Vanille vodka und Passionfrucht

Watermelon Fizz 9,00
Watermelon, 7up, lime, limone und Minze

MEET GIN & TONIC

Schylger Gin 11,00
Serviert mit Rosemarin und Double Dutch tonic

Tanqueray Gin 11,00
Serviert mit Limone, Minze und Double Dutch tonic

Sir Edmond Gin 11,00
Vanille gin serviert mit Double Dutch tonic



Z & IN THE MIX

MIX & DRINK IT

Jonge & Cola 6,35

Beerenburg & ice tea 6,45

Beerenburg & Cola 6,35

Bacardi & Cola 6,35

Vieux & Coke 6,35

Vodka 7-up/cola/bitter lemon 6,60

SUMMER SPRITZ

Aperol Spritz

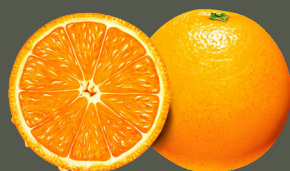
Aperol, Secco, Sprudelwasser und Apfelsinen 9,50

Campari Spritz

Campari, Secco und Apfelsinen 9,50

Limoncello Spritz

Limoncello, Secco und Zitrone 9,50



MOCKTAILS / NO ALCOHOL

Zero Aperol Spritz 7,50

mit eis und Apfelsine

Virgin Mojito 7,50

limone und Minze

Shirley Temple 8,50

grenadine, orangensaft und ginger beer

Virgin Gin Tonic 7,50

Zitrone und Minze



Snacks für Zwischendurch

Bitterballen Rindfleisch 6 st 8,00

Kroketten von Garnelen 6 st 11,50

Calamaris mit aioli 9,50

Vlammetjes 6 st 6,50

Dim Sum 7 st 11,00 - bis 16 uhr

Escargots 12 pcs mit Kräuterbutter 17,50

Austern

Spéciales Geay 4,50 p/st

26,50 / 6 st



Vegetarisch!

Nacho's mit Tomate, Käse, Guacamole und crème fraîche 9,75

Kroketten von Waldpilzen 6 st 10,75

Käsestangen mit Bio-Käse 6 st 6,70

Kroketten von Ziegenkäse 6 st 9,75

Terschellinger Käse 7,80

Zupf-brot mit Leckereien und Oliven 8,00

Oliven "receta del cortijo" 6,00

Nussmix 4,50



Was essen wir zur Mittag?

Lunch bis 16:00 uhr

- Zupf-Brot mit Leckereien und Oliven 8,00
Fischsuppe mit Aioli, Parmesan und Brot 8,50
Tomatensuppe mit Zucchini und Brot 7,50
Strammer Max mit Schinken oder Käse oder Speck 11,50
Strammer Max mit Schinken/Käse oder Speck/Käse 12,50
Strammer Max mit Schinken, Käse und Speck 13,50
Rindfleisch-Kroketten mit Brot oder Pommes 11,50
Waldpilze-Kroketten mit Brot oder Pommes 12,50
Garnelen-Kroketten mit Brot oder Pommes 13,50
Hamburger mit Pommes und Mayonaise 17,50
Avocado burger *vegal* mit Pommes und Mayonaise 17,50
Portion Pommes mit Mayonaise 5,95
Italienische Bruschetta mit Sardellen 11,00
Thunfischsalat mit Bauern-Brot 10,50
Lachs und Holländische Garnelen mit Bauern-Brot 15,95
Carpaccio mit Bauern-Brot with Truffelmayo und Parmesan 12,95
Brot Hähnchenfleisch und Currymayo 12,50
Bauern-Brot mit Ziegenkäse, Walnüsse und Honig 13,50
Salat Fisch Lachs, Holländische Garnelen und Thunfischsalat 21,50
Salat Carpaccio with Truffelmayo und Parmesan 17,50
Salat "Polderpracht" mit Käse von Terschelling 17,50
Salat Ziegenkäse mit Walnüsse und Honig 17,50
Tosti Schinken oder Käse 4,75 mit Bauern-Brot 5,75
Tosti Schinken und Käse 5,50 mit Bauern-Brot 6,50
Tosti Thunfischsalat und Käse 5,80 mit Bauern-Brot 6,80
Poffertjes "van Veldt's" mit Puderzucker 5,95
Poffertjes Glutenfrei "van Veldt's" mit Puderzucker 5,95



Frische Muscheln

ab 12 uhr, solange vorrätig

- Glutenfreies Brot anstatt Bauern-Brot + 1,00
Mayo/Ketchup/Senf p.p 0,65
Apfelmuss p.p 1,50



VORSPEISEN

ab 17:30 uhr

- Zupf-Brot mit leckereien und oliven 8,00
- Flaman fischsuppe mit äioli, Parmesan und brot 8,50
- Tomatensuppe mit Zimmer und brot 7,50
- Carpaccio mit Truffelmayo und Parmesan 12,00
- Lachs und Holländische Garnelen mit Cocktailsoße 15,95
- Burrata Caprese mit Basilikum ,tomaten und Balsamisch 12,50
- Coquilles gebacken mit BlumenkohlCreme, Haselnuss und Queller 15,50
- Escargots Weinbergschnecken 12 pcs mit Kräuterbutter 17,50



Austern

Spéciales Geay p/st 4,50 oder 6 st 26,50

Dies Austern werden gezüchtet im Meer bei Utah Beach,
Nord Normandie.

