

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

Klassieke Tomatensoep

Met gehaktballetjes en groentegarnituur

€ 8,25

Wortel kokos soep

Met een oosters tintje, op basis van kokosmelk, afgetopt met gefrituurde uitjes.

€ 8,50

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met aioli en tapenade

€ 8,75

Gevulde soesjes met zalm

Gevuld met huisgemaakte mousse van gerookte zalm, geserveerd met salade van groene asperges en een crème van mosterd, chili en yoghurt.

€14,25

Rouleau van brie en cranberry

Met goudse kaas en roomkaas. Omwikkeld met een notenzaden crunch.

Geserveerd met een crostini van Vlielands krentenbrood.

€ 11,75

Vlielandse zeewier loempia

Gevuld met zeekraal, lamsoor, taugé, wortel, venkel, mosselen en garnalen.

Met een sesam-dille saus.

€ 13,75

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

Oosterse ossenhaaspuntjes

Roergebakken met taugé, groenten en cashewnoten. Afgeblust met teriyakisaus


€ 27,75

 Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50

Saté van gemarineerde kippendij

Geserveerd met pindasaus, kroepoek en seroendeng

€ 23,50

 Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50

Gemarineerde Spareribs

Gaar geroosterd met barbecue marinade. Geserveerd met knoflook en chilidip

€ 26,75

 Colossal Grande Reserve, Shyraz € 6,95

Maaltijdsalades

(Alle salades hebben een basis van sla, cherrytomaat, komkommer en rode ui en worden geserveerd met boerenbrood en roomboter)

Caesar Salade

Salade met kippenhaasjes, spekjes, Parmezaanse kaas en croutons


€ 21,50

 Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache € 6,95

Gerookte zalm salade

Salade van gerookte zalm, gekookt ei en groene asperges

€ 22,75

 Beauté du Sud, Chardonnay € 6,95

Vegetarische Salade

Salade met bulgur, gegrilde groenten en gepofte kikkererwten

€ 19,75

 Club privado Rioja, Tempranillo € 6,50


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.

Vis

Sliptongen á la meunière

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

€ 35,75

 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

Hele dorade

Uit de oven gegaard, met citroen, venkel, ui, verse kruiden en citroenpeper. Geserveerd met bieslookboter.

€ 24,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,50

Kabeljauwfilet

Krokant gebakken in een bierbeslag van Fortuna bier, geserveerd met tartaarsaus.


€ 24,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,50

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken, vergezeld door een jus van strandkrabben en kokkels

€ 27,50


 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

Vegetarisch

Spies van gegrilde groente, champignon en halloumi

Afgelakt met een honingtijm glacé

€ 23,25

 *Beauté du Sud, Chardonnay* € 6,95

Gevulde Paprika

Gevuld met vegan gehakt, groente en kidneybonen. Gegratineerd met vegan kaas.

€ 23,75

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

Vlielandse oesterzwammen

Gebakken met pesto, gegratineerd uit de oven met mozzarella

€ 21,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* € 6,50