

Culinair genieten aan de jachthaven van Vlieland!

(Diner is vanaf 17.30 uur)

** Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Laten we alvast beginnen

Plukbrood | extra vierge olijfolie | beurre café de Paris 5.00

Vóór de gerechten

Geay oesters | frambozenazijn | sjalot | bieslook | ½ dozijn 19.95

(extra bij te bestellen: lekker glaasje witte port van Grahams 4.00)

Sushi combo | sashimi van zalm | sashimi van hamachi | sushi maki 12.50

unagi saus | wasabi | gari shoga | wakamé

Springroll: Pekingeend | Chinese kool | komkommer | bosui 8.50

daikon cress | crazy pea | sesamdressing

Ceviche van makreel | paarse bloemkool | kalamata-pistou 8.50

daikon cress | bosbessen

Salade ingelegde palmharten | paarse bloemkool | granaatappelpitjes 9.00

furikake | gele cherry tomaat | sjalot | koriander

Gebakken heilbot | korst van broodkruim | kalfstong 13.50

gerookte venkelschuim | venkelsalade | gekonfijte citroen | anijs champignons

Met een lepel

Spaanse uiensoep | brioche met kaas 5.50

Langoustine bouillabaisse | mossel -en kokkelvlees | bosui 6.50

Lekker lichte en gezonde maaltijdsalades

Salade vis | zalm piri piri | bulgur | zeekraal | tomaat | avocado 16.50

rode ui | peppadew | sesamdressing

Caesar salade | little gem sla | pulled chicken | bacon | ansjovis 17.00

Parmezaan | ei | rode ui | tomaat | croutons | caesardressing | kapperappels

Salade vega | linzen | perzik | rode ui | pijnboompitten | rode biet 15.50

blue de Wolvega | yoghurt dressing

De hoofdgerechten worden op het bord begeleid met een bijpassend groente en aardappel garnituur

Uit het water

Gebakken zeewolf | kimchi | gel van bergamot 19.50

Gebakken kabeljauw | jus van langoustines 17.50

Gegrilde gamba XXL | kidney bonen | gele rijst | kruiden-citroen olie 18.50

Groene viscurry | gele rijst 16.50

Van het land

Zacht gegaarde lamsnek | dukkahkorst | coulis van mango-passievrucht 25.00
granaatappelpitjes

Tournedos | beurre café de Paris 25.00

Gelakte shortrib | knoflooksaus | chilisaus 21.00

Hele poussin (piepkuiken) | rode wijn jus 17.50

Hier geen dieren

Curry van kievitsbonen | karnemelk | zoete aardappel | gele rijst 14.50

Indiase vegetarische boterkip | gele madras bloemkool 15.50
cashewnoten | gele rijst

Pulled paddenstoelen | BBQ-saus | groentespaghetti 14.50

Salade vega | linzen | perzik | rode ui | pijnboompitten | rode biet 15.50
blue de Wolvega | yoghurt dressing

Uit oog van duurzaamheid laten wij de keuze voor extra garnituur aan de gast over.

U kunt kiezen uit de volgende side dishes:

- Puntzak ambachtelijke friet 3.50
- Gebakken kriel | crème fraîche 3.00
 - Gele rijst 2.50
- Salade mesclun | dressing 3.00

La dolce vita!

Kaasplank | vijf streekkazen | zilverui compote | Fries roggebrood 13.50

** Advies: Graham's port 10 yo à 7.50/Graham's LBV Port 6.00 / Rivesaltes Rouge wijn 5.50

Citroen mascarpone | rood fruit | frambozen kroepoek 8.50

** Heerlijk samen met een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn à 5.50

Banane chocoladecake | kokos-rum foam 7.50

** Heerlijk samen met een Rivesaltes Grenat Rouge dessertwijn à 5.50

Coupe Vlieland | vanille-ijs | cranberry compote | slagroom 7.50

** Heerlijk samen met een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn à 5.50

Dame blanche | vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom 7.50

** Heerlijk samen met een Rivesaltes Grenat Rouge dessertwijn à 5.50

Zomergroet | frambozen sorbetijs | mango sorbetijs 7.50

bosvruchten sorbetijs | vers fruit (sorbetijs is gluten -en lactosevrij)

** Heerlijk samen met een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn à 5.50

Glaasje Sgroppino (spoom) 5.75

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