

DAGKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur

Gebak (vanaf 10.00 uur)

- Appelgebak met slagroom 2,75
- Wisselend gebak (vraag de bediening)
- Warme Brusselse wafel met cranberrycompote en slagroom 4,25
- ½ Warme Brusselse wafel als bovenstaand 2,50

Brood

- Gebakken paddenstoelen 9,50
Met knoflook, sjalot, rucola geserveerd met zuurdesembrood en kruidenboter
- Broodje ossenworst 7,00
Gerookte ossenworst van Slager Menno uit Anjum op Italiaanse bol met augurk, ui, ei, tomaat, rucola met huisgemaakte tomatenketchup
- Broodje oude (Groningse Roem) kaas op Italiaanse bol met rucola, augurk, dadels en mosterddressing 6,00
- Brood met seizoen groentes 6,50
Met zuurdesembrood en kaas uit de oven
- Bourgondiër rundvleeskroketten 8,75
2 kroketten geserveerd met landbrood en Dijonmayonaise
- Brood met smearsels 6,75
Pesto, tomatentapenade en aioli

Antipastiplank Chef s Choice vanaf 2 pers 14,50 p.p.

Assortiment charcuterie, kaas, groentes, vis en smearsels met brood

Borrelhapjes

- Tortillachips (koud) met chunky tomatensalsa 4,50
- Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st) 6,75
- 5 Ambachtelijke kroketjes van Wadden garnalen met Dijonmayonaise 7,75
- Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli 8,00
- Fried potato dippers met chunky tomatensalsa 5,00

Planken

- Groenteplank 11,00
Plankje met verschillende bereidingen van seizoengroenten geserveerd met brood, humus en knoflookdip
- Ortiz Bonito del Norte 8,50
Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood.
- Ortiz sardientjes Antigua 8,50
Blikje sardientjes als bovenstaand!
- Charcuterie plank 11,50
Verschillende soorten ambachtelijk vleeswaar geserveerd met cornichons, olijven, tomatentapenade en twee soorten brood

Kaasplank 4 soorten 10,00

6 soorten 14,00

met noten, gedroogde zuidvruchten, vijgencompote en brood

Oesters Fines de Claires Oléron nr. 3

Vanaf 3 stuks per stuk 2,50
Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

Soep

- Pomodorisoep - soep van gepureerde pomodori tomaten met pesto en brood 6,75
- Paddenstoelensoep- maaltijdsoep met gebakken paddenstoelen met brood en kruidenboter 10,00
- Marlijn's vissoep- maaltijdsoep, goed gevuld met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal. Brood met rouille 13,75
- Erwtensoep - Royaal gevulde maaltijdsoep met landbrood en Anjummer bacon 8,75

Dagelijks serveren wij vanaf 16.00 uur

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

www.demarlijn.com | 0519 531397 | paviljoen@demarlijn.com

DAGKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur

Fruits de mer

Minimaal 2 dagen van te voren reserveren!!
p.p. 3 oesters, ½ kreeft, kingcrab, langoustines, gamba's,
coquilles, kokkels, mosselen en Hollandse garnalen
vanaf 2 pers. 42,50 p.p.



Warme gerechten

Kokkels 350 gr. 12,75
gestoofd in boter met knoflook, sjalot, lavas, koriander en een vleugje kerrie geserveerd met brood en kruidenboter

Spaghetti di Mare 19,50
Spaghetti met kokkels, coquilles, gamba's, mosselen, knoflook, rode ui, zongedroogde tomaat, rucola, verse kruiden, zeekraal en prei geserveerd met brood en Parmezaanse kaas

Lamscurry 14,50
Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogeer lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom, geserveerd met Oosters platbrood, rijst en zoetzure komkommer en rode ui

Gekonfijte eend 18,00
Langzaam gegaarde eendenbout met gnocchi, spek, paddenstoelen en kastanjes

Wij variëren met onze warme gerechten, kijk gerust op onze naast de kaart

Desserts

Griekse yoghurt met honing, kletskoppen en walnoten 5,75
Trifle met huisgemaakte kaneelkward, kruidnoten en stoofpeer 6,00
Waddenijs boerenroomijs, cranberries en chocolade crumble 6,50
Copa nata con nueces vanille roomijs met gekarameliseerde walnoten van het Spaanse huis Menorquina 5,00



Salades

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

Salade schaal en schelpdieren 17,50
Gebakken gamba's, coquilles, mosselen, kokkels met een salade van komkommer, wakame, rode ui, tomaat met Oosterse sesamdressing, geserveerd met brood en boter

Salade geroosterde groentes 12,00
Salade van verschillende seizoen groentes met mediterrane kruidendressing, pijnboompitten, olijven, kappertjes, zongedroogde tomaat, geserveerd met brood en boter

Salade Coquilles met Italiaans gedroogd Bergspeck 16,50
Drie Sint Jakobsschelpen uit de oven met Speck di Asiago op een salade van zoetzure groentes, zongedroogde tomaat, pijnboompitten met truffeldressing, geserveerd met brood en boter

Kindermenu s

Poffertjes met poedersuiker 5,00
Zak frites met fritessaus en ketchup 3,50
Kindermenu frites
Frites met appelmoes en naar keuze bitterballen, kip nuggets, kaassoufflé of vissticks 8,00
Spaghetti bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte Pecorino 8,00
Frites karaage kipdijvlees in een krokant Japans tempurabeslag met frites en appelmoes 9,50

Kinderdessert 4.75

Verrassing dessert met veel lekkers!!