

Soepen

Soep van de chef

Dagverse keuze van de chefkok

€ 8,75

Aspergesoep

Romige soep met ham en ei

€9,50

Thaise rode curry soep

Op basis van kokosmelk, gegarneerd met gebakken uitjes

€ 9,25

Vlielanders vissoep

Goed gevulde vissoep met vis, schaal en schelpdieren van het Wad

€ 9,25

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood met tapenade en aioli

€ 8,75

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

Dungesneden ossenhaas met truffelmayo, pijnboompitten, parmezaanse kaas en salade

€17,75 | €22,75

Gegrilde watermeloen

Met vegan feta, notencrumble en balsamicosirop

€ 13,75

Ambachtelijke gerookte zalm

Geserveerd met mayonaise van mierikswortel en een kruidencrostini

€ 15,75

Oosterse eendenborst salade

Met groentenoedels, geroosterde bonen, sesamzaadjes en mangosalsa

€ 15,25

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 garnituren willen, dan kunt u deze gratis bijbestellen.

Wanneer u gebruik maakt van de "kleiner bescheiden porties" is dit tegen een kleine vergoeding.

Vlees

Zeezicht Biefstuk

Fryske Black Angus biefstuk met onze Zeezicht saus
(op basis van rode wijn, zilveruitjes, spekjes en champignons)

€ 29,75

 *Colossal Grande Reserva, Shyras* €7,25

Gebakken gildehoen

In een gevogeltejus, gevuld met doperwten, citroen en munt

€ 27,75

 *Solenne, Negroamaro/primitivo* €6,95

Lamsschenkel

Gegaard in Vlielands Wappie Tappie bier,
geserveerd met een dagverse stampot

€ 33,50

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

Asperges met ham

Het traditionele "witte goud" met ham, Hollandaisesaus en een gekookt ei

€ 29,75

(als kleiner bescheiden portie €24,75)

 *Gustav Lorentz Fleurette, Muscat Pinot Blanc* €7,75

Maaltijdsalade

Salade tonijn

Heerlijke salade met rode ui, cherrytomaatjes, komkommer, olijven,
haricots verts, en gekookt ei

€ 23,25

 *Finca Museum Rosé, Tempranillo/Verdejo* €7,75

Ceasar salade

Salade met rode ui, cherrytomaatjes, komkommer, krokante kippenhaasjes,
gebakken spek, croutons en een gekookt ei

€ 23,75

 *Las Corazas, Verdejo* €6,25

Griekse salade

Vegetarische salade met rode ui, cherrytomaatjes, vegan feta, olijven,
zongedroogde tomaat en komkommer

€ 22,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,75


Vis

Sliptongen

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

€ 39,75

(als kleiner bescheiden portie €32,75)

 Beauté du Sud, Chardonnay €6,95

Koolvis

Zacht smakende witte zeevis, afgelakt met roomkaas. Met een korst van zongedroogde tomaat, olijven en basilicum

€ 27,75


 Ca Tullio, Pinot Grigio €6,75

Vlielandse paella

Kruidige rijstschotel, rijkelijk gevuld met Noordzee vis en schelpdieren

(als kleiner bescheiden portie €23,75)


€ 27,25

 Las Corazas, Verdejo €6,25

Asperges met zalm

De traditionele asperges met zalm, Hollandaisesaus en een gekookt ei

€ 29,75

 Gustav Lorentz Fleurette, Muscat Pinot Blanc €7,75

Vegetarisch


De bloemkoolsteak en gado gado kunnen ook **veganistisch** worden geserveerd.

Gebakken bloemkool steak

Gemarineerd met chili, knoflook, soja en sesamzaadjes.

Afgetopt met gehakte cashewnoten

€ 22,75


 Ca Tullio, Pinot grigio €6,75

Gado Gado

Met verschillende groenten, gemarineerde tofu, pindasaus, casave kroepoek en een gekookt ei

€ 24,75

(als kleiner bescheiden portie €21,75)


 Finca Museum Rosé, Tempranillo/Verdejo €7,75

Frittata

Van Vlielandse oesterzwammen, doperwten en asperges.

Geserveerd met een kruidenroomsaus

€ 24,75

 Gustav Lorentz Fleurette, Muscat Pinot Blanc €7,75