

DRANKEN

KOFFIE

KOFFIE	€ 3.00
ESPRESSO	€ 3.00
DUBBELE ESPRESSO	€ 4.50
CAPPUCCINO	€ 3.50
KOFFIE VERKEERD	€ 3.50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3.30
LATTE MACCHIATO	€ 4.00

- SPECIAL COFFEE-

TERSCHELLINGER KOFFIE	€ 7.50
KOFFIE MET JUTTERSBITTER EN SLAGROOM	
IRISH COFFEE	€ 9.00
KOFFIE MET JAMESON, BASTERDSUIKER EN SLAGROOM	
SPANISH COFFEE	€ 8.50
KOFFIE MET KEIZE UIT LIKEUR 43 OF TIA MARIA EN SLAGROOM	
ITALIAN COFFEE	€ 8.50
KOFFIE MET AMARETTO EN SLAGROOM	
FRENCH COFFEE	€ 8.50
KOFFIE MET GRAND MARNIER EN SLAGROOM	
BAILEY'S COFFEE	€ 8.50
KOFFIE MET BAILEYS EN SLAGROOM	

CHOCOMELK

WARME CHOCOMELK	€ 3.50
WARME CHOCOMELK MET SLAGROOM	€ 3.75
WARME CHOCOMELK MET EEN BORREL	€ 7.50

Juttersbitter, rum, baileys, licor 43

SENZA THEE

ENGLISH BREAKFAST BIO € 3.75
De thee waar het allemaal mee begon. Deze krachtige English Breakfast is precies wat je van een authentieke zwarte thee mag verwachten

EARL GREY € 3.75
De klassieke zwarte thee met een stevige body en aangevuld met het karakter van de bergamot, een lichte en frisse citrusvrucht. de blauwe korenbloesem geeft deze thee zijn natuurlijke zoetheid.

OOLONG ELDERFLOWER € 3.75
De bloemige tonen van Oolong in combinatie met het fruitige aroma van vlierbes geeft als resultaat een volle smaak met een subtiele zoetheid

JASMIN BLOSSOM € 3.75
Groene thee met jasmijnbloesem. De bloemige jasmijn geeft deze delicate thee veel florale tonen

WILD ROOIBOS € 3.75
Het is een 'long-cut' rooibos met extra lange naalden, wat zorgt voor een diepe, natuurlijk lichtzoete smaak. Deze thee wordt met de hand geoogst en biedt een aromatische, volle en zuivere rooiboservaring.

VERSE THEE

MUNT THEE € 4.00
Verse munt thee met honing

GEMBER THEE € 4.00
Verse gember thee met honing

- GEBAK-

HUISGEMAAKT CRANBERRYGEBAK	€ 4.50
APPELGEBAK	€ 4.00
BONBON	€ 0.60

DRANKEN

~ SOOF ~

SOOF is not a soft drink!

Made for people with an appetite for change.
100% natuurlijke dranken van fruit, groenten
en kruiden.

Niets anders! 0% zoi!

BLAUWE BES, ZWARTE BES,
LAVENDEL & APPEL € 3.90

CITROEN, MUNT & APPEL € 3.90

ROOS, KARDAMOM, APPEL
& PEER € 3.90

ICE TEA, ZWARTE THEE,
LIMOEN, MUNT, DRUIF,
APPEL & PEER € 3.90

BRUISWATER + € 0.75

COCKTAIL MET CAVA + € 6.00

- FRIS&LIMONADE-

COCA COLA € 3.50

COCA COLA ZERO € 3.50

ICE-TEA € 3.50

ICE-TEA GREEN € 3.50

ROYAL CLUB BITTER-LEMON € 3.50

RIVELLA € 3.50

SISI SINAS € 3.50

ROYAL CLUB CASSIS € 3.50

7UP € 3.50

FEVER TREE TONIC € 3.50

ROYAL CLUB GINGER ALE € 3.50

ROYAL CLUB GINGER BEER € 3.50

SOURCY BLAUW € 3.20

SOURCY ROOD € 3.20

SEA WATER STILL 0.75L € 7.00

SEA WATER SPARKLING 0.75L € 7.00

SCHULP'S APPELSAP € 3.50

SCHULP'S TOMATENSAP € 3.50

SCHULP'S SINAASAPPELSAP € 3.50

FRISTI € 3.50

CHOCOMEL € 3.50

CRANBERRYAPPELSAP € 3.50

BIER VAN VAT

BRAND PILSENER

Een puur, premium pilsener met de oersmaak van pils.
De krachtige frisse smaak komt het dichtst bij het
oorspronkelijke pilsrecept uit 1842

€ 4.00

BRAND WEIZEN

Het bier kenmerkt zich door een frisse, zachte smaak
met tonen van banaan, citrus en kruidnagel.

