

Logboek 'Zeezicht'

Maandag 17 januari 1681 - Het weer was zwaar, den See so hoogh, onsche mannen aten *Soep.....*

<u>Toscaanse Tomatensoep</u>	(Vegetarisch)	€ 4,50
<u>Friese mosterdsoep</u>	(Met spekjes)	€ 4,75
<u>Vlieland vissoep</u>		€ 5,25
<u>Bospaddenstoelensoep</u>	(Vegetarisch)	€ 4,50

Zondag 5 maart 1686 - Gesonde hongher vraagt om een exorta speisch... een goet *Voorgerecht...*

<u>Vers brood</u>	Met kruidenboter en aioli.	€ 3,75
<u>Gerookte Ganzenborst</u>	Met daarnaast een salade van witlof, meloen en sinaasappel en geroosterd krentenbrood.	€ 12,50
<u>Hollandse garnalensalade</u>	Met peultjes, rode paprika en mesclun sla-mix begeleid door een thousand Island dressing.	€ 10,95
<u>Carpaccio van ossenhaas</u>	Geserveerd met "Old Amsterdam", rucola, pijnboompitjes en tapenade.	€ 9,95
<u>Salade Geitenkaas</u>	Met honing, verschillende nootjes en cranberry dressing.	€ 9.50

Vrijdag 7 juli 1698 - na een dagh noest werken op het deck had de kok entlik voor onsch *Fleesch...*

<u>Zeezicht biefstuk</u>	Onze topper met een rijk gevulde rode wijnsaus met zilveruitjes, spekjes en champignons.	€ 19,95
<u>Oosterse ossenhaaspuntjes</u>	Gebakken met lente ui, taugé, haricots verts en nootjes. Afgeblust met een oestersaus.	€ 21,50
<u>Kalfslever</u>	In de pan gebakken met spek, ui en appel.	€ 21,50
<u>Hertenbiefstuk</u>	Omringd door rode portjus, geserveerd met romige zuurkool ingerold in spek.	€ 21.25
<u>Hazenpeper</u>	Traditioneel wildgerecht vergezeld door een huisgemaakte aardappelpuree en Rode kool met appeltjes	€ 18,50
<u>Mediterrane kipfilet</u>	Gevuld met roomkaas en zongedroogde tomaat, omwikkeld met seranoham.	€ 15.95

Zaterdag 16 august 1701- De Vliestroom was gunstigh in het Wather schitterde den *Visch...*

<u>Zeebaarsfilet</u>	Gestoomd met winterse groenten en omringd door een romige witte wijnsaus.	€ 19.95
<u>Zalmfilet</u>	In teriyakisaus besprenkelt met sesamzaadjes en lente ui.	€ 19,75
<u>Vlieland Vispannetje</u>	Verschillende soorten vis en zeevruchten gestoofd met ui, venkel en wortel afgeblust met een pernod bieslooksaus.	€ 16,50
<u>Zeewolf filet</u>	Omgeven door een broodkorst van mosterdglazuur, bieslook en geitenkaas.	€ 20,50

Al onze gerechten worden geserveerd met verschillende garnituren. Tevens kunt u gebruik maken van ons uitgebreide saladebuffet.

Vrijdag 1 december 1703 - Hij blijft van onsch en zal dat immer blijven. *Den schotel....*

<u>Captain's Diner (2 pers)</u>	Grote schaal met kapucijners, gebakken champignons, paprika, uien, knapperig spek, vleesragout, gehaktballen, gebakken aardappelen & verschillende zuren.	€ 32,75
<u>Batavierenschotel (2 pers)</u>	Grote schaal met kipfilet, biefstuk, varkenshaasmedaillons, geserveerd met verschillende aardappel- & groentegarnituren.	€ 43,50
<u>Neptunusschotel (2 pers)</u>	Grote schaal met zalm, scholfilet, tilapiafilet, zeebaars en mosselen geserveerd met verschillende aardappel- & groentegarnituren.	€ 49,50

Dinsdag 17 september 1702 – Land in zicht, een gretig maal vol frische **Vegetarisch...**

<u>Gegartineerde Bosspadenstioelen</u>	Gevuld met crème fraiche en roquefort, uit de oven.	€ 16,50
<u>Groentenstrüdel</u>	Met diverse groenten en cashewnoten gevuld	€ 15,95

Maandag 17 september 1703 – Menigh kind wordt blij verrast met een feetlik en vrolik **Kindermenu...**

<u>Piraten Party</u>	Lekkere frietjes met appelmoes en mayonaise en kies daarbij een kroket, frikandel, kaassoufflé of kipnuggets. (ook met spare-ribs meerprijs €2,-)	€ 6,95
<u>Pannenkoeken</u>	Een lekkere pannenkoek naturel of met appel, die je zelf mag versieren met stroop en poedersuiker.	€ 5,50

Zondag 29 juni 1707 – Is den dranc in de man, dan gaet het verstand in de kan.

