

# MENU

DINER VANAF 17:30

STRANDHOTEL

TERSCHELLING

## voorgerechten

<b>Breekbrood</b> met olijfolie, tapenade en aioli	€ 6,75
<b>Portugese venusschelpen</b> vongole met koriander, knoflook en witte wijn	€ 15,50
<b>Tataki van picanha</b> met edamamebonen, wasabimayonaise en sojasaus	€ 12,95
<b>Burrata met balsamico</b> op salsa van tomaat met knoflookcrostini	€ 11,50
<b>Tartaar van zalm</b> met sinaasappel-venkelsalade en dille	€ 12,95
<b>Vitello tonato met sardine</b> kalfsmuis met tonijn crème, rucola en kappertjes	€ 12,95
<b>Japanse Loempia</b> gevuld met edamamebonen en taugé met wasabimayonaise	€ 11,95

## soepen

<b>Zuppa di Pomodori</b> tomatensoep op z'n Italiaans	€ 6,95
<b>Courgettesoep</b> met tijm, sesam en bosui	€ 7,95
<b>Bouillabaisse</b> vissoep op Franse wijze met rouille en knoflookbrood	€ 8,95

# MENU

DINER VANAF 17:30

STRANDHOTEL

TERSCHELLING

## salades

voorgerecht of maaltijdsalade

- Salade met Burrata en groene asperges** € 13,95-19,95  
pesto, sud'n sol, olijven en balsamico
- Salade met huisgerookte kipfilet** € 13,95-19,95  
mosterddressing, avocado en pecannoten

## vlees

- Gegrilde Kalfsrib Eye** € 24,95  
op groene groenten met chimmichurrie
- Saltimbocca van parelhoen** € 22,95  
met courgette in knoflookroomsaus
- Lamskoteletjes van de grill** € 24,95  
in olie van tijm en rozemarijn met ratatouille

## vegetarisch

- Gepofte zoete aardappel** € 22,95  
met kikkererwten, bieten, feta en tzatziki
- Ratatouilletaart** € 22,95  
in bladerdeeg gevuld met ricotta en pesto
- Spaghetti aglio olio** € 20,95  
verse spaghetti met knoflookolie, rode peper en kruiden

# MENU



DINER VANAF 17:30



## vis

<b>Hele vis met kop en staart</b> met dille olie en groene groenten	€ 24,95
<b>Kabeljauw uit de oven</b> gewikkeld in parmaham met antiboise	€ 22,95
<b>Roodbaarsfilet met bisque d'homard</b> met rivierkreeftjes en gele bieten	€ 24,95
<b>Bouillabaisse</b> op Franse wijze gevulde vissoep met rouille	€ 21,95

## voor de kleintjes

tot 12 jaar

<b>Strandhotel frietenfeest</b> met appelmoes en een stukje zalmfilet of biefstuk	€ 8,95
<b>Pasta bambini</b> Spaghetti met tomatensaus	€ 7,95
<b>Poffertjes</b> met boter en poedersuiker	€ 7,95

## extra

<b>Boeren Friet</b> - met truffelmayonaise	€ 5,00
<b>Friet van zoete aardappel</b> - met chilimayonaise	€ 5,50

# MENU

DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL

TERSCHELLING

## nagerechten


<b>Crème brulee</b> op klassieke wijze	€ 8,95
<b>Parfait van Griekse yoghurt en limoncello</b> met rood fruit, walnoten en honing	€ 9,95
<b>Trio van chocolade</b> sticky chocolat, mousse en witte chocolade roomijs	€ 9,95
<b>Sorbetijs met klets koppen</b> 3 soorten sorbetijs met coulis van rood fruit	€ 8,95
<b>Kaasplateau</b> diverse kaassoorten met appelstroop en vijgenbrood	€ 12,95

## zoet

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

# MENU

DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL


TERSCHELLING

## speciale koffie's

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

# MENU

DINER VANAF 17:30



STRANDHOTEL

TERSCHELLING

## dessertwijnen

**Torres, Floralis Moscatel, Spanje** € 5,50

Een zoete en bloemrijke dessertwijn met een goudgele kleur. Intense smaken van oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel en rozijn.

Perfekte afsluiter in combinatie met zoete desserts of op zichzelf.

**Gerard Bretand, Banyuls, Frankrijk** € 5,00

Rijp en zoet met aroma's van noten, gekookte pruimen en chocolade. Deze Banyuls heeft een lange complexe afdronk. 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 u kaaslpankje. Een sherry die een glas port doet verbleken.

**Dowie Doole, Cabernet-Shiraz, Australië** € 6,50

Rood & Mousserend! Bramen, Kersen, kruiden en peper. Rijk, fluweel, een licht zoete smaak met een knisperende frisheid.

Verrassend als aperitief en avontuurlijk inzetbaar bij gevogelte, gerechten met varkensvlees, kruidig rundvlees en niet te zoete nagerechten.