

## Soepen

### Soep van de chef

Dagverse wisselende keuze van de chef.

€ 7,75

### Huisgemaakte strandkrabbenbisque

Een echte bisque met een garnituur van krabvlees.

€ 8,75

### Fryske Siepelsop

Friese uiensoep met kaascrouton van Fryske nagelkaas.

€ 8,25

### Tom Kha Hed Fang

Het vegetarische zusje van de Thaise kippensoep.

Kruidig en pittig met paddenstoelen en kokosmelk.

€ 9,25

## Voorgerechten

### Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met aioli en tapenade.

€ 8,75

### Bao buns met pulled duck

Gestoomd Oosters broodje gevuld met eend. Geserveerd met zoetzure koolsalade en cranberry-mosterdmayonaise.

€14,75

### Gegratineerde kastanjechampignons

Met Fryske nagelkaas, bleu de Wolvega en Riperkrite tsiis. Geserveerd met rucola en balsamico.

€ 11,75

### Rilette van krab

Met grapefruit, bieslook en limoenmayonaise. Gegarneerd met zoetzure groenten.

€ 15,75

### Carpaccio

*ook mogelijk als XL-versie*

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

€16,25 / € 19,75

*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.*

## Vlees

### Zeezicht Biefstuk

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


**€ 27,25**

 *Colossal Grande Reserve, Shyraz € 6,95*

### Coq au vin

Zacht gegaarde kippendijen in rodewijnjus met bouquet garni.


**€ 24,50**

 *Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50*

### Flat iron steak

Het meest malse stukje van de rundersukade.  
Geserveerd met winterse ratatouille en tuinkruidenjus.


**€ 26,75**

 *Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50*

### Wildstoofpotje

Klassieke wildstoof, geserveerd met rode kool en aardappelpuree.

**€ 23,75**

 *Colossal Grande Reserve, Shyraz € 6,95*

## Schoteldiner

### Captains dinner

Grote schaal met kapucijners, spekjes, ui, paprika, gehaktballen, kalfsragout en gebakken aardappels.  
Echt oud Hollands genieten.

**€ 41,50 voor twee personen**

 *Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50*


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

## Vis

### Sliptongen

Onze klassieker, 3 stuks in roomboter gebakken. Puur en heerlijk.

€ 35,75

 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

### Knoflookgamba's

Uit de oven met groene kruiden. Geserveerd met flatbread.


€ 26,50

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,50

### Hele schol

In de pan gebakken, met witte wijnsaus en citroen.

€ 27,75

 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

### Duo van zalm en kabeljauw

Op de huid gebakken zalm en kabeljauw in een krokant jasje van bierbeslag.  
Omringd door strandkrabbenjus.

€ 24,25


 *Ostal Cazes Rosé, Shyrza/Grenache* € 6,95

## Vegetarisch

### Oosterse oesterzwammen

Roergebakken met gemengde groenten, sesam en cashewnoten. Afgeblust met ketjap.

€ 22,75

 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

### Pittige pompoenstoof

Met gnocchi, champignons, kikkererwten, gemengde groenten en kokosmelk.

€ 23,50

 *Ostal Cazes Rosé, Shyrza/Grenache* € 6,95

### Gepofte rode biet

Gevuld met geitenkaas, honing en tijm. Afgetopt met notencrunch.

€ 21,25

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,50