

Soepen

Soep van de chef

Dagverse wisselende keuze van de chef

€ 7,75

Romige kastanjesoep

Romige gebonden soep gevulde met verse bospaddenstoelen

€ 8,25

Hollandse garnalenbisque

Met een oosters tintje, afgebonden met kokosmelk

€ 9,25

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met aioli en tapenade

€ 8,75

Tartaar van heet gerookte zalm

Met rode ui, augurk, kappertjes, een crème van piccalilly en gemarineerde venkel

€ 13,25

Hartige macarons

Gevuld met mousse van wild, plakjes herten ham, zoetzure kool en cranberry's

€ 12,75

Truffels van Bleu de Wolvega

Met stooferen en cranberry's, omhuld met een noten- en zadencrunch geserveerd met appelstroop

€ 14,75

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

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

€ 16,25 / € 19,25

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)


€ 32,75

 *Viu Manent, Malbec € 6,75*

Varkenshaas

Gevuld met brie en vergezeld door een Vlielandse cranberryjus


€ 25,75

 *Club privado Rioja, Tempranillo € 5,75*

Duo van eendenbout en fazantfilet

Omringd door een paddenstoelenjus, geserveerd met dagverse stampot


€ 27,50

 *Viu Manent, Malbec € 6,75*

Captain's diner (2 personen)

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

€ 39,95


 *Viu Manent, Malbec € 6,75*

Vis

Sliptongen á la meunière

Onze klassieker, in roomboter gebakken

€ 34,75

 *Viu Manent, Chardonnay € 6,50*

Kabeljauwfilet

Gebakken in Vlielands bierbeslag, geserveerd met tartaarsaus


€ 24,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio € 6,75*

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken, geserveerd met winterse ratatouille en Hollandaisesaus

€ 27,50


 *Viu Manent, Chardonnay € 6,50*

Vegetarisch

Rollade van flespompoe

Gevuld met geitenkaas, spinazie, cashewnoten en cranberry


€ 23,25

 'De Vlieland' rosé, Syrah € 5,50

Gevulde portobello

Gevuld met vegetarisch gehakt, groenten, gemarineerde tomaat en gegratineerd met cheddar kaas

€ 25,75

 Viu Manent, Chardonnay € 6,50


(S)Toverijtjes

Alle stoofpotjes worden geserveerd met Vlaamse frieten en appel-cranberrycompote

Oud Hollandse wildstoof

Zacht gegaard wild met Vlieland cranberry's, zilveruitjes, bouquet garni, afgebonden met kruidkoek

€ 23,75

 Club privado Rioja, Tempranillo € 5,75

Vlieland vispannetje

Stoofpotje met zalm, kabeljauw, gamba's, mosselen, kokkels en groenten, afgeblust met kreeftenjus

€ 24,50

 Ca Tullio, Pinot Grigio € 6,75

Vergeten groentenstoof

Met vergeten groenten, tuinbonen, zoete aardappel, kokosmelk met groene peper

€ 22,75

 Viu Manent, Chardonnay € 6,50