

ETEN DRINKEN

**DE
KONING**
ETEN & DRINKEN

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Kaffee
Espresso
Espresso-Macchiato
Doppelter Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Kaffee falsch
Tee
Frischer Minztee
Frischer Ingwertee
Heiße Schokolade
Crème

ALKOHOLFREI

Heineken 0%
Amstel Radler 0%
Marke Weizen 0%
Spielplatz IPA 0,5 %
Liefmans Fruitesse 0,5 %

FRUCHTBIERE UND APFELWEIN

Amstel Radler 2%
Liefmans Fruitesse 3,8 %
Apple Bandit Classic 4,5 %
Apple Bandit saftig 4,5%
Sol 4,5 %
Desperados 6 %

KALTE GETRÄNKE

Pepsi Cola, Pepsi Max,
Saures Blau, Saures Rot,
Lipton-Eistee, Lipton-Grüntee,
Cassis, Tonic, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Ingwerbier,
Apfelsaft, Orangensaft,
Rivella, Sisi Sinas, 7up, Redbull,
Chocomel, Fristi

DESTILLIERT

INLÄNDISCH

Junger Jenever, Alter Jenever,
Bessen Jenever, Jägermeister,
Vieux, Berenburger, Apfelkorn,
Waldspaziergang, Aperol

AUSLÄNDISCH

Bacardi Superior, Black, Razz,
Lemon, Oakheart, Gold, Reserva
Eristoff Vodka, Red Vodka, Grey
Goose Vodka, Bombay Sapphire Gin,
Rutte Gin, Bulldog Gin

WHISKEY

Jameson, Jack Daniels,
Jack Daniels Schatz,
Johnny Walker Black,
Berühmtes Auerhahn,
Dewars 12 Jahre,
Talisker Skye 10 Jahre,
Ledaig 10 Jahre

PSV

Portweinrot,
Port Vintage,
Martin Bianco,
Martin Rosato

LIKÖR

Grand Marnier, Drambuie,
Licor 43, Baileys, Tia Maria, Kahlua,
Cointreau, Amaretto, Sambuca,
Frangelico, Safari, Malibu, Southern
Comfort, Mandarine Napoleon,
Limoncello



Oliven 5
Mariniert | Knoblauch | Rote Paprika

Steckbrett 7
Aioli | Kräuterbutter | Saté-Sauce

Käse Englisch 9.5
8 Stück | Chilisoße

Großmeister Bitterballen 9
8 Stück | Senfmayonnaise

Grandmaster vegane Bitterballen 10.5
8 Stück | Senfmayonnaise

Frikandeltjes 8.5
10 Stück | Mayonnaise

Bittergarnitur klein (8 Stück) 9,5
Bitterbällchen | Käsesticks
Frikandels | Chorizo-Kroketten
Senfmayonnaise | Chilisoße

Bittergarnitur groß (16 Stück) 18
Bitterbällchen | Käsesticks
Frikandels | Chorizo-Kroketten
Senfmayonnaise | Chilisoße

Nachos V 10.5
Käse | rote Zwiebel | Guacamole | Salsa

Nachos Pulled Chicken 12,5
Käse | rote Zwiebel | Guacamole | Salsa



Plateau de Koning

Bitterbällchen | Käsesticks
Oliven | Senfmayonnaise
| Chilisaucе | alter Käse |
Carpaccio-Brötchen | Gurken

16.5

HAUSWEINE WEISS

SOEK DIE GELUK CHARDONNAY

Robertson Valley / Südafrika

Ein angenehmer trockener und cremiger Weißwein mit frischen Zitrusfrüchten.

Glas 4,9

Flasche 24,5

ROMEO SAUVIGNON BLANC

Jumilla / Spanien

Frischer und trockener Geschmack mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten, Birne und einem angenehm frischen Nachgeschmack.

Glas 5

Flasche 25

GORGORITO VERDEJO

Valladolid / Spanien

Ein fruchtiger trockener Wein mit Aromen von Ananas und Pfirsich, ein echter Durstlöscher!

