

MENU



DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL

TERSCHELLING

voorgerechten

Breekbrood met olijfolie, tapenade en aioli	€ 6,50
Coquilles met crème van butternut met gel van rode biet en hazelnoot crunch	€ 13,50
Steak tartaar basilicummayonaise, kaaskletskep en eidooier	€ 13,50
Terrine van peer en geitenkaas op een millefeuille met pistache	€ 12,50
Mousse van gerookte paling met frisee, kruiden en groene appel	€ 12,95
Gerookte eendenborstfilet met chutney van rode ui en cranberry	€ 12,50
Truffel loempia's met paddenstoelenvulling en truffelmayonaise	€ 11,95

soepen

Zuppa di Pomodori tomatensoep op z'n Italiaans	€ 6,95
Winterse roomsoep met truffelolie van schorseneren, pastinaak en knolselderij	€ 7,95
Bouillabaisse vissoep op Franse wijze met rouille en knoflookbrood	€ 8,95

MENU

DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL
TERSCHELLING

salades

voorgerecht of maaltijdsalade

- Bietensalade met vijgen en bramen** € 11,95-17,95
geitenkaas, bleu d'Auvergne en walnoten
- Vietnamese salade met geroosterd buikspek** € 13,95-18,95
rijstnoedels, rode kool, pinda's en koriander

vlees

- Duo van wild** biefstuk van hert en sukade van wild zwijn € 24,95
op pastinaakpuree met jus van port en chocolade
- Porchetta uit de oven** € 22,95
met saus van shiitake en gekarameliseerde witlof
- Eendenborstfilet** € 22,95
op zuurkool met cranberry's
- Gegrilde Kalfsrib Eye** € 24,95
met groene kruidenboter en spruitjes

vegetarisch

- Bourguignon** € 22,95
van vergeten groenten en linzen met een stampotje
- Pappardelle met oesterzwam en shiitake** € 22,95
in truffelroomsaus met chili, knoflook en parmezaan
- Hartige boerenkooltaart met geitenkaas** € 21,95
met gebakken teriyaki spruitjes en cashewnoten

MENU



DINER VANAF 17:30



vis

Hele vis met kop en staart met dille olie, Romatomaat en groene groenten	€ 24,95
Zeewolf filet uit de oven gewikkeld in parmaham en kruidenkorst met antiboise	€ 22,95
Roodbaarsfilet met bisque d'homard Hollandse garnalen en chioggia bieten	€ 24,95
Bouillabaisse op Franse wijze gevulde vissoep met rouille	€ 18,95

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

Boeren Friet - met truffelmayonaise	€ 5,00
Friet van zoete aardappel - met spicy mayonaise	€ 5,50

MENU



DINER VANAF 17:30



nagerechten

Winter fruit met vanillemascarpone gestoofd in Glühwein met sinaasappelzest	€ 8,95
Sticky apple pudding cake met kaneelijs, karamel en butterscotch	€ 8,95
Pannacotta van witte chocolade met gemarineerde ananas en ruby chocolat chai ijs	€ 8,95
Roomijs met klets koppen 3 soorten roomijs op bastogne	€ 8,95
Kaasplateau diverse kaassoorten met appelstroop en vijgenbrood	€ 12,95

zoet

Advocaatje met slagroom ouderwets lekker	€ 4,50
Taart cranberrytaart, brownie of appelgebak	€ 5,00
Terschellinger bonbon bonbon van Scheerman	€ 1,50
Tanzania truffels 2 truffels met ingrediënten uit Tanzania	€ 3,50
Tony Choclonely diverse smaken	€ 3,00

MENU



DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL

TERSCHELLING

speciale koffie's

Koffie bonbon	€7,75
bonbons van de Oude Smidte met een glaasje juttersbitter	
Strandhotel koffie	€7,50
met Kahlua, Baileys en slagroom	
Jutters koffie	€7,50
met Terschellinger juttersbitter en slagroom	
Irish koffie	€7,50
met Ierse whisky en ongezoete room	
French koffie	€7,50
met Grand Marnier en slagroom	
Italian koffie	€7,50
met Tia Maria of licor 43 en slagroom	
Italian koffie	€7,50
met Amaretto en slagroom	
Dom koffie	€7,50
met Dom Benedictine en slagroom	

MENU

DINER VANAF 17:30

STRANDHOTEL

TERSCHELLING

dessertwijnen

Torres, Floralis Moscatel, Spanje

€5,00

Een zoete en bloemrijke dessertwijn met een goudgele kleur. Zoete, intense smaken van oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel en rozijn. Perfecte afsluiter in combinatie met zoete desserts of op zichzelf.

Gerard Bretand, Banyuls, Frankrijk

€4,70

Rijp en zoet met aroma's van noten, gekookte pruimen en chocolade. Deze Banyuls heeft een lange complexe afdrank. Heerlijk bij chocolade desserts of zelfs als aperitief.

Osborne, Pedro Ximenez, Spanje

€6,50

Door het mooie stroperige karakter, de tonen van rozijnen en appelstroop, een engelachtige combinatie bij uw kaasplankje. Een sherry die een glas port doet verbleken.

Dowie Doole, Cabernet-Shiraz, Australië

€6,50

Rood & mousserend! Bramen, kersen, kruiden, peper. Rijk, fluweel, een licht zoete smaak en een knisperende frisheid. Verrassend als aperitief en avontuurlijk inzetbaar bij gevogelte, gerechten met varkensvlees, kruidig rundvlees, cheddar kaas en niet te zoete nagerechten.