



BORRELHAPJES

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

DINER

VOORGERECHTEN

Broodmandje	7,75
Beurre de Paris, aioli en tapenade.	
Rundercarpaccio	17,50
Oude kaas, pittensmix, truffelmayonaise en mesclun salade.	
 Duin Blond / Brouwerij Fortuna €6,00	
Tartaar van gerookte zeebaars	14,50
Met dille olie.	
 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00	
Salade blauwe kaas	12,50
Met geroosterde groenten en honing mosterd dressing.	
 Club Priavado / Rioja, Spanje €7,00	
Camembert uit de oven	19,50
Met brood en crudité, voor twee personen.	
 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50	

SOEP



Soep van de chef	7,75
Lente uisoep	8,75
Licht gebonden.	
Pomodorisoepp	9,50
Vegetarisch.	
Tom kha kai soep	9,50
Thaise kippensoep.	

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 pepersaus.

🍷 Club Privado / Rioja, Spanje €7,00

Spare ribs..... 27,50
Huisgemarineerd met chili- en knoflooksaus.

🍷 Sedosa Tinto / Tempranillo, Spanje €5,80

Rib roast..... 32,50
Gegrild en gepekeld, met mosterdsaus.

🍷 Maison Barboulot / Pinot Noir, Frankrijk €6,50

Spies van kippendij..... 26,50
Met stroganoff saus.

🍷 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50

Rib eye..... 34,50
Met chimichurri.

🍷 Club Privado / Rioja, Spanje €7,00

Mexicaanse nachoburger..... 25,50
Runderburger met nacho's, guacamole, cheddar kaas, tomatensalsa, sla en augurk.

🍷 Duin Blond / Brouwerij Fortuna €6,00

Krokante kabeljauwfilet..... 29,50
Met pittige rub en mango-habanero chutney.

🍷 Ermita Veracruz / Verdejo, Spanje €6,50

Zeebaarsfilet..... 26,50
Met witte wijnsaus.

🍷 Lavila Blanc / Colombard, Frankrijk €5,80

Sliptongen..... 39,50
In roomboter gebakken.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00

Duo zalm en gamba..... 27,50
Geserveerd met romige kreeftenjus.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Vangst van de dag..... **Dagprijs**
🍷 Vraag de bediening om advies



CHEF'S CHOICE

Romige truffelrisotto, geserveerd met:

Ossenhaaspuntjes..... 32,50

Mosselen en scheermessen..... 28,50

Gegrilde groenten..... 24,50



VEGETARISCH

Gevulde paprika..... 23,50
Gevuld met ratatouille en gratineerd met kaas.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00

Kimchiburger..... 24,50
Vegetarische burger van kimchi met tomatensalsa.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Geitenkaassalade..... 25,50
Met geroosterde noten, groenten en honing.

🍷 Maison Barboulot / Pinot Noir, Frankrijk €6,50

KINDERMENU

TOMATENSOEPJE 5,50

PIRATENPARTY 10,50

*Een kroket, frikandel of kaassouflé
met friet, salade en appelmoes.*

KABELJAUWFILET 13,50
Geserveerd met friet, salade en appelmoes.

RISOTTO 13,50



DESSERT&KOFFIE

Dame Blanche..... 10,50
De klassieker. Vanille-ijs, gesmolten
chocolade en slagroom.

Coupe sweet caramel..... 9,50
Karamel ijs met karamelsaus en slagroom.

Glaasje cheesecake..... 9,50
Van rood fruit en koekjes.

Sorbet..... 10,50
Twee bollen sorbet ijs met vers fruit
en slagroom.

Brownie..... 11,50
Met vanille ijs, karamelsaus en slagroom.

Pear 43..... 12,00
Peertjes in likeur 43 met vanille ijs.

Vlieland Kaasplank 16,75
Van de Vlieland Kaasbunker,
met Vlieland pruimen chutney.

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

Kinderijsje 6,50
Een echte traktatie!

Dessert van de week..... 9,50

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

75,00

Voor 2 personen

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



MOSEL PAN

27,50 p.p.

Ze zijn er weer: de mosselen van Zeeuwse bodem.

De Zeeuwse mosselen zijn dit jaar bijzonder goed te noemen. De schelpen zijn wat kleiner, maar het visgewicht van de mosselen is beduidend hoger dan vorig jaar. De nieuwe Zeeuwse mosselen zijn vlezig en vol van smaak en staan garant voor écht genieten van de nieuwe oogst.

De mosselen worden gekookt in bier of in wijn, en worden geserveerd met cocktailsaus, knoflooksaus, friet en salade.

Wijntip: Maison Barboulot Chardonnay

