

# 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

Eilander lamspecials - Lamscurry 17,50

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

## Wijntip

Domaine Roger Pabiot Pouilly Fumé

Sauvignon Blanc 2018

glas 5,75 | fles 28,00

Stuivend frisse witte wijn met aroma's van grapefruit en tropisch fruit

*Dagelijks serveren wij vanaf 16.00 uur een  
aantal dinergerechten naast de kaart  
Kijk gerust op de achterzijde*

## Sangria

Op basis van rode wijn geserveerd met vers fruit

**Glas** 4,50      **Karaf** 12,50

## Bieren naast de kaart

Hoegaarden Witbier

van de tap 3,50

Bleektroebel bier, fris

en citrus

Two Chefs Brewing

Hippie Fish 4,75

Licht gele citrus ale uit

Amsterdam

Brouwerij t'ij Paasij 3,00

Licht amberkleurig bier dat  
zacht licht kruidig van smaak is

# Vandaag naast de kaart

## Dagelijks te bestellen naast de kaart vanaf 16.00 uur

### Voorgerechten

**Eendenborst** 8,50

Huis gerookte eendenborst met o.a. rode biet, zoetzure appel en walnoot

**Tonijntartaar** 8,00

Gemarineerde tonijn met limoen en bieslook geserveerd met Yuzu en avocado

**Geitenkaas** 7,50

Geitenkaas met o.a. rode biet, bosvruchten, zoetzure appel en walnoot

**Proeverij** vanaf 2 personen 10,00 p.p.

Plankje met het assortiment van het huis

### Hoofdgerechten

**Schiermonnikoogse lamsstoofpot** 23,50

Stoofpot op basis van rode wijn met kwelderlam, knolselderij, wortel en sjalot

Geserveerd met een aardappelgerecht

**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

**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, asperges, bearnaisesaus en aardappeltaart