



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	16,75
Oude kaas, pittenmix, truffelmayonaise en mesclune salade.	
 Duin Blond / Brouwerij Fortuna €6,00	
Zalmbonbon	14,50
Gevuld met garnalen, mesclune salade en dille mayonaise.	
 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50	
Paddenstoelenpaté	14,50
Met limoen sorbetijs.	
 Ermita Veracruz / Verdejo, Spanje €6,50	
Gepofte rode biet	13,50
Met geitenkaas, honing en noten.	
 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00	
Zacht gegaard buikspek	14,50
Met hoisinsaus en ijsbergsla.	
 Club Priavado / Rioja, Spanje €7,00	
Burrata caprese	12,50
Met tomaat, pesto en basilicum.	
 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00	

SOEP



Soep van de chef	7,75
Uiensoep	7,75
Met kaascrouton.	
Mosterdsoep	8,75
Met spekjes	
Vlielandse witte bonensoep	9,50
Volgens oud Vlielands recept.	

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 €7,00

Spare ribs..... 27,50

Huisgemarineerd met chili- en knoflooksaus.

🍷 Sedosa Tinto / Tempranillo, Spanje €5,80

Wildstoofpot..... 29,50

Met dagverse stampot.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Zachtgegaarde rundersukade..... 27,50

Met dagverse stampot en truffeljus.

🍷 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50

Kipstoofpot..... 26,50

Met stroganoff.

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

Eendenborst..... 27,50

Met mousseline en cranberrysaus.

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

Hele zeebaars..... 29,50

Gevuld met kruiden en knoflook.

🍷 Ermita Veracruz / Verdejo, Spanje €6,50

Vlielandse visstoof..... 26,50

Met kabeljauw, zalm, heilbot, garnalen en mosselen.

🍷 Lavila Blanc / Colombard, Frankrijk €5,80

Zalm papilot..... 29,50

Met gegrilde groenten en witte wijnsaus.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00

Sliptongen..... 39,50

In roomboter gebakken.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00

Kabeljauwfilet..... 26,50

Met zwarte tagliatelle en beurre rouge.

🍷 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50

Gestoomde zeewolf..... 27,50

Met parmaham en een krokantje van prei & witte wijnsaus.

🍷 MIP / Syrah, Frankrijk €7,50

Vangst van de chef..... Dagprijs

🍷 Vraag de bediening om advies



VEGETARISCH

Kaasfondue..... 25,50 p.p.

V.a. twee personen, geserveerd met brood en crudités.

🍷 Maison Barboulot / Chardonnay, Frankrijk €7,00

Vegan dahl..... 24,50

Van linzen, pompoen en haricot verts.

🍷 Wappie Tappie / Brouwerij Fortuna €6,00

Orzo met spinazie..... 24,50

Met geitenkaas en tomaat.

🍷 Lavila Blanc / Colombard, Frankrijk €5,80

De hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur.

SPECIALS

CHATEAUBRIAND

Voor 2 personen

75,00

De chateaubriand is het dikke uiteinde van een ossenhaas dat ook wel de kophaas genoemd wordt. (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



KINDERMENU

HAMBURGER

Geserveerd met friet, salade en appelmoes.

14,50

ZALMFILET

Geserveerd met friet, salade en appelmoes.

14,50

PIZZA KAAS & SALAMI

10,50



DESSERT & KOFFIE

Dame Blanche 9,50

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

Chocoladetaartje 10,50

Met kaneelijs en slagroom.

Limoncello-tiramisu 9,50

Sorbet 10,50

Twee bollen sorbet ijs met vers fruit en slagroom.

Coupe sweet karamel 10,50

Karamel ijs met karamel saus en slagroom.

Trifle van stoofpeer 12,50

Met stoofpeer ijs en bastogne.

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!

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