€ 6.00

SCHOEMRAKKER BRANDAAN

Een koperkleurig bier van hoge gisting met een volle
moutsmaak

€ 6.00

AFFLIGEM BLOND

Goudblond abdijbier en zacht van smaak

€ 6.00

BIER OP FLES

AMSTEL RADLER 0.0% € 4.50

ERDINGER 0.0% € 5.25

HEINEKEN PILS 0.0% € 4.00

AFFLIGEM BLOND 0.0% € 5.50

AFFLIGEM TRIPEL € 7.00

AFFLIGEM DUBBEL € 6.50

DUVEL € 8.00

CORONA € 6.25

DRANK & LIKEUR

LIKEUR

LIMONCELLO	€ 6.00
TIA MARIA	€ 5.50
BAILEYS	€ 5.50
COINTREAU	€ 6.50
DRAMBUIE	€ 6.50
AMARETTO	€ 5.50
LICOR 43	€ 5.50
GRAND MARNIER	€ 6.50
SAMBUCA	€ 6.50
KAHLUA	€ 5.50
BENEDICTINE	€ 6.50

VSOP

MARTINI BIANCO	€ 4.00
MARTINI ROSSO	€ 4.00
CAMPARI	€ 4.50
PORT: TAWNY/RUBY	€ 5.50
PORT LATE BOTTLED VINTAGE	€ 7.75
DESSERTWIJN CASA SILVA	€ 7.50
PEDRO XIMÉNEZ LATUIL	€ 7.75

VAN EIGEN BODEM

JUTTERSBITTER	€ 4.00
JONGE Jenever	€ 4.00
OUDE Jenever	€ 4.00
BEERENBURG	€ 3.50
SYLTJE	€ 4.50

BUITENLAND

VODKA	€ 5.00
TEQUILA ZILVER	€ 5.50

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	€ 5.00
CAPT. MORGAN DARK RUM	€ 5.00
TERSCHELLINGER	
HONINGRUM	€ 4.50

COGNAC

MAGLIORE CAVADOS VS	€ 6.00
REMY MARTIN VSOP	€ 10.00
CLES DES DUCES	€ 7.00
COURVOISIER VS	€ 9.00
GRAPPA CHARDONNAY	€ 7.00

WHISKY

TALISKER 10 JAAR	€ 12.50
CRAGGANMORE 12 JAAR	€ 12.50
GLENKICHIE 12 JAAR	€ 12.00
DALWHINNIE 15 JAAR	€ 12.50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 9.00
JACK DANIELS	€ 7.00
JAMESON	€ 6.00
GLENFIDDICH 12 JAAR	€ 9.00
VERLOREN WHISKEY	€ 6.50

COCKTAILS

COCKTAILS

MOJITO

Fever tree Mojito en Bacardi rum
€ 10.00

COCKTAIL PAAL 8

Gin, cranberrysap, citroen, suikerwater, ananassap
€ 10.00

ESPRESSO MARTINI

Espresso, wodka en kalhua
€ 9.00

PORNSTAR MARTINI

Wodka, passievrucht, ananassap en limoensap
€ 9.50

NEGRONI

Gin, vermouth en campari
€ 10.00

APEROL SPRITZ

Aperol, cava en bruisend water
€ 9.00

LEMON FIZZ

Limoncello, cava en bruisend water
€ 9.00

CRANBERRY SUNRISE

Tequilla, jus d'orange en cranberry sap
€ 10.00

MOCKTAIL

Ginger ale, cranberry sap en 0.0% gin
€ 9.50

CRODINO

Het Italiaanse non-alcoholische aperatief
€ 6.00

TERSCHELLING MULE

Juttersbitter, gingerbeer, limoensap en munt
€ 10.00

GIN&TONIC

Geserveerd met Fever Tree Tonic

GORDON'S

Een bloemige gin met kruidige afdrank
Geserveerd met citroen en cranberry
€ 11.00

HENDRICK'S

Een Schotse gin met een unieke smaak van rozen en komkommer. Geserveerd met komkommer en jeneverbes
€ 14.00

SCHYLGE GIN

Een gin rijk aan cranberry en zeewier, lokaal geoogst, welke een zoet-zilte smaak creëert
Geserveerd met cranberry en rozemarijn
€ 15.00

GIN 0.0%

Een bloemige gin met kruidige afdrank; perfect voor een alcoholvrije beleving
€ 11.00

DINER KAART

Elke avond verrassen wij u met ons zorgvuldig samengestelde Menu de Chef - een heerlijk 3-gangen diner voor €47,50. Wilt u nóg meer genieten? Breid het uit naar een 4-gangen diner voor €55,00 of een 5-gangen diner voor €62,50 en laat u volledig verwennen.

