

Soepen

Soep van de chef

Dagverse wisselende keuze van de chef

€ 5,00

Wortelkokossoep

Met gebakken uitjes

€ 5,75

Lamsbouillon

Heldere bouillon met voorjaarsgroenten

€ 5,50

Thaise vissoep

Een licht pittige soep met garnaltjes en een vleugje kokosmelk

€ 6,00

Voorgerechten

Garnalen trio

Garnalencocktail, garnalenloempia en een canapé met garnalensalade

€ 14,25

Salade van ham en meloen

Met bleu de Wolvega, cashewnoten en gemengde salade

€ 9,75

Springrols van rijstvellen

Gevuld met oosterse gemarineerde groenten, sesamzaad en een chillidip

€ 8,25

Gemarineerde rauwe zalm

Met zoetzure komkommer en een crème van venkel

€ 11,75

Carpaccio (ook mogelijk als XL-versie)

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

€ 14,50/ € 18,25

Hoofdgerechten

Vlees

Zeezichtbiefstuk

Fryske Black Angusbiefstuk omringd door Zeezichtsaus
(Op basis van rode wijn, zilveruitjes, spekjes en champignons)

€ 23,95

 Valpolicella Ripasso, Corvina, € 5,95

Varkenshaas

Begeleid met paddenstoelen duxelle en omringd door een sjalottenjus

€ 17,75

 Club privado Rioja, Tempranillo € 4,75

Ossenhaaspuntjes

Met voorjaarsgroenten en een jus van citroengras, gember en rode peper


€ 24,25

 Viu Manent, Malbec € 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 € 5,95

Vis

Sliptongen

In roomboter gebakken en vergezeld door citroen en zeezoutboter

€ 28,25

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Rode mulfilet

Geserveerd met een saus van ratatouille van dagverse groente

€ 18,75

 Afrika Klassiek, Chenin Blanc € 4,25

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken en omringd door een Hollandse garnalenjus

€ 21,50

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Vegetarisch

Gepofte zoete aardappel

Met een vulling van cashewnoten, ratatouille en kikkererwten

€ 16,95

 Valpolicella Classico, Corvina € 4,25

Geitenkaas taartje

Gemaakt van filodeeg gevuld met walnoten, wortel, ui, geitenkaas en Vlielandse cranberries

€ 17,95

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Wereldgerechten á la Zeezicht

Lamscurry

Met kokos en mango geserveerd met kruidige basmatirijst

€ 18,95

 Club privado Rioja, Tempranillo € 4,75

Vlielandse paella

Kruidige rijst met kokkels, mosselen, garnalen en kabeljauw

€ 17,75

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood en roomboter

Salade tonijn

Een frisse salade met tonijn, haricots verts, gekookt ei, tomaat, komkommer en rode ui

€ 17,95

 L'ostal Cazes, Rosé glas € 5,50

Salade geitenkaas

Een frisse salade met geitenkaas, walnoten, cranberry, rode ui, komkommer, tomaat en sla

€ 17,95

 Viu Manent, Chardonnay € 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 weggooien 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.