



MENU

DINER VANAF 17:30



voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Breekbrood met aioli, gerookte knoflookolie en tapenade | € 6,50 |
| Hele Paling van 't Olde Ambaecht (indien voorradig) in zijn vel met toast en roomboter | € 15,50 |
| Rouleau van gerookte zalm met rivierkreeftjes, kruidensla en sherrymayonaise | € 12,50 |
| Antipasti van parmaham en lamsham Terschellinger lamsham, bruchetta en Amsterdams zuur | € 12,50 |
| Portugese venusschelpen vongole met koriander, knoflook en witte wijn | € 14,50 |
| Gerookte rib-eye carpaccio met rucola, crème van parmezaan en pijnboompitten | € 12,50 |
| Japanse loempia's met wakame gevuld met edamamebonen en taugé met wasabi | € 11,95 |

soepen

| | |
|--|--------|
| Zuppa di Pomodori tomatensoep op z'n Italiaans | € 6,95 |
| Tom kha Kai (kan ook vegetarisch) Thaise kokossoep met kip, taugé en paprika | € 7,95 |
| Bouillabaisse vissoep op Franse wijze met rouille en knoflookbrood | € 8,95 |



MENU

DINER VANAF 17:30



salades

ook als maaltijdsalade

Salade groene asperges en mozzarella € 11,95-17,95
met pesto en pecannoten

Zalm Poké Bowl € 13,95-18,95
van sushirijst, edamamebonen, mango en avocado

vlees

Gegrilde kalfsribeye € 24,95
met rode peperboter en gepofte groenten

Porchetta uit de oven € 22,95
met saus van paddenstoelen en gekarameliseerde witlof

Eendenborstfilet € 22,95
in sinaasappelglazuur op groene groenten en bospeen

Lamsrack in krokante kruidenkorst € 24,95
op groene groenten met een jus van look en mint

vegetarisch

Gegratineerde gevulde Courgette € 22,95
met groene asperges, pesto, oude kaas en taleggio

Spaghetti aglio olio € 20,50
verse spaghetti met knoflookolie en kruiden

Curry van pompoen, spinazie en cashewnoten € 21,95
met couscoussalade, crème fraîche en Turks brood



MENU

DINER VANAF 17:30



vis

| | |
|--|---------|
| Hele vis met kop en staart uit de oven met antiboise | € 24,95 |
| Zalm Teriyaki gewokte udonnoedels met bimi, bosui en sesam | € 22,95 |
| Zeebaarsfilet met bisque d'homard op venkelcrème en zeekraal | € 24,95 |
| Bouillabaisse op Franse wijze gevulde vissoep met rouille | € 18,50 |

voor de kleintjes

tot 12 jaar

| | |
|--|--------|
| Strandhotel frietenfeest met appelmoes en een stukje zalmfilet of biefstuk | € 8,95 |
| Pasta bambini Spaghetti met tomatensaus | € 7,95 |
| Poffertjes met boter en poedersuiker | € 7,95 |

extra

| | |
|--|--------|
| Caesar salade - Little gem, kip, kaas en tomaat | € 6,50 |
| Boer'n Friet - met schil en truffelmayonaise | € 5,00 |
| Friet van zoete aardappel - met spicy mayonaise | € 5,50 |



MENU

DINER VANAF 17:30



nagerechten

| | |
|--|---------|
| Aardbeien Romanoff gmarineerd in peper met meringue | € 8,95 |
| Brownie van pure chocolade mousse van kokos en honeycomb | € 8,95 |
| Parfait van limoen en honing met frambozensaus en crumble van pistache | € 8,95 |
| Sorbet met klets koppen 3 soorten sorbetijs met klets koppen | € 8,95 |
| Kaasplateau diverse kaas soorten met appelstroop en vijgenbrood | € 12,95 |

zoet

| | |
|--|--------|
| Advocaatje met slagroom ouderwets lekker | € 4,50 |
| Taart cranberrytaart - brownie - appelgebak | € 5,00 |
| Eilandbonbon bonbon van de oude smidte | € 1,50 |
| Tanzania truffels 2 truffels met ingrediënten uit Tanzania | € 3,50 |
| Tony Choclonely diverse smaken | € 3,00 |