

## Vandaag naast de kaart

# Catch of the day

### Zeebaarsfilet 21,50

Gebakken zeebaars geserveerd op een frisse groene salade met komkommer, rode ui, tomaat, asperges, ei, gamba's, limoendressing en frites

### Asperge salade 12,50

Gemengde salade met o.a. asperges, komkommer, tomaat, rode ui, ei, croutons en limoendressing

### Eilander lamspecials - Lamscurry 17,50

Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogel lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom, geserveerd met basmati rijst en Oosters platbrood

*Dagelijks serveren wij vanaf 16.30 uur een  
aantal dinergerechten naast de kaart  
Kijk gerust op de achterzijde*

## Bieren naast de kaart

### Brouwerij T ij Paasij 5,00

Voorjaarsbier met een zachte, kruidig smaak en een frisse afdrank

### Two Chefs Brewing Silver Bullet 4,75

Hoppige en fruitige i.p.a. uit blik

### Hoegaarden Witbier van de tap 3,50

Bleektroebel bier, fris en citrus



## Sangria

Op basis van rode wijn geserveerd met vers fruit

*Glas 4,50    Karaf 12,50*

# Vandaag naast de kaart

## Wijntip

Domaine Louis Moreau Chablis Chardonnay 2017

glas 6,75 | ½ fles 16,50 | fles 32,50

*Goed te drinken bij gebakken vis en schaal- en schelpdieren*

## Dagelijks te bestellen vanaf 16.30 uur

### Groene curry met asperges en gamba's 21,50

Mild pittig groene curry met o.a. asperges, gamba's paksoi en kool

Geserveerd met basmati rijst

### Irish bavette steak 22,50

Malse steak (200 gr.) van Irish bavette

Geserveerd met roerbakgroenten, bearnaisesaus en frites

### Zarzuela 24,50

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 gedroogde ham

### Schiermonnikoogse koteletten 23,50

Van kwelderlam met jus van lam en gemberbier

Geserveerd roerbakgroenten en kruidenboter