

MENU

DINER VANAF 17:30

STRANDHOTEL
TERSCHELLING

voorgerechten

Breekbrood met olijfolie, tapenade en aioli	€ 7,00
Duo van eend met cranberychutney gerookte eendenborstfilet, paté en kletzenbrood	€ 14,50
Scheermessen in de schelp met knoflooktoast	€ 15,50
Tartaar van biet met crème van edamame geitenkaas en gekarameliseerde pecannoten	€ 12,95
Tompouce met hertencarpaccio rucola, truffelmayonaise en beukenzwammen	€ 14,50
Bonbon van gerookte zalm op zeekraal met gamba's en sherrymayonaise	€ 13,50
Carpaccio van pompoen en peer met balsamico en geroosterde pompoenpitten	€ 12,95

soepen

Zuppa di Pomodori tomatensoep op z'n Italiaans	€ 7,95
Heldere bouillon gevuld met geroosterde beukenzwammen en shii-take	€ 8,95
Bouillabaisse vissoep op Franse wijze met rouille en knoflookbrood	€ 9,95

MENU

DINER VANAF 17:30

STRANDHOTEL
TERSCHELLING

salades

voorgerecht of maaltijdsalade

- Salade met geitenkaas en chioggiabiet** € 12,95-17,95
met vijgen, bramen en geschaafde amandel
- Salade met gerookte zalm en gamba's** € 13,95-18,95
met edamamebonen, zeekraal en sherrymayonaise

vlees

- Ossobuco van kalf** € 24,95
in eigen jus met bospeen en puree van pastinaak
- Hertenbiefstuk** € 26,50
op stampot van spruiten met wildjus met amarenekersen
- Wild zwijn medaillons** € 24,95
met gepofte kastanjes en rode portsaus

vegetarisch

- Paddenstoelenstoof** € 24,95
met geroosterde knolselderij en pastinaakpuree
- Geroosterde wintergroenten** € 22,95
met een chutney van rode ui en cranberry
- Gnocchi met pompoen en spinazie** € 22,95
in een roomsaus met Parmezaan

MENU

DINER VANAF 17:30



vis

Hele vis met kop en staart in kruidenolie met groene groenten	€ 24,95
Zeewolfilet uit de oven met gesmoorde prei en Zwolse mosterd-dille saus	€ 22,95
Roodbaarsfilet met bisque d'homard op zeekraal en chioggia bieten	€ 24,95
Bouillabaisse op Franse wijze gevulde vissoep met rouille	€ 21,95

voor de kleintjes

tot 12 jaar

Strandhotel frietenfeest met appelmoes en een stukje zalmfilet of biefstuk	€ 9,95
Pasta bambini Spaghetti met tomatensaus	€ 8,95
Poffertjes met boter en poedersuiker	€ 7,95

extra

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

MENU

DINER VANAF 17:30



nagerechten

Crème Brulee op klassieke wijze	€ 8,95
Tarte tatin van peer met kaneel- speculoosijs en geschaafde amandel	€ 9,95
Tiramisu van suikerbrood gedrenkt in baileys en kahlua	€ 9,95
Sorbetijs met klets koppen met coulis van rood fruit	€ 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



speciale koffie's

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