

## Culinair genieten aan de jachthaven van Vlieland!

(Diner is vanaf 17.30 uur)

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

### Laten we alvast beginnen

Ecluse bol (250gr.) van Desemenzo | extra virgen olijfolie | beurre de Paris 6.50  
basilicum pesto

### Vóór de gerechten

Geay oesters | ½ dozijn 21.00

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

Sushi combo | sashimi van zalm | sashimi van hamachi | sushi maki | unagi saus 12.50  
gari shoga | wakamé | wasabi | soja saus

Springroll: Pekingeend | Chinese kool | komkommer | bosui | daikon cress 7.50  
crazy pea | sesamdressing

Tonijnpizza | filodeeg | ricotta crème | wasabimayonaise | Wakame | kappertjes 11.50  
komkommer

Ingelegde palmharten | paarse bloemkool | granaatappelpitjes | furikake 8.75  
gele cherry tomaat | sjalot | koriander

Carpaccio van gerookte ribeye | Parmezaanse kaas | pijnboompitten 11.75  
mizuna sla | basilicum pesto

Halve kreeft | antiboise van tomaat | salade 25.00

### Met een lepel

Tom Kha Gai; Thaise kokossoep | gerookte kip | bosui | tomatenkaviaar 6.00

Langoustine bouillabaisse | mossel -en kokkelvlees | bosui | brood 6.25

### Lekker lichte en gezonde maaltijdsalades

Salade vis | gerookte zalm | mosselen | garnalen | bulgur | zeekraal 16.50  
tomaat | avocado | rode ui | peppadew | sesamdressing | brood

Caesar salade | gerookte kip | little gem sla | bacon | ansjovis | kapperappels 15.50  
Parmezaan | ei | rode ui | tomaat | croutons | caesardressing | brood

Salade vega | linzen | perzik | rode ui | pijnboompitten | rode biet 14.50  
blue de Wolvega | yoghurtdressing | brood

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

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
- Salade mesclun | rauwkost | dressing – klein 3.00/groot 4.50

## [Uit het water](#)

Gebakken roodbaars | kimchi | gel van bergamot 22.50

Gebakken kabeljauw | jus van langoustines 16.50

Gegrilde gamba's | gele rijst met kidneybonen | kruiden-citroen olie 16.50

Groene viscurry | gele rijst 15.50

Halve kreeft | antiboise van tomaat | salade 25.00

## [Van het land](#)

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

Tournedos | pepersaus 28.50

Spareribs huis gemarineerd | Chili- en knoflooksaus 17.50

Hele poussin (krielkip) | rode wijn jus 17.50

## [Hier geen dieren](#)

Steak knolselderij | hazelnootpesto | brie | appel 14.50

Indiase vegetarische boterkip | gele madras bloemkool | cashewnoten | gele rijst 14.50

Pulled paddenstoelen | BBQ-saus | groentespaghetti 14.50

Salade vega | linzen | perzik | rode ui | pijnboompitten | rode biet 14.50  
blue de Wolvega | yoghurt dressing

## [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 8.75

\*\* Wijnadvies: een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn à 5.50

Chocoladetaart | muntcoulis | sinaasappelschuim 7.50

\*\* Wijnadvies: een Rivesaltes Grenat Rouge dessertwijn à 5.50

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

\*\* Wijnadvies: een Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn à 5.50

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

\*\* Wijnadvies: een Rivesaltes Grenat Rouge dessertwijn à 5.50

Zomergroet | frambozen sorbetijs | mango sorbetijs 7.50

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

\*\* Wijnadvies: 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.