

## Soepen

### Soep van de chef

Dagverse inspiratie van de chef

€ 5,00

### Romige bospaddenstoelensoep

Romig en vegetarisch, afgeblust met een scheutje Pernod

€ 5,75

### Pittige Thaise vissoep

Bereid met kokosmelk en Thaise kruiden, rijkgevuld met schaal- en schelpdieren uit de Noordzee

€ 5,50

### Licht gebonden Ossenstaartsoep

Licht gebonden soep van ossenstaart, gevuld met winterse groenten

€ 6,00

## Voorgerechten

### Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter en tapenade

€ 5,50

### Tompouce van gerookte zalm

Gevuld met romige forelmousse en geserveerd met een avocadocrème en kwartelei

€ 14,50

### Terrine van bospaddenstoelen

Verse bospaddenstoelen met amandelen, geserveerd met boerenbrood en venkelboter

€ 10,50

### Salade van gerookte eendenborst

Met peer, een huisgemaakte uiencompote en frambozendressing, geserveerd met kruidkoekcroutons

€ 13,95

### Carpaccio

Dungesneden ossenhaas, geserveerd met pijnboompitten, salade, oude kaas en een truffelmayonaise

€ 14,50

# Hoofdgerechten

## Vlees

### Varkenshaas

Geserveerd met een huisgemaakte uiencompote en honing tijm jus

**€ 19,95**

 Club Privado Rioja, Tempranillo, glas € 4,95

### Zeezichtbiefstuk

Fryske Black Angusbiefstuk met Zeezichtsaus

(Op basis van rode wijn, zilveruitjes, spekjes en champignons)

**€ 23,95**

 Valpollicella, Ripasso glas € 7,95

### Kwartet van gevogelte (240 gram)

Dagverse stamppot geserveerd met eend, duivenborst, parelhoen en fazant overgoten door een cranberryjus

**€ 28,95**

 Club privado Rioja, Tempranillo € 4,95

### Winterse Ossenhaaspuntjes

Roergebakken met bospaddenstoelen en kort afgeblust met een truffeljus

**€ 22,75**

 Viu Manent, Malbec reserva glas € 5,95

### Captain's diner (2 personen)

Grote schaal met kapucijners, gebakken champignons, paprika, ui, spek, gebakken aardappels, vleesragout en gehaktballen

**€ 38,95** (voor 2 personen)

 Viu Manent, Malbec reserva glas € 5,95

## Vis

### Roodbaarsfilet

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met een huisgemaakte salsa van wortel en uitjes

**€ 18,95**

 Gustav Lorantz, Pinot Blanc glas € 5,50

### Zeeduivel

Omwikkeld door pancetta, geserveerd met een mosterd- limoensaus

**€ 20,95**

 Gustav Lorentz, Pinot Gris glas € 5,50

### Kabeljauwfilet

Gebakken in een winters bierbeslag, geserveerd met een mayonaise van kappertjes

**€ 20,95**

 Viu Manent, Chardonnay Reservaglas €5,50

### Sliptong à la meunière (3 stuks)

Gebakken in roomboter, geserveerd met zeezoutboter en citroen

**€ 28,95**

 Viu Manent, Chardonnay Reserva glas € 5,50

## Vegetarisch

### Beet Wellington

Bladerdeeg pakketje gevuld met rode bieten, cashewnoten en een groente ragout

€ 19,95

 *Gustav Lorentz, Pinot Gris glas € 5,50*

### Veganistische Poke-Bowl

Rijkge vulde “groente kom” met winterse groenten, avocado, basmatirijst en edamamebonen met tomatensalsa

€ 18,95

 *Gustav Lorantz, Pinot Blanc € 5,50*

## Wintertoppers van Zeezicht

### Hollandse Tagliatelle

Tagliatelle met boerenkool, walnoten, bospaddestoelen en pancetta en een romige kruidenknoflooksaus

€ 19,95

### Vlieland Wildpeper

Een klassieker in de winter, wildpeper gesudderd in Vlieland Rampzalig bier met huisgemaakte aardappelpuree, rode kool en een vleugje cranberry

€ 20,95

 *Valpollicella, Ripasso glas € 7,95*

### Winterse maaltijdsalade

Gebakken winterse groenten zoals; bospaddenstoelen, courgette, pompoen, met diverse geroosterde pitten, cherrytomaten, komkommer, rode ui en kruidkoekcroutons, geserveerd met brood en boter.

€ 17,95

 *Gustav Lorantz, Pinot Blanc € 5,50*

*Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten.*

***Als u een allergie of een dieet heeft, meld dit altijd.***

*Omdat wij het weggoien van eten economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelgarnituur, salades en warme groentes aangepast aan de gemiddelde eter. Mocht u extra garnituur willen, dan kunt u gratis bijbestellen.*