

GETRÄNKE

Natürlicher Apfelsaft Natürlicher Orangensaft	2,65
Bitter Lemon Cassis Sinas 7-Up Tonic	2,65
Sourcy mit oder ohne Kohlensäure	2,65
Schokoladenmilch Fristi	2,65
Pepsi Pepsi max	2,65
Eistee mit Kohlensäure oder grüner Tee	2,65
Rivella	2,65
Frisch gepresster Orangensaft	3,70
Limonade	1,70
Ginger Ale	2,65
Holunder Bionade Orange Ingwer Bionade	2,65
Milch Buttermilch	2,10

0.0% BEERS

Amstel Radler 0.0%	2,85
Heineken 0.0%	2,75
IPA 0.0% <i>Von Brauerei De Streek</i>	4,00

COCKTAILS

Lecker als Aperitif oder zwischendurch!

Ein Kuss von Stoom	7,25
<i>Mit Rotwein, Bitter Lemon, Zitronenscheiben und viel Eis.</i>	
Düsenjäger	7,25
<i>[Junger Jenever mit Bitter Lemon] Ein frischer, sommerlicher, leicht saurer Mix.</i>	
Premium Twist	7,25
<i>Eine besonders frische Kombination aus jungem Jenever mit Tonic.</i>	
Spritz Aperol	7,25
Gin-Tonic	6,95
Mocktail	5,10
<i>[Ein frischer Cocktail ohne Alkohol] Mit Traubensaft, rotem Sirup, Honig und Zitrone.</i>	

Wir haben diverse Liköre (Sambuca, Drambuie, Malibu, Passoa, Limoncello, Safari, Cointreau, Crème de Cassis, Frangelico), Calvados, Whisk(e)ys, Cognac, Bacardi, Wodka und Campari im Angebot.

BEERS

Amstel Bier vom Fass	2,75
Amstel Bier vom Fass, kleines Gläschen	2,35
Texeler "Skuumkoppe" vom Fass	4,10
Spezialbier aus dem Wechselhahn	4,10
Diverse Biersorten <i>Von der Stadtbrauerei Helderse Jongens</i>	4,00
Amstel Radler 2%	2,85
Old Mout Cider Passionsfrucht & Apfel	4,10

Wir haben mehrere spezielle Flaschenbiere im Angebot (wie z. B. Affligem Blond/Dubbel/Tripel, IPA, Weiß- und Rosébiere). Fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Port Sherry Vermouth Jenever Vieux	3,60
--	------

WEINE

Pro Flasche Pro Glas

Pro Flasche Pro Glas

SCHAUMWEINE

Prosecco Frizzante, Follador [Italien] 22,50 4,50
Sehr weicher, fruchtiger und leicht schäumender Wein. Aus der Glera Traube. Eignet sich ideal als Aperitif.

Cava Brut Reserva, MVSA [Spanien] 25,00 5,00
Traditionell hergestellter Schaumwein mit reifer Note aus Pfirsich, Brioche und Mandeln. Aus den einheimischen, spanischen Trauben Xarel-lo, Parellada und Macabeo.

TROCKENER WEISSWEIN

Non-alkoholische Wein [Italien] 3,75

Grüner Veltliner, Weingut Allram [Österreich] 25,00 5,00
Trocken, saftig und köstlich erfrischend, mit dem fruchtigen Geschmack von Zitrusfrüchten. Er hat den würzigen "Pfeffer", der für den Grünen Veltliner so typisch ist.

Verdejo, Campo Bio Blanco Organic [Spanien] 22,50 4,50
Ein Wein, mit einem weichen, aromatischen Charakter. Rund, reif und mit besonders fruchtigem Nachgeschmack.

Pinot Grigio, Colori di Italia, Pasqua [Italien] 22,50 4,50
Blasse, strohgelbe Farbe und ein frischer, fruchtiger Duft. Trockener Geschmack, mit viel Saft und elegantem, verfeinertem Charakter. Lebendig und für viele Momente geeignet.