Danach kommen die zu Marennes-Oleron aus der
Region Charente-Maritime .

Gratinierte Austern 3 st 15,75
mit soße Hollandaise, Spinat und Parmesan.

HAUPTSPEISEN KINDER

- Wolfbarsch mit pommes, mayo und Apfelmuss 12,50
- Frische Pasta mit Pilzen, Rahmsoße und Parmesan 9,50
- “Kroket oder Frikandel” mit pommes, mayo und Apfelmuss 9,50
- Poffertjes mit nutella, Puderzucker und was leckeres 7,50
- Poffertjes glutenfrei mit nutella, Puderzucker und was leckeres 7,50

Alle Fisch-und Fleisch-Gerichte werdenserviert mit
frisches Gemüse und Pommes mit mayo.

Extra: Salat 1,95 Frisches Gemüse 2,75

Pommes mit mayo klein 3,50 Pommes mit mayo Groß 5,95

Änderungen unter vorbehalt.

HAUPTSPEISEN

ab 17:30 uhr

Scottischer Rindersteak mit rotweinsoupe 24,75

Ossobuco von Lamm langsam gegartes lammschenkel 29,50

Hamburger von Rindfleisch, serviert mit Pommes und mayo 17,50

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoupe 23,50

Wolfsbarsch mit soupe vierge 24,50

Fisch des Tages Fragen Sie uns nach dem Gericht Tagespreis

Trio von Fisch "Wolfsbarsch, Tag fisch und Scampis" Weisweinsoupe 27,50

Thailändischer fischcurry verschiedene Fischarten mit Reis 23,50

ganzen Hummer +- 500 grams Tagespreis

MUSCHELN IM TOPF ab 12 Uhr. Solange vorrätig.

Frische Muscheln **KLASSISCH** mit verschiedene soupen und Pommes 22,50

Frische Muscheln **THAILÄNDISCHER ART** mit Pommes 24,50

vegetarisch!

Frische Pasta mit Pilzen, Rahmsoupe und Parmesan 19,50

Avocado-burger serviert mit Pommes und mayo 17,50

Gemüse-curry mit Cashew, Tofu und Reis 18,50

Salat Fisch Lachs, Holländische Garnelen und Thunfischsalat 21,50

Salat Carpaccio with Truffelmayo und Parmesan 17,50

Salat "Polderpracht" mit Käse von Terschelling 17,50

Salat Ziegenkäse mit Walnüsse und honig 17,50

Alle Salate werden serviert mit Brot

Wir servieren saisonale Gerichte.

Im Frühjahr - Spargel mit Fisch oder ganz klassisch mit Schinken und Ei dazu Salzkartoffeln.

Im Sommer - Frische Muscheln, sehr beliebt Thailändischer Art.

Im Herbst - verschiedene Wildgerichte mit Steinpilze.



NACHSPEISEN

ab 17.30 uhr

Crème brûlée mit karamellisierte Zuckerguss 6,95

Chocolat Dessert verschiedene zubereitungen von Chocolat 9,50

Affogato espresso, Vanille-Eis, Bailey's und Sahne 7,50

Mascarpone mit Erdbeersorbet-Eis 8,75

Espresso Martini 10,50

Käseplatte verschiedene sorten Käse, Apfel-Rüben-Sirup und Brot 12,95

Eiscoupe mit Cranberrycompôte oder Eierlikör oder chocosoße 7,50

Kinder-Eis 2 Kugeln Vanille-Eis mit Sahne und was Leckeres 5,00

Kaffee "plus" mit warmen Kaffeelikör, Sahne und 3 Pralinen 7,95

Apfelkuchen oder Cranberry kuchen mit Sahne 5,00

Dessertwein

Auslese einen sehr schönen ausgewogene süßen Wein 6,00

Banyuls Gerard Bertrand Roussillon 6,00

Sauternes das süße Gold aus der Bordeaux 7,50

Kopke rote oder weisse portwein 5,75 Kopke alte portwein 10y 8,50

Schnäpse "kurzen"

Juttersbitter, Jonge Jenever, Berrenburg, Syltje 3,00

Oude Jenever, Vodka, Rum 3,25

Likör, Portwein, Sherry, Campari und Martini

Tia Maria, Grand Marnier, Disaronno, likör 43, Contreau, Baileys, Sambuca 5,00

Drambuie 5,25 Limoncello 3,25

Campari, Martini, Sherry dry 5,50

Kopke rot oder weis port 5,75 Kopke port 10Y 8,50

Whisky von Terschelling

"Verloren whisky" of Terschelling 6,00

Saint Brandarius 6,00

Whisky, Cognac und Grappa

Jameson, Famous Grouse 6,00 Jack Daniels 6,50

Frysk Hynder, Ardbeg 10y 9,50

Glenfiddich 8,00

Courvoisier vs, Armagnac 7,00

Calvados 6,00 Remy Martin VSOP 8,50

Barolo Mazetti 7,00 Amarone Cesari 8,50