Onsch echter bracht **de wijn** plezier en vermaak....

Witte wijnen

<u>Cuvées Blanc, Domaine Virginie, France (2010)</u>	Deze wijn dankt zijn frisse levendigheid aan sauvignon, de ronde structuur komt van chardonnay terwijl grenache zorgt voor extra volume. Perfecte begeleider van borrelhapjes, salades, wit vlees en zeevruchten.	€ 3,50 (glas) € 13,50 (karaf) € 18,50 (fles)
---	---	--

<u>Pinot Blanc, Gustav Lorentz, France (2009)</u>	De pinot blanc van de kalkhoudende kleigrond rond Bergheim was optimaal gerijpt toen ze werd geplukt. De wijn is heerlijk opwekkend met een stuivend bouquet van fris wit fruit. Hij is gemakkelijk om zo te drinken en goed te combineren met diverse voorgerechtjes op basis van vis of witvlees.	€ 4,25 (glas) € 16,00 (karaf) € 21,50 (fles)
--	---	--

<u>Chardonnay Reserva, Viu Manent, Chili (2010)</u>	Perfecte Chardonnay met de nodige inhoud. Fris, zuiver, lekker vol en fruitig. Ideaal bij gevogelte en wit vlees. Geplukt van 15 jaar oude wijstokken en 11 maanden gerijpt op eiken.	€ 4,75 (glas) € 28,75 (fles)
--	---	---------------------------------

<u>Chenin Blanc, Simonsig, Z-Afrika (2010)</u>	Chenin Blanc is één en al tropisch fruit. Bestemd om zo jong mogelijk te drinken. Deze wijn blijft Genieten. Droge witte wijn met een zweempje honing in de afdronk. Deze kan ook uitstekend als aperitief.	€ 34,50 (fles)
---	---	----------------

Rode wijnen

<u>Cuvees Rouge, Domaine Virginie, France (2010)</u>	Een heerlijk makkelijke rode wijn, vol van rood fruit met een lichte tint van vanille welke het resultaat is van het combineren van de beste syrah en grenache druiven.	€ 3,50 (glas) € 13,50 (karaf) € 18,50 (fles).
---	---	---

<u>Rioja, Club Privado, Spanje (2008)</u>	Het is een speelse en sappige wijn met jeugdig rood fruit van aardbei en kers. Dat in combinatie met subtiele vanilletonen, door een korte houtrijping van slechts enkele maanden, levert een mooi gestructureerde Rioja op waarvoor altijd wel een gelegenheid te bedenken is om hem uit te schenken.	€ 4,25 (glas) € 16,00 (karaf) € 21,50 (fles)
--	--	--

<u>Zinfandel, Painter Bridge, California (2008)</u>	De purpelpaarse, bijna ondoorzichtige wijn is dan ook lekker jammig en specerijrijk in de neus. Net als op de tong, met veel vruchten als framboos, rozenbottel en blauwe bessen naast groene thee.	€ 24,50 (fles)
--	---	----------------

<u>Malbec, Reserva Viu Manent, Chili (2009)</u>	Puur zwart fruit, kruiden en specerijen, peper, paprika, fijne bitters. Vraagt om kruidig rood vlees, lam of pikante kaas. Handgeplukt van de 50 jaar oude wijstokken, en minimaal 14 maanden gerijpt op Franse eikenhouten fusten.	€ 4,75 (glas) € 28,75 (fles)
--	---	---------------------------------

<u>Cabernet-Shyraz, Simonsig, Z-Afrika (2009)</u>	In deze rode volle wijn proeft u rijp fruit, vijgen en noten. De meest mooie wijn voor de hele avond.	€ 34,50 (fles)
--	---	----------------

Rosé wijnen

<u>Cabernet-Sauvignon, Ramon Roqueta, Spanje (2010)</u>	deze perfecte rosé laat uw de Spaanse zon voelen. Heerlijk en perfect voor elk moment. Bij de borrel, Op het terras of bij uw diner. Ideaal om te drinken bij vis, salades en wit vlees.	€ 3,50 (glas) € 13,50 (karaf) € 18,50 (fles)
--	--	--

Mousserende wijnen

<u>Prosecco Spumante, La Tordera, Italië (wit en rosé)</u>	De Ultieme Italiaanse terras en aperitief wijn. Bruisend, bloemig en toch fris. Handgeplukt.	€ 5,50 (glas) € 32,50 (fles)
---	--	---------------------------------

Tevens serveren wij enkele champagne wijnen op aanvraag.