Sauvignon Blanc, Monterre [Frankreich] 20,00 4,10
Trockener Wein mit intensivem Aroma aus Limone, Passionsfrucht und Grapefruit. Ein reinrassiger Sauvignon Blanc.

Chardonnay, Monterre [Frankreich] 20,00 4,10
Hellgelbe, brillante Farbe, mit einem feinen, trockenen aber fruchtigen Bukett.

SÜSSER WEISSWEIN

Sankt Amadeus-Mainzer Domherr Kabinett [Deutschland] 20,00 4,10
Ausgereifte Trauben verleihen diesem Wein ein blumiges Bouquet mit einem weichen Nachgeschmack. Dieser leicht süße, deutsche Wein ist fruchtig und würzig.

ROSÉ

Grenache, Monterre [Frankreich] 4,10
Rosane, brillante Farbe, mit feinem, trockenem aber fruchtigem Bukett.

Pinot Grigio Blush, Il Rifugio [Italien] 20,85 4,10
Dieser hellrosane Wein hat einen frischen Geschmack nach roten Früchten, ist leicht cremig und würzig, köstlich geschmeidig, mit einem belebenden Nachgeschmack.

ROT

Blauer Zweigelt, Weingut [Österreich] 21,90
Weich, voll und rund, mit Aromen von Sommerfrüchten, wie Brombeeren, Blaubeeren und Himbeeren. Ein leichter, eleganter Rotwein.

Carmenère, Chiloé [Chile] 24,95
Rubinrot, mit intensivem Aroma roter und violetter Früchte, mit subtilen, würzigen Noten. Würzig und sanft, vollmundig und frisch zugleich.

Rioja Crianza, Coto Vintage [Spanien] 22,95
Dieser Rioja wurde zu 100 % aus Tempranillo hergestellt. Er ist sechs Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern gereift. Das Ergebnis ist ein voller Wein, mit vielen roten Früchten, Gewürzen und Tabaknoten.

Merlot, Monterre [Frankreich] 20,35 4,10
Ein ehrlicher, zugänglicher Rotwein, mit vielen Fruchtaromen im Bukett und köstlichem Geschmack.

Shiraz, Cabernet Springbok [Südafrika] 20,35 4,10
Ein voller, dunkler Rotwein, mit Aromen von Brombeeren und Kirschen. Weich und mild im Nachgeschmack.

DESSERTWEIN

Pedro Ximenez, El Candado [Spanien] 4,30
Enthält Noten von Nüssen, Rosinen, Feigen, Datteln und Schokolade. Er ist besonders süß und hat einen prächtigen, komplexen Geruch.

Red Muscadel, Rietvallei Robertson [Südafrika] 4,30
In der Nase Trauben, Rosinen, Orangenschalen. Im Mund kraftvoll, süß, aber ausgewogen und frisch.

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,65
Espresso Macchiato	2,40
Caffè crème/Kaffee	2,40
Latte Macchiato	2,90
Caffè Latte	2,60
Flat white	2,70
Cappuccino	2,50
Koffeinfreier Kaffee	2,40
Tee [in einem Sieb]	2,45
Frischer Pfefferminztee	2,70
Frischer Ingwertee	2,70
Heiße Schokolade Bitter, Vollmilch oder weiße	2,65
... mit Schlagsahne	3,10
Kinderkaffee	1,80
Chai Latte	2,55
Dirty Chai Latte - Chai Latte mit Espresso	2,70

ZUM KAFFEE
ODER TEE UND ZU
DIVERSEN KUCHEN.

*Fragen Sie unsere Mitarbeiter und werfen
Sie einen Blick in die Kuchenvitrine!*

SPEZIELLE KAFFEES

Toffee Kaffee	3,40
<i>Ein schmackhafter Latte Macchiato mit Karamell und Schlagsahne sowie einer Prise Karamelflocken.</i>	
Salted Caramel down	3,40
<i>Eine überraschende Kombination aus Meersalz, Kaffee und Karamell.</i>	
Stooms Cafe brûlée	3,40
<i>Ein schmackhafter Latte Macchiato mit einem Hauch Haselnuss und Vanille.</i>	
Vanilla Ice	3,40
<i>Ein erfrischender, verführerischer Kaffee mit Eis und Milch. Kalt serviert.</i>	

*Wir bieten unsere Kaffees auch "to go" an.
Das ist praktisch für unterwegs!*

Kaffee zuzubereiten

ist eine Kunst!

