



BORRELHAPJES

Olijven	6,75	Kaasstengels (8)	11,50
Bitterballen (7)	9,95	Butterfly garnalen	12,50
Rundvlees of vegetarisch		Portie spare ribs	11,50
Bittergarnituur (10)	13,50	Nacho's	14,50
Vegetarische mix (10)	12,50	Vlielandplank	27,50
Aziatische style		Kaasplank	16,75
Calamaris	11,50	Vlielandse kazen van de Kaasbunker	

DINER



VOORGERECHTEN

Broodmandje	8,25
Beurre de Paris, aioli en tapenade.	
Rundercarpaccio	16,75
Oude kaas, pittenmix, truffelmayonaise en mesclune salade.	
 Duin Blond Brouwerij Fortuna €6,00	
Vitello Tonato	16,75
Kalfsmuis met tonijnmayo.	
 Maison Barboulot Pinot Noir, Frankrijk €6,00	
Huisgemaakte gravad lax	16,75
Met wakame, sesam en oestersaus.	
 Ermita Veracruz Verdejo, Spanje €6,00	
Bruschetta	14,50
Zongedroogde tomaat, feta, pompoenpitjes en basilicum olie.	
 Wappie Tappie Brouwerij Fortuna €6,00	
Camembert uit de oven	17,50
Voor twee personen. Met crudité en Amsterdamse zuren.	
 Maison Barboulot Chardonnay, Frankrijk €6,50	

SOEP



Soep van de chef	7,75
Tomatensoep	7,75
Met lentegroenten.	
Bospaddenstoelensoep	8,75
Licht gebonden.	

Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de gerechten.
Als u een allergie of een dieet heeft, meld dit altijd aan ons.

HOOFDGERECHTEN

VLEES



VIS

Kogelbiefstuk van de grill..... 29,50

Met peperroomsaus.

🍷 Club Privado / Rioja, Spanje €6,50

Spare ribs..... 27,50

Huisgemaarineerd met chili- en knoflooksaus.

🍷 Sedosa Tinto / Tempranillo, Spanje €5,00

Mexicaanse nachoburger..... 24,50

Met guacamole, salsa, cheddar kaas, nacho's, tomaat, sla en augurk.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Entrecote (220 gram)..... 36,50

Met chimichurri.

🍷 Club Privado / Rioja, Spanje €6,50

Parelhoen..... 26,50

Met maiskolfje en appel-peer-kaneel chutney.

🍷 Maison Barboulot / Pinot Noir, Frankrijk €6,00

Maaltijdsalade ossenhaaspuntjes..... 25,75

Met sesam, tomaat en ui. Geserveerd met brood.

🍷 Maison Barboulot / Pinot Noir, Frankrijk €6,00

Hele zeebaars..... 28,75

Met saus van olijfolie, kappertjes, tomaat en olijven.

🍷 Ermita Veracruz / Verdejo, Spanje €6,00

Hele schol..... 24,75

Met saus van zeekraal.

🍷 Sedosa Bianco / Sauvignon Blanc, Spanje €5,00

Zalmfilet..... 29,50

Met honing-tijm kruidenkors en een Hollandaise saus van rode biet.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €6,50

Sliptongen..... 36,50

In roomboter gebakken.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €6,50

Kabeljauwfilet..... 26,50

Met gember-citroengras saus.

🍷 Sedosa Bianco / Sauvignon Blanc, Spanje €5,00

Vangst van de chef..... Dagprijs

🍷 Vraag de bediening om advies



VEGETARISCH

Tajine..... 22,50

Met basmati rijst.

🍷 Club Privado / Rioja, Spanje €6,50

Vegaburger..... 23,50

Carrot burger met tomatensalsa en mesclune salade.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Gevulde portobello..... 22,50

Met Vlielandse kaas en cranberry.

🍷 Maison Barboulot / Pinot Noir, Frankrijk €6,00

Wellington..... 24,50

Met Vlielandse bospaddenstoelen en cranberry.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €6,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur.

KINDERMENU

SPARE RIB 14,50

Geserveerd met friet, salade en appelmoes.

KABELJAUW 14,50

Geserveerd met friet, salade en appelmoes.

KOKKI'S PASTA 9,75

PIZZA KAAS & SALAMI 9,75



DESSERT & KOFFIE

Dame Blanche 9,50

De klassieker. Vanille-ijs, gesmolten chocolade en slagroom.

Hazelnoot schuimtaartje 10,50

Met kaneelijs.

Sorbet 10,50

Twee bollen sorbet ijs met vers fruit.

Opa's arretjescake 10,50

Met karamel ijs.

Coupe sweet karamel 10,50

Karamel ijs met karamel saus en slagroom.

Nutella mousse 9,75

Met karamel saus en vanille ijs.

Vlieland Kaasplank 16,75

Van de Vlieland Kaasbunker.

🍷 Croft Late Bottled Vintage Port | Portugal €6,00

Kinderijsje 6,50

Een echte traktatie!

Vlieland koffie 8,95

Juttersbitter

Stoep koffie 8,95

Struner, een Vlielands likeur

Friese koffie 8,95

Beerenburg

Irish koffie 9,95

Jameson

French koffie 9,95

Grand marnier

Spanish koffie 9,95

Tia maria of Likeur 43

Italian koffie 9,95

Amaretto

Cream koffie 9,95

Baileys

Kiss of fire 11,95

Tia Maria & Cointreau

SPECIALS

CHATEAUBRIAND

Voor 2 personen

75,00

De chateaubriand is het dikke uiteinde van een ossenhaas dat ook wel de kophaas genoemd word. (Eigenlijk is het dus een groot stuk ossenhaas.) De chateaubriand is een mals stuk vlees. De malsheid komt doordat het vlees weinig arbeid heeft hoeven te verrichten.

Leuk feitje: het stuk vlees dankt zijn naam aan de Franse schrijver en staatsman Francois René Vicomte de Chateaubriand (1768-1848). Zijn kok zou de chateaubriand voor het eerst hebben bereid.

Wijntip: Club Privado Rioja