Glas 5,4

Flasche 27

SACCHETTO PINOT GRIGIO

Venetien / Italien

Ein voller, frischer und leicht würziger Wein mit Aromen von reifen Äpfeln, Pfirsich und Zitrus.

GLAS 6

FLASCHE 30

ZOLO VIOGNIER

Mendoza / Argentinien

Ein exotischer und fruchtiger Wein mit einem Hauch Muskatnuss und einem raffinierten Vanille-Touch.

Glas 6,2

Flasche 31

PAOLOLEO CHARDONNAY

Apulien / Italien

Ein voller, im Holz gereifter Wein mit Noten von Vanille, reifem gelbem Apfel, Honig und einem frischen Geschmack von Zitrusfrüchten.

Glas 7,5 Flasche 37

HAUSWEINE ROT

SOEK DIE GELUK CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

Robertson Valley / Südafrika

Ein voller und verführerisch schwüler Wein mit Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen und einem Hauch Vanille.

Glas 4,9

Flasche 24,5

SANTA SUSANNA MERLOT

Venetien / Italien

Ein cremiger, voller und weicher italienischer Wein mit vorherrschenden Aromen reifer dunkler Früchte.

Glas 5,5

Flasche 27,5

ZOLO MALBEC

Mendoza / Argentinien

Ein echter Publikumsliebling mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Gut in Kombination mit rotem Fleisch.

Glas 6

Flasche 30

RÉSERVE SAINT JACQUES PINOT NOIR

Languedoc / Frankreich

Ein voller, weicher, frischer Wein mit fruchtigen Noten von reifen Erdbeeren, roten Kirschen und Himbeeren sowie einem Hauch von Schwarzkirsche.

Glas 5,9

Flasche 29,5

VALDEJIMENA RESERVA TEMPRANILLO

Rioja / Spanien

Ein kraftvoller und raffinierter Wein mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen, Vanille und einem langen, eleganten Abgang.

Glas 7

Flasche 35

HAUSWEINE ROSÉ

LE VIGNERON CATALAN GRENACHE ROUSSILLON / Frankreich

Ein trockener, fruchtiger und saftiger Wein mit frischen Aromen von Himbeere, Erdbeere und leichten Gewürzen.

Glas 4,9

Flasche 24,5

BOSCO DEL MERLO PINOT GRIGIO BLUSH Venetien / Italien

Eine helle und dezente lachsrosa Farbe verleiht diesem Wein einen sommerlichen Charakter mit einem frischen, fruchtigen und samtigen Geschmack.

Glas 5,9

Flasche 29,5

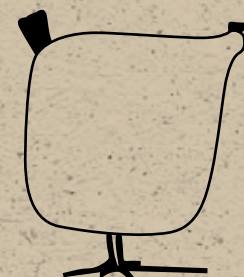
DOMAINE SAINT PONS ROSÉ CÔTES DE PROVENCE

Provence / Frankreich

Ein wunderbar trockener, subtiler und saftiger Provence-Rosé. Im wunderbar weich-trockenen Geschmack lassen sich Noten von Walderdbeeren, Kirschen und dezenter provenzalischer Würze entdecken. Der Nachgeschmack ist köstlich, frisch, subtil und weich.

Glas 7

Flasche 35



OFFEN WEINE

GESCHLOSSEN WEINE

WEISSWEINE

DIEM GRÜNER VELTLINER

Weinviertel / Österreich

Ein vollmundiger und runder Wein mit der typischen Würze des Grünen Veltliners (weißer Pfeffer und Fenchel) und Aromen von Blüten, Orange und reifem Gelb.

Flasche 33

DASHWOOD SAUVIGNON BLANC

Malborough / Neuseeland

Dieser exotische, erfrischende Wein hat köstliche Aromen, die direkt aus dem Glas springen! Unter anderem. Stachelbeere und Holunder, Passionsfrucht und Litschi. Sie schmecken frischen, grünen Apfel, Passionsfrucht und Grapefruit.

