

## Soepen

### Soep van de chef

Dagverse keuze van chefkok

€ 8,75

### Bospaddenstoelensoep

Van Vlielandse Oesterzwammen uit de vuurtorenbunker, afgeblust met Pernod

€8,75

### Knolselderijsoep

Met uitgebakken spekjes

€ 8,50

### Strandkrabbenbisque

Een verfijnde, romige bisque bereid met strandkrabben uit onze eigen Noordzee

€ 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

€16,75 | €21,75

### Vegetarische onigiri

Gebakken Japanse rijstbollen, gevuld met kruidige aubergine vergezeld door gepofte wasabi erwten, sesam-sojasaus en gember

€ 11,75

### Kabeljauw in bierbeslag

Verse kabeljauw in een krokant jasje, met pittige kimchi en limoenmayo

€ 14,75

### Rilette van eend

Zacht gegaard kruidig draadjesvlees met een crème van rode ui,  
Hollandse zuren en toast

€ 13,75

*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

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

€ 29,75

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz* €6,95

### Traditionele goulash-stoof

Bereid volgens een oud gerenommeerd Tsjechisch recept.  
Deze stoof wordt geserveerd met gebakken zuurkool en knedlíky (desembrood)  
*(als kleiner bescheiden portie €22,75)*

€ 26,75

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

### Hertensukade

Langzaam gegaard stoofvlees, geserveerd met dagverse, wisselende  
stamppot en cranberryjus

€ 28,50

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

### Saté van kippendij

Het meeste malse stukje kip met huisgemaakte satésaus, kroepoek en seroendeng.

€ 24,75

*(als kleiner bescheiden portie €19,75)*

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz* €6,95

### Captain's dinner (voor 2 personen)

Een grote schaal met gebakken aardappels, gehaktballen, ragout,  
kapucijners en gebakken ui en paprika.

€ 44,75 (voor 2 personen)


 *Colossal Grande Reserva, Shyraz* €6,95

## Maaltijdsalade

### Vlielandse salade

Met Vlielandse oesterzwammen, bleu de Wolvega, cranberry, geroosterde tuinbonen  
en frambozendressing. Geserveerd met brood en roomboter.

€ 21,25

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,50

## 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*

### Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken zeebaars omringd door strandkrabbenjus en mosselen

€ 27,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio €6,50*

### Rode poonfilet

Stevige kreeftachtige zeevis met wortel-kokossaus en citroengras

€ 26,50


 *Beauté du Sud, Chardonnay €6,95*

### Vlieland Visstoof

Rijkelijk gevuld met kabeljauw, zalm, mosselen, kokkels, garnalen en zeegroenten

€ 28,25

*(als kleiner bescheiden portie €23,75)*

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

## Vegetarisch

*Wanneer u dit aangeeft, kunnen beide gerechten kunnen ook **veganistisch** worden geserveerd. Dan houden wij rekening met de bij-garnituren.*

### Gepofte zoete aardappel

Gevuld met zuurkool, cranberry en walnoten. Afgetopt met vegan bieslookroomkaas

€ 22,75

 *Ca Tullio, Pinot grigio €6,50*

### Winterse groentenstoof

Een rijk gevulde veganistische stoof van pompoen, aubergine, wortel, selderij, rozijnen, ras el hanout en kokosmelk

€ 24,75

*(als kleiner bescheiden portie €21,75)*

 *Maison Virginie, Sauvignon Blanc €5,75*

*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.**

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