

Soepen

Soep van de chef

Dagverse wisselende keuze van de chef
€ 6,50

Bospaddenstoelenbouillon

Met verse kruiden
€ 6,75

Gebonden aspergesoep

Met een garnituur van gekookt ei, ham en groene kruiden
€ 7,25

Hollandse garnalensoep

Licht pittig, rijkelijk gevuld en gebonden met een vleugje kokosmelk
€ 7,25

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met hummus en tapenade
€ 6,75

Garnalen cocktail

Garnalencocktail van Hollandse garnalen met huisgemaakte whiskey-cocktail saus
€ 15,75

Komkommer bombe

Gevuld met feta kaas, cherry tomaatjes, olijven, rode ui pijnboompitten en pestodressing
€ 10,50

Trio van Asperges

Aspergesoep, pasteitjes met aspergeragout en een rolletje van asperges en beenham begeleid door een Hollandaise saus
€ 15,25

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

Dungesneden ossenhaas, geserveerd met pijnboompitten, oude kaas, salade en een truffelmayonaise
€ 14,75 / € 18,75

*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.

Vlees

Zeezicht Tournedos

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

€ 29,75

 *Viu Manent, Malbec* € 5,95

Ribroast

In rozemarijn gemarineerde ribroast (300gr) geserveerd met een geroosterde-paprika jus

€ 26,75

 *Club privado Rioja, Tempranillo* € 5,25

Kippendijen spies

Spies met malse kippendijenvlees geserveerd met een kruiden tomatensaus

€ 24,25

 *Viu Manent, Malbec* € 5,95

Vis

Sliptongen

Onze klassieker in roomboter gebakken

€ 29,75

 *Viu Manent, Chardonnay* € 5,50

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet met een romige komkommerkruiden topping

€ 23,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 5,25

Zeebaarsfilet

Geserveerd op een bedje van zeegroenten en omringd door een Hollandaise saus

€ 23,50

 *Viu Manent, Chardonnay* € 5,50

Vegetarisch

Gevulde paprika

Met een vulling van tomatensaus, vegan gehakt, groenten, bonen en mais

€ 19,75

 *Valpolicella Classico, Corvina* € 4,25

Rode bieten Wrap

Een wrap van rode biet gevuld met geitenkaas, spinazie, oesterzwammen en pijnboompitten

€ 21,25

 *Viu Manent, Chardonnay* € 5,50

Pittige toppers á la Zeezicht

Onze pittige curry gerechten worden geserveerd met Zuid Afrikaanse Jollof rijst

Black Angus curry

Curry van black Angus vlees, gekruid met chakalaka kruiden samen gestoofd met zoete aardappel, aubergine, kousenband en kokosmelk

€ 19,50

 Club privado Rioja, Tempranillo € 5,25

Vlielandse Viscurry

Curry van zalm, kabeljauw, kokkels, mosselen en garnalen met verschillende groenten en een pittige kruidenmelange afgeblust met kokosmelk

€ 19,50

 Ca Tullio, Pinot Grigio € 5,25

Groentecurry

Curry rijkgevuld met kikkererwten, zoete aardappel, bleekselderij, aubergine en courgette afgemaakt met Afrikaanse kruiden

€ 19,50

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Salades

Onze salades worden geserveerd met brood en roomboter

Caesar Salade

Een frisse salade met gekookt ei, Parmezaanse kaas, spekjes, knoflookcroutons, krokant gebakken kippenhaasjes begeleid met de traditionele caesardressing

€ 19,50

 L'ostal Cazes, Rosé glas € 5,50

Salade Zalm Piri piri

Een frisse salade met heet gerookte zalm piri piri, gekookt ei, asperge, tomaat, komkommer, rode ui en dressing

€ 18,75

 Viu Manent, Chardonnay € 5,50

Salade Bleu de Wolvega

Een frisse salade met Blue de Wolvega kaas, appel, walnoten, cranberry, tomaat, komkommer en rode ui

€ 20,50

 Ca Tullio, Pinot Grigio € 5,25