Flasche 38

CUVÉE SAINT-VINCENT CHARDONNAY

Burgund / Frankreich

Im Holz gereifter, cremiger Chardonnay mit einer raffinierten Vanillenote. Noten von Pfirsich, Birne und reifem Apfel.

Flasche 47

SIERRA CANTABRIA RIOJA BLANCO

Rioja / Spanien

Ein kraftvoller, vollmundiger Spitzenwein aus der Rioja! Frische und runde Aromen; reifer Apfel, Feige, Heu, Kamille. Dezent Vanillenoten aufgrund der Reifung in Eichenfässern.

Flasche 49

ROTE WEINE

DIEM BLAUER ZWIEGELT

Weinviertel / Österreich

Angenehm fruchtig, erfrischend, geschmeidig und elegant. Voller Fruchtgeschmack mit dezenter Gewürznote.

Flasche 33

MIROS DE RIBERA ROBLE TEMPRANILLO

Ribera del Duero / Spanien

Ein frischer, voller und kraftvoller Wein voller saftiger, reifer Fruchtaromen wie Kirschen, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Eine köstliche, subtile Note von Vanille, Tabak und dunkler Schokolade.

Flasche 39

LE MURAIE VALPOLICELLA RIPASSO

Venetien / Italien

Ein großartiger Ripasso-Wein mit Finesse und Raffinesse. Man schmeckt reife Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und dezente Noten von Erde, Gewürzen und süßer Schokolade. Kraftvoll mit einem vollen, weichen Nachgeschmack.

Flasche 42

FREAKSHOW CABERNET SAUVIGNON

Kalifornien, USA

Ein kraftvoller, intensiver Wein, der im Geschmack voll, rund und reif ist. Dieser komplexe Wein wird in Holzfässern ausgebaut und ist voller reifer schwarzer Früchte, einem Hauch Tabak und einem Hauch Vanille. Köstlich mit einem schönen Stück Fleisch von unserem Josper Grill!

Flasche 48

MOUSSEREND

MARQUES DE TERRABONA CAVA Penedes in Spanien

Ein köstlicher saftig-trockener Cava mit Aromen von Pfirsich, Zitrone, Mandel, Aprikose und sanften, prickelnden Perlen.

Piccolo 8

Flasche 30

BOSCO DEL MERLO PROSECCO ROSATO

Venedig / Italien

Eine frische, trockene, elegante Roséblase mit belebendem Geschmack und raffinierten Anklängen kleiner roter Früchte wie; Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren.

Flasche 35

MOËT & CHANDON

Champagner / Frankreich

Ein raffinierter Champagner, subtil im Geschmack mit sehr feiner Perlage.

SUPPEN

Serviert mit Brot

Puffpaprikasuppe **V** **8**
Kräuteröl | Kürbiskerne

Suppe ab würzen **aus 7.5**
Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

SANDWICHES

Wahlweise weiß oder braun

Ziegenkäse-Sandwich **V** **11.5**
Ziegenkäse aus dem Ofen |
Tomate | Oma Smith | Walnüsse |
balsamisch | Honigdressing

Avocado-Sandwich **V** **11.5**
Hummus | gegrillte Paprika |
Tomate | rote Zwiebel | Ei

Vegane Kroketten **V** **10.5**
Senfmayonnaise

Großmeister-Kroketten **10.5**
Senfmayonnaise

Carpaccio-Sandwich **13,5**
Parmesan | Kerne |
geröstete Tomate | Rucola |
Trüffelmayonnaise

Steak-Sandwich **15**
Steak vom Jospier-Grill | Gurke |
Tomate | rote Zwiebel | Jalapeno |
Sauce Béarnaise

Pulled Chicken **13**
Süß-sauer | Frühlingszwiebel |
Sesam | Sriracha-Mayonnaise

Thunfischsalat-Sandwich **10.5**
Ei | Gurke | Tomate | Kapern | Salat
| rote Zwiebel | Paprika

Sandwich mit **14,5**
geräuchertem Lachs
Ei | Gurke | Kapern |
eingelegte Zwiebel |
Limettenmayonnaise

