

Menukaart

Appelgebak met slagroom	2,75	Warme Brusselse wafel met cranberry's en slagroom	4,25
-------------------------	------	---	------

Borrelhapjes

Mix van 3 soorten Toscaanse olijven	4,00	Tortillachips met romige quacamole en salsa	4,00
Garnalenāioli met brood	4,50	Kruidige aardappelwedges met āioli en chilisaus	4,75
Amsterdamse bitterballen (8 stuks)	4,75	Chorizo, salami en gedroogde ham met zuur, olijven en crostini's	7,50

Landbrood

een plak landbrood met brie, rucola, honing, gedroogde tomaatjes en amandelen	5,75
2 plakken landbrood met gezouten boter, licht gepekelde, gerookte Anjummer bacon, rucola en mosterddressing	6,50

Soepen

Soep van gepureerde pomodori-tomaten met pesto en brood	6,50
Coquilles en gamba's in een geurige Thaise bouillon met o.a. citroengras, paksoy, paprika, Thaise bieslook en koriander	11,00
'Marlijns' vissoep – huisgemaakte maaltijdsoep met een royale vulling van verschillende soorten visfilets, gamba's, Hollandse garnalen, mosselen en zeekraal, geserveerd met brood en rouille	13,50

Vegetarisch

Caesar salade – bindsla met peperroomdressing, croûtons, pijnboompitten, gedroogde tomaatjes, gegrilde paprika en Grana Padano	9,50
Warme geitenkaas 'Buche Chèvre' op suikerbrood met honing-appelstroop op een salade met noten, gedroogde zuidvruchten en truffeldressing	12,50
Kaasplank – verschillende soorten kaas met noten, zuidvruchten en kletzenbrood	11,50
Lekker met een glas oude port – Porto Pocas Colheita 1992	4,75

Zeevruchten

Waddensalade – royale salade van Hollandse garnalen op een groene salade met groene asperges, tomaat, eilander scharreleitje en limoendressing	12,50
Ambachtelijk gerookte zalmfilet met een komkommersalsa, gerookte paling met een salade van o.a. Granny Smith, aardappel en cornichons en naturel geserveerde Hollandse garnalen	14,50
Oesters – de Franse 'Fines de Claires' geserveerd met kruidenvinaigrette, sjalotjes in rode wijnzijn, stokbrood en gezouten boter	3 st 7,00 6 st 12,50 12 st 23,00
'Moules Marinières' mosselen gekookt in een fond met knoflook, venkel, sjalot en bleekselderij, geserveerd met frites	18,50
Tonijn 'Niçoise' - gegrilde tonijnmoot op een mediterrane salade, geserveerd met frites en huisgemaakte Dyonmayonaise	19,50

Vlees en gevogelte

Caesar salade met geroosterde kip			10,00
‘Carpaccio in salsa tonnata’ – carpaccio van runderlende met tonijnsaus, rucola, kappertjes en ansjovis	klein	8,50	groot 14,50
Pata Negra – exclusieve, gedroogde Spaanse ham van het Iberisch zwartpootvarken, geserveerd met warme geitenkaasjes (Buche Chèvre) en honigvijgen	klein	9,50	groot 16,50
Salade Landaise (3 bereidingen van eend) – foie gras met appelpeercompote, gerookte borstfilet met een confit van rode uitjes en gebakken reepjes gekonfijte bout op een salade met mosterddressing			18,50
‘Bavette au beurre Café de Paris’ malse steak met romige traditionele Franse kruidenboter, geserveerd met brood			18,50

Kindergerechtjes

Poffertjes met poedersuiker	4,50
Frites met appelmoes en een keuze uit minifrikadelletjes, bitterballen, kipnuggets of calamaris (gefrituurde inktvisringen)	7,00
Spaghetti Paesana – tomatensaus met gehakt, salami, groente en kaas	7,00
Schatkist met slagroom	3,50
3 Kleurenijs met smarties en slagroom	3,50

Mövenpickijs

Classic vanille met classic chocolade-ijs met slagroom	5,50
Classic vanille met Crème Brullee-ijs met slagroom	5,50
Grand Marnier-ijs en classic chocolade met cranberry-sianasappelcompôte	7,00



Reserveringen vanaf 15.00 uur

De Marlijn

Schiermonnikoog

0519-531397

Voor openingstijden etc.

www.demarlijn.com