

HAVENPAVILJOEN DE DINING

LATEN WE ALVAST BEGINNEN

PLUKBROOD OM TE DELEN

Met Muhammara, pesto van daslook en vegan aïoli
6.50

Voorgerechten

GEAY OESTERS 25.00 

Half dozijn op ijs, geserveerd met partjes limoen, frambozenazijn-sjalot dressing

GEBAKKEN COQUILLES 13.75 

Met rode biet, groene mini-asperges en frambozendressing

RUNDER ROSBIEF MET TRUFFELMAYONAISE 9.50 

Rucola, pijnboompitten, nacho's en Parmezaanse kaas

SUSHI COMBO 13.50

Combinatie van sushi en sashimi van zalm en tonijn, geserveerd met gari-shoga, wakame, wasabi en sojasaus (glutenvrij mogelijk)

GESCHROEIDE TONIYN 14.50 

Omwikkeld met sesam, geserveerd met zoetzure rettich en wasabi-mayonaise

PAPPADUM MET PALMHARTEN 8.75 

Citroen-aïoli, furikake, sjalot, cherrytomaat, gemarineerde funghi en crumble van paarse bloemkool

MET EEN LEPEL

Worden standaard met brood geserveerd.

MOSTERDSOEP 6.00 

Met cranberry, gedroogde Friese worst en bosui (vegan/glutenvrij mogelijk)

TOM KHA KAI 6.50 

Met gerookte kip en bosui (vega/glutenvrij mogelijk)

Maaltijd salades

Worden standaard met brood geserveerd.

LITTLE GEM SALADE MET HALVE KREEFT 29.50 

Caesardressing, avocado, cherrytomaat, rode ui en Hollandse garnalen met cocktailsaus.

SALADE GEROOKTE ZALM 15.50

Citroengras-noedels, spinazie, cherrytomaat, rode ui, wakame en sesamdressing

CAESAR SALADE 16.50 

Little gem sla, gerookte kip, scharrelei, kappertjes, ansjovis, Parmezaanse kaas, bacon, rode ui, tomaat en Caesardressing

SALADE BURRATA 17.50  

Avocado, amandelen, olijven, cherry tomaatjes en balsamico dressing

KIJK VOOR GERECHTEN SPECIAALS VOOR DE KIDS OP ONZE KINDERKAART.

Diner

Hoofdgerechten

Bijna al onze hoofdgerechten worden op het bord begeleid met bijpassende (seizoens) groente en aardappelgarnituur.

Diner

UIT HET WATER

VIS VAN DE DAG DAGPRIJS

HELE ZEEBAARS 23.50 
Uit de oven met kruidenolie

GEBAKKEN MEERVAL 23.50 
Met saus van sinaasappel en roze peper

PITTIGE GAMBA'S 23.50
In een waterdeegmandje met courgette, knoflook, paprika, ui, chilisaus, geserveerd met gele rijst

VAN HET LAND

SUPRÊME VAN MAÏSKIP 23.50 
Met mango-passievruchtensaus

GEGRILDE LAMSSPIES 25.50
Met een tomatencouscous en tzatziki

GEGRILDE CÔTE DE BOEUF 35.00 
(±300 gram) met chimichurri

GEBAKKEN EENDENBORST 25.50 
Met een duindoorn-kumquatsaus

BIJGERECHTEN

PUNTZAK FRIET 4.00  

GROENE SALADE 3.50 (glutenvrij mogelijk)



Nagerechten

KAASPLANK 13.50
Met 5 soorten kaas, geserveerd met Fries roggebrood en rinse appelstroop
Tip: Graham's Port 10g 8.50 | Graham's LBV Port 6.00 | Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell 6.00

LIMONCELLO TIRAMISU 8.75
Limoen-sorbetijs, lemoncurd en slagroom
Wijnadvies: Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn 6.00

PANNA COTTA 7.50 
Met mango-passievrucht coulis, ananas, mango-sorbetijs en slagroom
Wijnadvies: Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn 6.00

VEGAN / VEGA

POKE BOWL 15.00  
Sushirijst, komkommer, cherrytomaat, edamame boontjes, kikkererwten, avocado, sesamzaad, wortel met een Japanse dressing (ook te bestellen met zalm of tonijn tegen supplement prijs)

RAVIOLI 16.50
Gevuld met aubergine-basilicum, geserveerd met kruidenroomsaus, rucola, tomatensalsa en Parmezaanse kaas

OOSTERSE QUICHE 17.50
Rode curry, palmharten, pompoen, bamboe en een crème van miso en gepekeld groente

KERALA CURRY 18.75
Met een Borek (pakketje gevuld met feta en spinazie), geserveerd met gele rijst en een yoghurt dip (glutenvrij mogelijk)

GANACHE TAARTJE 7.00
Met frambozencoulis en een hazelnoot tuille
Wijnadvies: Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell 6.00

DAME NOIRE 7.50
Chocolade-roomijs met sinaasappel, witte chocoladesaus en slagroom
Wijnadvies: Casa de la Ermita Dulce Tinto Monastrell 6.00

ZOMERGROET 7.50
Limoen-sorbet ijs, mango-sorbetijs, passievrucht-sorbetijs en vers fruit
Wijnadvies: Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest dessertwijn 6.00

SCROPPINO 6.00
Spoom van limoen-roomijs, prosecco en wodka

 VEGETARISCHE GERECHTEN  GLUTENVRIJE GERECHTEN  VEGAN GERECHTEN
Heeft u speciale diëetwensen of allergieën? Dan horen wij dat graag.