SALATE

Serviert mit Brot

Ziegenkäse **17.5**
Geröstete Rüben aus der
Jospier-Grill | Kirschtomate
| Walnüsse | Oma Smith |
balsamisch | Honigdressing

Thailändischer Tempeh **17.5**
(vegan möglich)
Mariniertes Tempeh | grüne
Bohnen | Gurke | Tomate |
rote Zwiebel | Ei | Sesam-Dressing

Carpaccio **18.5**
Parmesan | Kerne | gepufft
Tomate | Rucola |
Trüffelmayonnaise

Steaksalat **19**
Steak vom Jospier-Grill | grüne
Bohnen | Gurke | Tomate | rote
Zwiebel | Sesam-Dressing

Caesar-Salat mit Hähnchen **18.5**
mit Garnelen statt Hähnchen +1,5
Hähnchenschenkel oder
Riesengarnelen | gemischter Salat
| Ei | Parmesan | Tomate | rote
Zwiebel | Speck | Croutons

TÜRSTEHER

Wahlweise weiß oder braun

Natürlich **V** **8.5**
Käse **V** **9.5**
Käse | Schinken **10,5**
Käse | Speck **10,5**
Käse | Speck | Schinken **11,5**

SANDWICHES

Rustikale Pistole | Sriracha

Käse **6.5**
Käse | Schinken **7,5**
Käse | Pulled Chicken **8,5**
Thunfisch schmelzen **11,5**
Thunfischsalat | Speck |
Cheddar | Guacamole

PFANNKUCHEN

Mit Puderzucker und Sirup

Natürlich **V** **8**
Käse **V** **9**
Käse | Schinken **10**
Käse | Speck **10**
Käse | Speck | Schinken **11**

BIS
16.30

| LUNCH

WARME MAHLZEITEN

Hähnchensatay 19.5

Süß-sauer | Garnelencracker |
knusprige Zwiebel | Pommes |
Saté-Sauce

Tournedos 29.5

200 Gramm | Gemüse der Saison |
Soße nach Wahl

Fisch tauschen

Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

King's Burger 18.5

Brioche | Cheddar | Speck | Salat
| Tomate | Gurken | rote Zwiebel |
Sriacha-Mayonnaise

Klassischer Burger 18,5

Brioche | gebratene Zwiebel | Salat
| Gurken | Tomate | Jalapeno |
Sauce Béarnaise

Speck oder Käse +1

Veganer Burger V 18.5

Brioche | Salat | Tomate |
gebratene Zwiebel | Grillsoße

Risotto würzen V 21.5

Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

Unsere Soßen: Pfeffersauce |
Trüffelsoße | Sauce Béarnaise |
Chimichurri

Zusätzliche Soße 2

BEILAGEN

Pommes 4

Kartoffelpfanne 4

Süßkartoffel-Pommes 6.5

Mit Trüffelmayonnaise und
Parmesan

Gemüse vom Jospo Grill 4

Salat 4



BIS
16.30

| LUNCH

VORSPEISEN

Oliven 5
Marinierte Oliven | Knoblauch |
Rote Paprika

Brotbrett 7
Aioli | Kräuterbutter | Saté-Sauce

VORSPEISE

Blumenkohl V 12,5
Blumenkohl gratiniert | Sesam |
geräucherte Mandel | Trüffel

Geröstete Rüben V 12,5
Geröstete Rüben vom Josper-Grill
| Ziegenkäsecreme | Walnüsse |
Oma Smith | balsamisch

Flambierter Lachs 14,5
Avocadocreme | Rettich |
rote Zwiebel | Sojasauce

Teufelsgarnelen 13,5
Riesengarnelen |
Knoblauch | Sambal | Zwiebel

Carpaccio 13,5
Parmesan | Kerne |
geröstete Tomate | Rucola |
Trüffelmayonnaise

Steak-Tartar 14
Kapern | Eigelb |
eingelegte rote Zwiebel |
Trüffelmayonnaise

King Taste (ab 2 Pers.) 17,5
Verkostung verschiedener
Vorspeisen

SUPPEN

Serviert mit Brot
Puffpaprikasuppe V 8
Kräuteröl | Kürbiskerne

Suppe ab würzen 7,5
Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

SALATE

Serviert mit Brot

Ziegenkäse V 17,5
Geröstete Rüben aus der
Josper-Grill | Kirschtomate
| Walnüsse | Oma Smith |
balsamisch | Honigdressing

