

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

Hartig groentepasteitje

Groentepasteitje gevuld met vega gehakt. Geserveerd met verschillende groenten en een salade van mesclum, cherry tomaat, pijnboompitten en

balsamicosirop

€ 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
stampot 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 aardappeltgarnituur, 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.*