*Sie trinken eine spezielle,
hausgemachte Tasse
Kaffee: CO²-neutral, Bio,
Fair Trade, Top-Qualität,
100% Arabica, Single
Origin geröstet.*

stoom





MITTAGSKARTE

SANDWICHES

Auswahl aus Weizenbrot, Schwarzbrot oder Dinkelbrot
(Alle drei Brotsorten wurden aus Sauerteig hergestellt).

Brotplatte de Luxe 11,75

Mit umfangreichem Brotsortiment, leckeren Dingen vom Fleischer
Duijzer, Thunfischsalat, warmen Häppchen und köstlichen Aufstrichen.

Rustikales Brot (v) 6,00

Eine Platte mit rustikalem Brot mit leckere Aufstriche.
Für coole Leute!

Dünn geschnittener Lachs 9,50

Mit frischem Salat, Kapern, Frühlingszwiebeln,
grobem Senf, Dill und Garnelen.

Thunfischsalat 8,50

Mit Apfel, Kapern, roten Zwiebeln, Oliven und Schalotten zubereitet.

Carpaccio [Rinderlende] 9,50

Eine italienisch-holländische Kombination mit Salat,
Korianderpesto, Pinienkernen, Gruyere und Sonnentomaten.

Einfach mal gesund, mit Salat 7,00

Bauernschinken, altem Käse, Tomate, Gurke und einem gekochten Ei.

Hummus (v) 8,75

Mit frischem Salat, Avocado, Kernmix und Tomaten.

Immer gut 10,50

Club Sandwich mit Salat, Hähnchen, Aioli, Tomate,
Pancetta, Old Amsterdam und Ei.

Von allem etwas -12 Uhr 10,50

Mit Tagessuppe und zwei Schnitten Brot, wovon eine mit
Carpaccio und Korianderpesto und die andere mit einer
"Van Dobben Krokette" belegt wird.

Sandwich der Woche **Wochenpreis**

Ein wöchentlich wechselndes Sandwich
[Fragen Sie unsere Mitarbeiter].

**stoom**



UNSERE KLASSIKER

Steakburger Stoom

Zu 100% aus purem Texeler Rindfleisch, mit Pancetta, Old Amsterdam, Grillsauce, Salat und unseren Pommes.

Fish & Chips

Frischer Kabeljau in einem krokanten Mantel, mit Remouladensauce, Salat und unseren Pommes.

WARME SANDWICHES UND GERICHTE

Auswahl aus Weizenbrot, Schwarzbrot oder Dinkelbrot (Alle drei Brotsorten wurden aus Sauerteig hergestellt).

Hot Dog

Mit Schinken, Zwiebeln, Cornichons, Jalapeños, Tomaten und Senf.

Gebratene Rindersteakstreifen

Mit Champignons, Zwiebeln, Sesam Soja.

Klassisches Tosti

Mit Bauernschinken und/oder Bauernkäse und Ketchup.

Italienisches Tosti

Mit Mozzarella, Tomate, Basilikum und Pinienkernen.

2 Van Dobben Krokette

Mit Senfmayonnaise.

2 Van Dobben Krokette (v)

Mit Senfmayonnaise.

3 Spiegeleier

Von Freilandhühnern mit Bauernkäse und/oder Bauernschinken und/oder Carpaccio.

SUPPE

Tomatensuppe (v)

Mit Sahne, Schnittlauch, Brot und Kräuterbutter.

Tagessuppe

Mit Brot und Kräuterbutter [fragen Sie unsere Mitarbeiter].

Fischsuppe

Mit Brot und Aioli.

