

Dinerkaart

Vanaf 16.30 uur

Borrelhapjes

Cheese nacho's met chunky tomatensalsa	4,00
Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st)	6,75
5 Ambachtelijke krokettes van Waddengarnalen met Dijonmayonaise	7,75
Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli	8,00
Potato dippers (gefrituurd) met chunky tomatensalsa	5,00

Voorgerechten

Krokant Libanees knoflookbrood 4,25
met aioli en rucola

Baguette rustique met smearsels 6,75
pesto, tomatentapenade en truffelmayonaise

Boquerones en vinagre 7,00
In zuur gemarineerde ansjovisfilets met olijfolie, knoflook, platte peterselie en ui

Rilette van boerderij eend 9,50
met vijgencompote en landbrood

Oesters Vanaf 3 stuks per stuk 2,50
Fines de Claires Oléron nr.3
Geserveerd met 2 dressings, boter en brood.

Ortiz Bonito del Norte 8,50
Blikje witte tonijn op olijfolie met kappertjes, aioli, olijven en brood.

Ortiz sardientjes Antigua 8,50
Blikje sardientjes als bovenstaand!

Waddensalade en Roastbeef salad (zie maaltijdsalades)

Paleta Jambón Ibérico (Pata negra) 50 gram 12,00 80 gram 18,50
Donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken, met een nootachtige smaak.
Geserveerd met tomatenchutney, brood en boter

Kokkels 350 gr. 11,50
gestoofd in boter met knoflook, sjalot, lavas, koriander en een vleugje kerrie met brood en kruidenboter

Coquilles en Pata Negra 14,50
om en om gebakken coquilles met Iberico ham, basilicumolie en truffeldressing

Soepen

Pomodorigoep 6,75
soep van gepureerde pomodori tomaten met pesto en brood

Waddenbouillabaisse (voorgerecht) 10,00
kokkels, mosselen en witvis in een jus op basis van visbouillon, tomaat en paprika. Brood met rouille.

Maaltijdsalades

Warme geitenkaas salade 13,50
met honing gratineerde geitenkaas, geserveerd op vruchten notenbrood en een salade met truffeldressing, druiven, noten en dadels

Caesar salade

In de salade verwerken wij little gem, van 'de zelfpluktuin naast de branding', met o.a. Parmezaanse kaas, gedroogde tomaatjes, ei, croûtons, olijven, kappertjes, en peper-roomdressing 11,00

Als bovenstaand met ansjovis en huis gemarineerde zalm
met grof zeezout en gekneusde peper en waddenlimoncello 17,50

Roastbeef salad (koud) 13,50 (als voorgerecht 9,00)
Plakjes rosé gebraden dunne lende van Noord Amerikaans Black Angus a la minute gemarineerd met gember-yuzudressing op een salade met asperges, ei, rode ui, milde rode pepertjes, bieslook en komkommer

Fruits de mer

Minimaal 1 dag van te voren reserveren !!

p.p.3 oesters, ½ kreeft, kingkrab, langoustines, gamba's, coquilles, kokkels, mosselen en Hollandse garnalen vanaf 2 pers. 42,50 p.p.



Hoofdgerechten

Thaise rode vegetarische curry 16,00
met zoete aardappel, tomaat, zoete paprika, ananas en bosui

Spaghetti con cardidi e gamberetti 18,50
Spaghetti met kokkels en gamba's, olijfolie, boter, knoflook, kruiden, zeekraal en prei.

Spaghetti a la puttanesca 13,50
Spaghetti met een saus van o.a. cherrytomaat, knoflook, artisjok, kappertjes, paprika, olijven, basilicum en platte peterselie. Geserveerd met rucola en geraspte oude Pecorino

Thaise rode vis curry 21,00
Medium pittige rode curry, romig door kokosmelk en mango en fris door de citroengras en limeleaves met gamba's, zalm- en kabeljauwfilet, cherrytomaat en ananas. Met basmati.

Catch of the day regelmatig wisselend visgerecht

Zarzuela 26,50
Catalaanse variant op Bouillabaisse - kabeljauw, kokkels, mosselen, langoustines, coquilles en gamba's in een weelderige jus van visbouillon met tomaatjes, paprika en kruiden. Geserveerd met brood, aioli en plakjes gedroogd Bergspeck

Schiermonnikogor lamsvlees

Regelmatig wisselend gerecht bereidt met lamsvlees van de Kooiplaats

Malse steaks (250 gram) van Noord Amerikaans grainfed Black Angus runderen

- **Peppersteak** 23,50
geserveerd met een romige groene pepersaus

- **Chimichurri** 24,50
met Argentijnse 'pesto'
Bovenstaande steaks worden geserveerd op geroosterde puntpaprika, courgette, gerookt spek en zoete aardappel

- **Truffelsteak** 26,50
met truffeljus, asperges en aardappelgratin

Kaasplank 4 soorten 8,50 6 soorten 12,50
Assortiment buitenlandse kazen met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood