

10
JAAR
Vis en Meer
Oesters



**Wij hebben Oesters uit eigen homarium,
verser dan vers dus!**

Verse Oesters per stuk verkrijgbaar
€ 2,70 p.st

Verse Oesters per 1/2 dozijn
€ 15,50

Heeft u last van voedselintolerantie? laat het ons weten,
wij helpen u graag met het maken van de juiste keuze van uw menu.

Voorgerechten

Hollandse garnalen

Cocktail van Hollandse garnalen met avocado, citrusfruit en granny-smith ijs.

€ 13,50

Carpaccio Vis en Meer

“Dun gesneden rundvlees met gegrilde scampi’s, knoflookmayonaise en parmesan”.

€ 13,50

zonder scampi’s € 11,00

Gamba’s

Gamba’s op Thaise wijze, in pannetje geserveerd met o.a.

Gele curry, kokosmelk, limoenblad en citroengras.

€ 13,50

Coquilles

Coquilles van de bakplaat, jus van eekhoorntjesbrood, krokant buikspek en een crème van zoete aardappel.

€ 15,00

Tartaartje van Yellowfintonijn

Kort gebakken tartaartje van Yellowfintonijn met Japanse salade en Yoghurt-emulsie.

€ 12,00

Doperwtensoep

Licht gebonden doperwtensoep met zwarte truffel en morilles.

€ 7,50

Vissoep Vis en Meer

Rijkelijk gevulde vissoep met o.a. kabeljauw en mosselen.

€ 9,00

Vis hoofdgerechten

Snoekbaarsfilet

Snoekbaarsfilet van de bakplaat met gestoofde lamsoortjes en “gelakt met honingboter”.

€ 23,80

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met wilde Argentijnse gamba's en kreeftenjus.

€ 24,50

Kabeljauwrugstuk

Kabeljauwrugstuk uit de oven met krokant korstje van Japans broodkruim, limoen en tuinkruiden.

€ 24,00

Sliptongen

Drie gebakken sliptongen met roomboter.

dag prijs

Tarbot

Op de graat gebakken tarbot.

gewicht prijs

**Onze vis en schaal-en schelpdieren
worden dagelijks aangeleverd door Veltman Vis uit Harlingen
zodat wij “buiten de kaart om” diverse gerechten voor u kunnen
bereiden.**

Vlees hoofdgerechten

Black Angus

Twee bereidingen van black angus sukade
gegrild en gestoofd met lasagne van bospaddenstoelen.

€ 23,00

Biefstuk van de Ossenhaas

Van slager Sjouke uit Sint Nicolaasga
op Spaanse wijze met o.a. artisjokken en gegrilde paprika.

€ 27,00

Vegetarische gerechten

Met veel plezier kunnen wij voor u in samenspraak
diverse mooie vegetarische gerechten a la minuut bereiden.

Onze specialiteit

lekker

№41

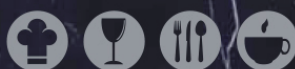
Specialiteit



Drie- of
viergangen
menu

32.50 - 36.00

Vis en Meer



10
JAAR
Vis en Meer
Dessert

**Alle dessert gerechten komen uit eigen keuken,
inclusief het ijs, en worden met veel passie voor u bereid...**

Seizoen fruit met matcha ijs (exclusieve Oosterse thee) en merengue.

€ 8,50

De inmiddels befaamde huisgemaakte limo cello-tiramisu
met bodem van arretjescake.

€ 8,00

Cheescake met blueberry-ice cream en Bastogne koekjes.

€ 8,50

Heeft u toch liever een dame blanche of vanille-ijs met advocaat?

Ook dat hebben wij voor u.

€ 7,80

TIP voor bij het nagerecht, heerlijke dessertwijnen:

- Vendanges d'Autrefois Saussignac
- Rivesaltes Grenat

Gevarieerd kaasplankje met kletsenbrood.

€ 9,50

Tip bij kaasplankje:

- Port Graham's (20 jaar oud).