

# Dinerkaart 2018!

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

## Laten we alvast beginnen

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

## Vóór de gerechten

Fritello: vitello van het Friberne kruidenvarken met tonijnmayonaise, kapperappels, zongedroogde tomaat, rucola en manchego kaas 8,75

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

Mexicaanse carpaccio met jalapeño 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, balsamico crème en pestodressing 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

Bisque van en met Wadgarnalen, bosui en cognac 7,50

Tom Kha Ghai; Thaise kokossoep met gerookte kip, bosui en tomatenkaviaar 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 saffraanmayo 25,00

Salade mesclun met diamanthaas medaillons van de grill, Chinese radijs, geroosterde pinda's, sugar snaps, komkommer, tomaat, wasabibollen, rode ui en een dressing van groene curry 15,50

Salade van babyspinazie met geitenkaas, rode ui, sugar snaps, zongedroogde tomaat walnoot, Fries roggebrood en een frambozenvinaigrette 15,50

Salade met gerookte tonijn en gerookte zalm, zure bom, rode ui, tomaat, kappertjes, rode biet en een limoenvinaigrette. 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 gemarineerd kokkelvlees	21,50
Gebakken schelvis met een linzenmix en gele currysaus	21,50
Gebakken zalmfilet met groene appelcoulis 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- jalapeño jus en gevulde jalapeño	25,50
Zacht gegaarde kalfssukade met gerookte paprikamayonaise, tomatenkaviaar en serranoham	21,50
Gebakken eendenborst met mangochutney en atjar van rodekool	22,50
Huisgemarineerde spareribs, geserveerd met Chili- en knoflooksaus	19,50
Varkenssaté met coleslaw, gebakken uitjes, gebakken cassave en gado-gado saus	18,75

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

## Hier geen dieren

Portobello caprese; met tomaat, tempé, pesto en buffelmozzarella	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.

