

DINER

VANAF 17:00 UUR

VOORGERECHTEN

Oesters uit eigen homarium

per stuk € 2,70
half dozijn € 15,50

Gamba's & garnalen

Combinatie van gestoomde Argentijnse wilde gamba's en Hollandse garnalen, kropsla, avocado en granny smith.
€ 12,50

Gumbo Vis en Meer

Kabeljauw gegaard in tomatensaus met gegrilde groentes van de Green Egg, limoen, cajun, breekbrood en crème fraiche.
€ 11,50

Coquilles van de bakplaat

met gegrild buikspek, crème van doperwten en wilde rijst.
€ 15,00

Scampi piri piri

met chorizo, rode peper, kno lookolie en limoen in een heet pannetje geserveerd.
€ 12,00

Parmaham

Dun gesneden, Topkwaliteit parmaham met in olijfolie gemarineerde groentes, parmesan en rozemarijn.
€ 12,00

Thaise vissoep

met garnalen, mosselen, kabeljauw en bosui.

€ 8,00

Miso bouillon

met paddenstoelen.
€ 7,00



Vis en Meer

DINER

VANAF 17:00 UUR

HOOFDGERECHTEN

Friese meren Snoekbaarsfilet

Krokant gebakken snoekbaarsfilet uit de Friese meren, met gestoofde uien, tijm en gelakt met honingboter.

€ 24,00

Tarbot

Tarbot op de graat gebakken op Spaanse wijze met knoflook, artisjokken, tuinkruiden en gepofte paprika.

gewicht prijs.

Sliptongetjes van de bakplaat

Drie stuks “gelakt met roomboter”.

Dag prijs.

Zeebaarsfilet

Op de huid gegrilde zeebaarsfilet met een jus van jonge prei en gewokte scampi's.

€ 23,75

Pasta Linguine

met kreeft, coquilles, mosselen, gamba's met kreeftenroomsaus en cognac.

€ 26,50

Entrecote

Van Tres Vers uit Sint Nicolaasga met kreeft en jus van morilles.

€ 36,50

zonder kreeft € 27,50

Vraag ook naar de vegetarische gerechten

Met veel plezier kunnen wij voor u in samenspraak diverse mooie vegetarische gerechten a la minuut bereiden



Vis en Meer

DINER

VANAF 17:00 UUR

NAGERECHTEN

Chocolade, chocolade en chocolade...

IJs, mousse, cake en saus.

€ 9.50

Hollandse aardbeien

met groene peper, opgeslagen room en munt.

€ 8.50

Vanille bourbon ijs

met stroopwafel, karamel
en vanille crème.

€ 8,00

Natuurlijk is een dameblanche

met chocolade saus of advocaat ook mogelijk.

€ 8,50

TIP voorbij het nagerecht:

heerlijke dessert wijnen
per glas € 5,50

Regionaal kaasplankje

met bijpassend garnituur.

€ 10,00

Tip bij het kaasplankje:

- Port Graham's (20 jaar oud) € 10,00



Vis en Meer