

Soepen

Soep van de chef

Dagelijks wisselende soep, bereid en geselecteerd door de chef

€ 6,75

Koninginnesoep

Gebonden kippensoep met wortel en doperwten

€ 7,25

Hollandse garnalen bisque

Afgebonden met kokosmelk en een garnituur van venkel

€ 8,25

Tomaten groentesoep

Rijkgevulde klassieke tomatensoep

€ 7,50

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met aioli en tapenade

€ 7,75

Sushi van rauwe ham en meloen

Wasabi crunch en een stroop van appel en rode peper

€ 13,50

Caprese taartje van mozzarella

Buffelmozzarella, tomaat, rode ui, basilicum en pijnboompitten, gearneerd met pesto

€ 13,75

Rode mulfilet

Geserveerd met een torentje van ratatouille en een crème van zoete aardappel

€ 11,75

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

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

€ 15,75/ € 19,50

Vlees

Zeezicht Tournedos

Frysk Black Angus tournedos, geserveerd met Zeezichtsaus
(Op basis van rode wijn, zilveruitjes, spekjes en champignons)

€ 32,75

 *Viu Manent, Malbec* € 6,75

 *Fortuna Island Ale* € 5,50

Duo van kalfslever en kalfswang

Geserveerd met gebakken uitjes, spek, en appel, geserveerd met kalfsjus

€ 23,75

 *Viu Manent, Malbec* € 6,75

 *Affligem Triple* € 6,35

Gemarineerde Gildehoen

In een krokant jasje van Parmezaanse kaas en paneermeel, geserveerd met een yoghurt dip

€ 22,50

 *Viu Manent, Malbec* € 6,75


 *Erdinger Weißbier* € 7,75

Captains diner

Met kapucijners, gebakken champignons, paprika, ui, spek, gebakken aardappels, vleesragout en gehaktballen

€ 39,95 voor 2 personen

 *Club privado Rioja, Tempranillo* € 5,75

 *Affligem dubbel* € 5,65

Vis

Sliptongen á la meunière

Onze klassieker in roomboter gebakken

€ 34,75

 *Viu Manent, Chardonnay* € 6,50

 *Affligem Blond* € 5,85

Gebakken kabeljauw

Met een beurre blanc van venkel en dille

€ 24,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,75

 *Corona* € 5,85

Gemarineerde knoflook gamba's

Met groene asperges en hollandaisesaus

€ 24,75

 *Viu Manent, Chardonnay* € 6,50

 *Duvel* € 6,95

Vegetarisch

Gevulde taco's

Gemaakt van vegetarisch gehakt, kidney bonen, mais, en diverse groenten geserveerd met crème fraîche

€ 22,75



Maison Virginie, Merlot € 5,75



Corona € 5,85

Frittata

Van broccoli, asperges, pijnboompitten, rode paprika en geitenkaas

€ 22,50



Viu Manent, Chardonnay € 6,50



Palm € 3,85

De Vlielandse toppers

Vlielandse paella

Kruidig rijstgerecht met vis en verschillende schaal- en schelpdieren van het wad

€ 19,75



Ca Tullio, Pinot Grigio € 6,75



Affligem blond € 5,85

Oost-Vlielandse ossenhaaspuntjes

Geserveerd met rijst, roerbakgroenten en cashewnoten, afgeblust met oosterse saus

€ 25,75



Club privado Rioja, Tempranillo € 5,75



Fortuna Wad donker € 5,50

Vlielandse groentecurry

Gemaakt met Vlielandse cranberry's, diverse groenten, en groene peper. Geserveerd met rijst
(Veganistisch)

€ 19,50



Viu Manent, Chardonnay € 6,50



Duvel € 6,95

*Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten
Als u een allergie of een dieet hebt, meldt dit altijd.*

Omdat wij het weggooien van eten economisch en onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelnutrituur, salades en warme groentes aangepast op de gemiddelde eter. Mocht u extra garnituur willen, dan kunt u dat gratis bijbestellen.