

# Dinerkaart 2018!

\*\* Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

## Laten we alvast beginnen

Plukbrood met extra vierge olijfolie, dukkah en huisgemaakte sesamboter 5,00

## Vóór de gerechten

Vitello tonato van het friberne Kruiden Varken met tonijnmayonaise, kapperappels, zongedroogde tomaat, rucola en manchego kaas 8,75

Sushi combo; sushi gevuld met zalm en gerookte tonijn, sashimi van octopus en zalm met sojasaus, wakame, wasabi en amazu shoga 13,50

Mexicaanse carpaccio met jalapeno peper, nacho, Tex Mex mayonaise rucola en manchego kaas 10,50

Gebakken coquilles met rode biet, zeekraal en een dressing van blanke rozijnen 11,50

Caprese Flylant van regionale buffelmozzarella, tiggertomaat, balsamico uitjes, rucola, balsamico crème en pesto dressing 8,50

Geay oesters op crushed ijs en met partjes limoen (per stuk of ½ dozijn) 3,50/19,95  
*(extra bij te bestellen: lekker glaasje witte port van Graham's € 3,50 en/of frambozen olijfolie a € 1,00)*

## Met een lepel

Kreeftenbouillon met garnituur van dumplings en furikake (melange Japanse kruiden) 7,50

Dashi bouillon met gekookte mosselen, zeewier, udon noedels en geroosterde pinda's 6,25

Mosterdsoep met droge worst en bosui 5,75

## Lekker lichte en gezonde maaltijdsalades

*(ook als voorgerecht en glutenvrij te bestellen)*

Halve kreeft met mesclun-sla, rode biet, appel, ansjovis en een saffraan mayo 25,00

Salade mesclun met gegrild en gelakt kruidenvarken, Chinese radijs, geroosterde pinda's, sugarsnaps, komkommer, tomaat, wasabibollen, rode ui en een dressing van groene curry 15,50

Salade van babyspinazie met geitenkaas, rode ui, sugarsnaps, zongedroogde tomaat, walnoot, Fries roggebrood en een framboos vinaigrette 15,50

Salade met gerookte tonijn en gerookte zalm, zure bom, rode ui, tomaat, kappertjes, rode biet en een limoen vinaigrette. 16,50

# Dinerkaart 2018!

## Uit het water

Gebakken zeewolf met kalfswang, gegratineerd met lardo en een saus van citroengras	21,50
Doradefilet van de grill met een groene kruidensaus en gemarineerde inktvisjes	21,50
Gebakken schelvis met een linzenmix en gele currysaus	21,50
Gebakken zalmfilet met warme cocktailsaus en garnalen van het Wad	21,50
Mosselen op mediterrane wijze bereid. Geserveerd met sla, friet <u>of</u> brood en drie sausjes	21,50

## Van het land

Gegrilde entrecote met een cranberry-jalapeno jus en gevulde jalapeno	25,50
Zacht gegaarde kalfssukade met gerookte paprikamayonaise, tomatenkaviaar en seranoham	21,50
Gebakken eendenborst met sinaasappeljus en atjar van rode kool	22,50
Huisgemarineerde spareribs, geserveerd met Chili- en knoflooksaus	19,50
Varkenssaté met coleslaw, gebakken uitjes, gebakken cassave en gadogado saus	18,75

De hoofdgerechten worden geserveerd met salade, ambachtelijke friet en groenten garnituur

## Hier geen dieren

Portobello caprese; met tomaat, tempé, pesto en buffel mozzarella	17,50
Javaanse bumbu van vegetarische kip*, boontjes, shiitake, seroendeng en gele rijst	16,50
Pulled jackfruit BBQ style met kikkererwten, naanbrood en pickles van bloemkool	15,50
Salade van babyspinazie met geitenkaas, rode ui, sugarsnaps, zongedroogde tomaat, walnoot, Fries roggebrood en een framboos vinaigrette	15,50

\*= op basis van sojabonen

# Dinerkaart 2018!

## La dolce vita!

Vlielands kaasplankje (vijf kazen uit de Vlielandse kaasbunker) 13,50  
met duindoornstroop en Fries roggebrood

\*\* Heerlijk samen met een LBV Port à € 5,75 of met een Rivesaltes Grenat Rouge à € 5,50

*Nieuw dit jaar: flesje (20cl) Graham's port voor 2 personen!*

- 10 jaar oud € 25,00
- 20 jaar oud € 30,00
- 30 jaar oud € 35,00

Duindoornparfait met goudstaafjes en fris eetbaar zand 8,75

\*\* Heerlijk samen met een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest à € 5,50

Huisgemaakte chocoladetaart met curd van duindoorn en hazelnootschuim 7,50

\*\* Heerlijk samen met een Rivesaltes Grenat Rouge à € 5,50

Coupe Vlieland: vanilleroomijs en lekkere zoete Vlielandse cranberrycompote 6,50

\*\* Heerlijk samen met een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest à € 5,50

Karamelmousse met vleugje zeezout en gebrande pinda's 7,50

\*\* Heerlijk samen met een Rivesaltes Grenat Rouge à € 5,50

Glaasje Sgroppino (spoom); 5,50

Is een sublieme mix van Prosecco, Wodka en een speciaal soort limoen roomijs.

Bevat natuurlijke ingrediënten en is ontwikkeld volgens de beste Italiaanse tradities.

