

Soepen

Geuzensoep

Keuze van onze Chef.

€ 4,75

Romige bospaddenstoelensoep

Bospaddenstoelensoep met paddenstoelen uit het Vlieland bos met een vleugje Pernod. 

€ 5,50

Franse uiensoep

Licht gebonden traditionele soep, geserveerd met een kaascrouton. 

€ 5,25

Strandkrabbenbisque

Een heerlijke bisque met krabben uit de Noordzee afgeblust met cognac.

€ 5,75

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood, geserveerd met kruidenboter en aioli.

€ 5,25

Noordzee vistrío

Vistrío van huis gerookte zeebaars een kroketje van Hollandse garnalen en een tartaartje van gerookte pittige zalm, geserveerd met salade en een crème van dille en citroen.

€ 11,95

Kastanjechampignons gratinée

Kastanjechampignons gegratineerd met Roquefort en een crunch van gehakte pistachenoten geserveerd met salade en een coulis van duindoorn.

€ 8,75

Wildpaté

Wildpaté van parelhoen begeleid door een compote van uien en cranberry geserveerd met toast van brioche brood.

€ 10,75

Carpaccio van ossenhaas

Dun gesneden ossenhaas geserveerd met pijnboompitten, salade, oude kaas en een truffelmayonaise.

€ 12,25

Vlees Hoofdgerechten

Ossenhaaspuntjes

Heerlijk malse ossenhaaspuntjes gebakken met bospaddenstoelen en afgeblust met truffeljus.

€ 22,95

 *Tinto Negro Malbec Reserva, glas € 5,95*

Rib eye Iberico

Rib eye van het Iberisch duroc varken op een bedje van hete bliksem omringd met cranberryjus

€ 17,75

 *Tierra Alegre Tempranillo, glas € 4,95*

Zeezicht biefstuk

Onze botermalse topper met de befaamde Zeezichtsaus.
(Op basis van rode wijn, zilveruitjes, spekjes en champignons)

€ 21,95

 *Tierra Alegre Tempranillo, glas € 4,95*

Stoofpotje van wild

Drie soorten wild (haas, wildzwijn en hert) in een stoofpotje, geserveerd met rode kool en een puree van aardappel en knolselderij.

€ 18,95

 *Tinto Negro Malbec Reserva, glas € 5,95*

Captain's diner (2 personen)

Grote schaal met kapucijners, gebakken champignons, paprika, uien, gebakken aardappels, spek, vleesragout en gehaktballen.

€ 32,95 (voor 2 personen)

 *Tinto Negro Malbec Reserva, glas € 5,95*

Vegetarische Hoofdgerechten

Gevulde paprika

Puntpaprika gevuld met Marokkaanse couscous, kikkererwten en cashewnoten.

€ 16,95

 *Lista Negra, Chardonnay Reserva glas € 5,50*

Vegetarische baklava

Vegetarische baklava gevuld met geitenkaas, walnoten en pompoen afgelakt met honing.

€ 18,95

 *Corazon de Leon Rueda, Verdejo, glas € 4,95*

Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten.

Wanneer u een allergie of een dieet heeft, meldt dit altijd.

Vis Hoofdgerechten

Kabeljauw en papillotte

Kabeljauw en papillotte gestoomd met groenten, kruiden, knoflook en witte wijn, geserveerd met beurre blanc.

€ 19,95

 *Lista Negra, Chardonnay Reserva glas € 5,50*

Vlieland vispannetje

Stoofpotje gevuld met Noordzee vis, mosselen, kokkels en gamba's in een romige kreeftenjus. Niet geproefd is niet geweest!

€ 18,95

 *Corazon de Leon Rueda, Verdejo, glas € 4,95*

Harder van 't wad

Op de huid gebakken harderfilet geserveerd met een jus van diverse schaaldieren.

€ 19,50

 *Hofer Grüner Veltliner, glas €5,95*

Sliptong à la meuniere (3 stuks)

Sliptongen gebakken in roomboter en geserveerd met zeezoutboter en citroen.

€ 27,25

 *Lista Negra, Chardonnay Reserva glas € 5,50*

Tagliatelle a la carte

Drie heerlijke pasta gerechten, geserveerd met salade.

Tagliatelle met kippenhaasjes

Tagliatelle met kippenhaasjes, roerbakgroenten en een romige kruiden knoflooksaus.

€ 16,95

Tagliatelle fruits de mer

Tagliatelle met fruits de mer, roerbakgroenten, afgeblust met kreeftenjus.

€ 17,95

Vegetarische tagliatelle

Tagliatelle met bospaddenstoelen, kastanje, roerbakgroente en een romige verse kruidensaus.

€ 15,95

*Omdat wij het weggooiën van eten economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelgarnituur, salades en warme groenten aangepast aan de gemiddelde eter.
Mocht u meer willen dan kunt u gratis bijbestellen.*