Haben Sie eine Allergie?

Sagen Sie uns Bescheid!

15,75

15,75

9,50

10,50

4,50

5,50

8,75

8,50

7,00

6,50

6,50

8,50

Für unsere jüngsten Gäste

Pfannkuchen

Mit Puderzucker und Sirup.

5,00

Pommes mit Frikadelle

Mayonnaise und Apfelmus.

6,00

Pommes Frites mit Krokette

Mit Fleischpaste gefüllt, Mayonnaise und Apfelmus.

6,00

Pommes Frites mit Kibbeling

Fischbällchen, Mayonnaise und Apfelmus.

6,00

SALATE

Unsere Salate werden mit rustikalem Brot und Aioli serviert.

Mittagessen/Vorspeise

Mahlzeitsalat

Salat mit geschmorten, scharf gewürzten Rindersteakstreifen

Mit Cashewkernen, Champignons und sonnengetrockneten Tomaten.

20,00

4,10

Salat mit dünn geschnittenem Lachs

Garnelen, Flusskrebse, Kapern, roten Zwiebeln und Tomate.

11,75

15,75

Halloumi Salat (v)

Mit Ingwermayonnaise, Nüssen, Granatapfel und Kürbis.

10,50

14,50

Kuchen zum Nachtisch? Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine!

DINNERKARTE

ab 17.00 Uhr

VORSPEISEN

- Brotplatte de Luxe** 11,75
Mit umfangreichem Brotsortiment, leckeren Dingen vom Fleischer Duijzer, Thunfischsalat, warmen Häppchen und köstlichen Aufstrichen.
- Rustikales Brot (v)** 6,00
Eine Platte mit rustikalem Brot mit leckere Aufstriche. Für coole Leute!
- Dreierlei aus Fisch** 10,75
Mit graved Lachs, Thunfisch und Garnelenspieß.
- Marinierter Kabeljau** 10,50
Kartoffeln, Speck und Safranmayonnaise.
- Carpaccio [Rinderlende]** 9,75
Eine italienisch-holländische Kombination mit Salat, Pinienkernen, Gruyère (Käse), Tomaten und Korianderpesto.
- 2 würzige Frühlingsrollen** 9,75
Mit Hähnchen, scharfer Sauce und Salat.
- Waldpilzkrokette (v)** 8,25
Mit Trüffelmayonnaise und Nüssen.
- Halloumi (v)** 9,25
Mit Couscous, roten Beeten und Hummus.
- Von allem etwas** 21,50
Verkostung Stoom aus unterschiedlichen Gerichten [für 2 Personen].

Wir haben monatlich ein wechselndes 3-Gänge-Monats-Theatermenü, bei dem man aus Fleisch-, Fisch-, und vegetarischen Gerichten wählen kann. Dazu gibt es ein passendes Weinarrangement!

Haben Sie eine Allergie?
Melden Sie es uns!

Im Frühling und im Sommer ist unsere Fischkiste jedes Wochenende mit frischem Fisch gefüllt! Sehen Sie sich diese an! Unsere Köche erzählen gern darüber!

SUPPE

- Tomatensuppe (v)** 6,50
Mit Sahne, Schnittlauch, Brot und Kräuterbutter.
- Tagessuppe** 6,50
Mit Brot und Kräuterbutter [Fragen Sie unsere Mitarbeiter].
- Fischsuppe** 8,50
Mit Brot und Aioli.

Salate

	Mittagessen/Vorspeise	Mahlzeitsalat
Unsere Salate werden mit rustikalem Brot und Aioli serviert.		
Salat mit geschmorten, scharf gewürzten Rindersteakstreifen mit Cashewkernen, Champignons und sonnengetrockneten Tomaten.	20,00	4,10
Salat mit dünn geschnittenem Lachs Garnelen, Flusskrebse, Kapern, roten Zwiebeln und Tomate.	11,75	15,75
Halloumi Salat (v) Mit Ingwermayonnaise, Nüssen, Granatapfel und Kürbis.	10,50	14,50

Bitten Sie unsere Mitarbeiter darum, Sie hinsichtlich unserer Weine zu beraten!