Thailändischer Tempeh V 17,5
(vegan möglich)
Mariniertes Tempeh | grüne
Bohnen | Gurke | Tomate |
rote Zwiebel | Ei | Sesam-Dressing

Carpaccio 18,5
Parmesan | Kerne | gepufft
Tomate | Rucola |
Trüffelmayonnaise

Steaksalat 19
Steak vom Josper-Grill | grüne
Bohnen | Gurke | Tomate | rote
Zwiebel | Sesam-Dressing

Caesar-Salat mit Hähnchen 18,5
mit Garnelen statt Hähnchen +1,5
Hähnchenschenkel oder
Riesengarnelen | gemischter Salat
| Ei | Parmesan | Tomate | rote
Zwiebel | Speck | Croutons

FISCH

Lachs-Miso 26,5
Gemüse der Saison |
Kräuteröl | Kokossauce

**Tauschen Sie Fisch
zum Tagespreis**
Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

STEAKS

Reserviertes und saisonales
Gemüse und Soße nach Wahl

Dry-Aged-Lendensteak 30,5
250 Gramm | schwarze
Knoblauchbutter

Surf & Turf 33,5
Steak der Woche |
Riesengarnelen 3 Stück

Tournedos 200 Gramm 29,5
Tournedos 300 Gramm 36
Rinder-Rib-Eye 300 Gramm 33

Fleisch des Tages Tagespreis
Bitte fragen Sie das
Bedienungspersonal

Unsere Saucen:
Pfeffersoße | Trüffelsauce | Sauce
Béarnaise | Chimichurri
Zusätzliche Soße 2

FLEISCH

Serviert mit Salat

Hähnchenschenkel-
Hühner-Satay 19,5
Garnelencracker | gebratene
Zwiebel |
Saté-Sauce | Kartoffelpfanne
anbraten

Spareribs 21
Gebratene Zwiebel | Aioli

King's Burger 18,5
Brioche | Cheddar | Speck | Salat |
Tomate | Gurken | rote Zwiebel |
Sriracha

Klassischer Burger 18,5
Brioche | gebratene Zwiebel | Salat
| Gurken | Tomate | Jalapeno |
Sauce Béarnaise
Speck oder Käse +1

Josper-Verkostung S. 27,5
(ab 2 Pers.)
Steak | Spareribs | King-Burger |
saisonsgroenten | chimichurri |
aioli | sriracha mayonnaise

VEGETARIER

Sellerie **V** 18,5

Geröstete Knolle vom Josper-Grill | Kürbiscrème | Gemüse der Saison | Kichererbsen | Hoisin

Risotto würzen **V** 21,5

Bitte fragen Sie das Bedienungspersonal

Veganer Burger **V** 18,5

Brioche | Salat | Tomate | gebratene Zwiebel | Grillsoße
Käse +1

BEILAGEN

Pommes 4

Kartoffelpfanne 4

Süßkartoffel-Pommes 6,5

Mit Trüffelmayonnaise und Parmesan

Gemüse vom Josper Grill 4

Salat 4

SPEZIALITÄTENKAF

Königskaffee 9

NACHSPEISEN

Käsekuchen mit 8

Blaubeerstrudel
Himbeereis | Schwätzer

Brownie mit Karamell 9,5

Mangoeis | Pekannüsse

Scroppino 9,5

Aus hausgemachtem Limoncello

Sorbet-Coupé 8,5

Mangoeis | Himbeereis |
Limetteneis | 7up | Frucht

Dame Blanche 8

3 Kugeln Vanilleeis |
Schokoladensauce | Crème

**BESONDERES
KAFFEE UND
NACHSPEISEN**



DINER |

**MENU ENGLISH
AND GERMAN**



DE
KONING
ETEN & DRINKEN