

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 gerookte zeebaars

Geserveerd met zoetzure groente en limoenmayonaise

€ 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