HAUPTGERICHTE

UNSERE KLASSIKER

Steakburger Stoom 15,75

Zu 100% aus purem Texeler Rindfleisch, mit Pancetta, Old Amsterdam, Grillsauce, Salat und unseren Pommes.

Fish & Chips 15,75

Frischer Kabeljau in einem krokanten Mantel, mit Remouladensauce, Salat und unseren Pommes.

Fischtrio 21,50

Eine Zusammenstellung dreier Fischarten (Fragen Sie unsere Mitarbeiter) mit Flusskrebse und Beurre Blanc Sauce. Dazu werden Salat und unsere Pommes serviert.

Marinierter, zarter Spieß, mit Hähnchenschenkeln 4,10

Mit Atjar, Emping und Satésauce, Salat und unseren Pommes.

UNSERE FAVORITEN

Steak (200 g) 20,50

Mit gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln, Speck und Pfeffersauce.

Sanft gegartes Perlhuhn 17,50

Mit Sauce aus Kirschbier und Sauerkraut im Speck.

Krokant gebratener Heilbutt 20,75

Mit marinierten Flusskrebse und Brunnenkresse.

Käsefondue (✓) 16,50

Mit Gemüsespieß, Brot und süßen Kartoffeln.

Ravioli mit Ricotta, Rucola und Tomaten (✓) 15,50

Mit Butter, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten und Gruyère.

Unsere Favoriten werden mit unseren leckeren, dicken Pommes und Salat serviert.

The logo for 'stoom' features a stylized yellow roofline above the word 'stoom' in a bold, dark green, lowercase sans-serif font.

DESSERTS

Vanilleeis 6,00

Mit Schokoladensauce und Schlagsahne.

Crème Brûlée aus Bastogne 7,75

Mit salzigem Karamelleis.

Schokoladentrio 7,75

Mit Brownie, weißem Schokoladenmousse und Schokolade.

Sirupwaffel-Parfait 7,75

Mit Brombeerkompott und Zimtcreme.

Für alle, die sich nicht entscheiden können: Grand Dessert 4,10

Unterschiedliche, kleine Desserts.

Kindereis 6,00

Toller Becher, mit Vanilleeis und Schlagsahne gefüllt.

Kuchen zum Nachtisch? Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine!

Wir haben mehrere köstliche Dessertweine und Port für Sie im Regal!

Lieber Kaffee?

SPEZIELLE KAFFEES [MIT ALKOHOL]

Irish Coffee [Jameson] 7,15

Dutch Coffee [Jenever] 7,15

Spanish Coffee [Tia Maria oder Likör 43] 7,15

French Coffee [Grand Marnier] 7,15

Italian Coffee [Amaretto] 7,15

SNACKS

Brotplatte de Luxe	11,75
<i>Mit umfangreichem Brotsortiment, leckeren Dingen vom Fleischer Duijzer, Thunfischsalat, warmen Häppchen und köstlichen Aufstrichen.</i>	
Rustikales Brot	6,00
<i>Eine Platte mit rustikalem Brot mit leckere Aufstriche. Für coole Leute!</i>	
Portion Käsespitzen	8,95
<i>junger Käse mit Senf.</i>	
Portion Amsterdamer Bitterballen	6,90
<i>Fleischbällchen mit Senf [10 Stücke].</i>	
Palette mit gemischten Häppchen	6,90
<i>Mit Saucen [10 Stücke].</i>	
Käsestangen	7,90
<i>Mit thailändischer Chilisauce [8 Stücke].</i>	
Nachos Cheese	5,80
<i>Tacochips mit geschmolzenem Käse und Jalapeño Pfeffer.</i>	
Flämmchen	7,90
<i>Kleine mit würzigem Gehacktem gefüllte Frühlingsrollen</i>	
Käsesoufflés	6,90

Haben Sie eine Allergie?
Melden Sie es uns!