OESTERS

- Uit de schelp, met cranberry-mignonette, gesnipperde lente-ui en grofgemalen roze peper
€ 17.00
- Gegratineerd uit de oven met citroen-hollandaise, salade van venkel, peterselie en broodkruim
€ 18.00

VOORGERECHTEN

- Steak tartare van Hollands weiderund, met fijngehakte cornichon, bieslook en sjalot, bedekt met een dun laagje oester en gestremd eitje
€ 21.00
- Salade van Noordzeekrab, met bloemkoolrosjes, Spaanse romesco, geroosterde amandelen en een vinaigrette van truffel (vegan optie)
€ 16.50

TUSSENGERECHTEN

- Op de graat gegaarde zeebaars uit de Waddenzee, op een lauwwarme salade van belugalinzen met zilte groenten en een crème van zwarte knoflook
€ 21.00
- Piepkuiken van de barbecue, geserveerd met structuren van maïs en kalebas, vadouvan-kruiden en Italiaanse lardo (vegan optie)
€ 16.00

HOOFDGERECHTEN

- Bouillabaisse van Noordzeevis en waddenschelpen, met een warme salade van aardappel en saffraan, witte mirepoix, geserveerd met toast en rouille
€ 28.00
- Sous-vide gegaarde zeeduivelstaart, met gazpacho van rodekool, haring-mosterdzaadkaviaar en beurre blanc van zure haring
€ 27.00
- Eilandlam: gestoofde lamsschouder, gesauteerde lamsrugfilet en gegrilde lende, met eigen jus en lavas. Geserveerd met een auberginecrème, groene asperges en knoflookschuim
€ 32.00
- Kloostervarken: fricandeau, rib en buikspek van de barbecue, met ratatouille, whiskey-bbqglaze en chimichurri
€ 27.00

NAGERECHTEN

- Carrotcake met sinaasappelfondant, warme vanillesabayon, ijs van steranijs en karnemelk
€ 14.50
- Hangop van yoghurt en aloë vera, met rum-weigelei, Granny Smith en yoghurt-appelijs
€ 12.00
- Kaasplateau van Terschellinger kazen, met compote van zilverui en saffraan en vijgen-notenbrood
€ 14.50
- Friandises: assortiment van zoetigheden uit eigen keuken en chocolade
€ 12.00

ONZE KLASSIEKERS

VOORGERECHT

Gebakken mosselen

Gebakken mosselen in kerrie-kokossaus, geserveerd met huisgemaakte naan

€ 17.50

HOOFDGERECHTEN

Varkenssaté

Varkenssaté met satésaus, geserveerd met rijst, kroepoek en atjar

€ 24.50

Hamburger

Hamburger van Black Angus op een bun met painsucre, tomaat, bacon, rode ui, cheddar en spiegelei. Geserveerd met friet

€ 19.50

Vegaburger

Edamame-avocaburger met ingelegde ui, tomaat, cranberryydressing en mangochutney. Geserveerd met friet

€ 19.50

Warmgerookte zalmfilet

Warmgerookte zalmfilet op een bedje van venkel en peen, met beurre blanc

€ 26.50

- BIJGERECHTEN -

FRANSE FRITES MET MAYONAISE	€ 5.00
DIKKE FRITES MET TERSHELLINGER OUDE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE	€ 5.50
KRIELAARDAPPEL IN SCHIL MET ROZEMARIJN EN TIJM UIT DE OVEN	€ 5.75
GEMENGDE GROENTEN	€ 4.75
GEMENGDE SALADE MET FETA	€ 4.50

VEGA KAART

Elke gerecht kan zowel als voor en hoofdgerecht.

VOORGERECHT

Salade van gerookte aardappel en jonge bladsla, met haricots verts, olijven, gepocheerd eitje en savora-spinazievinaigrette

€ 14.00

(Veganistisch mogelijk)

TUSSENGERECHT

Ravioli di tartufo met verschillende paddenstoelen, bruine boter, geschaafde truffel en versgehakte peterselie

€ 16.00

HOOFDGERECHTEN

Edamame-avocaburger met ingelegde ui, tomaat, cranberryydressing en mangochutney. Geserveerd met friet

€ 19.50

(Helemaal veganistisch)

Tom Kha Gai – Thaise geïnspireerde maaltijdsoep
Met roergebakken bok choy en lente-ui, kokos-serehsaus, verse koriander en seroendeng

€21.00

(Helemaal veganistisch)

NAGERECHT

Biet & Braam Sorbet
Met pure chocolademousse, verse bramen en PX-coullis

€ 12.00

(Helemaal veganistisch)

BORREL KAART

OESTERS & SCHELLEN

Oesters | Cranberry-mignonette

€ 17.00

Noordzeeschellen | Bouillabaisse

€ 10.50

ANTIPASTI

Gemengde olijven

€ 6.00

Charcuterie

€15.00

BBQ RIBS

Sticky whiskey ribs | honing
gebakken ui

€ 9.00

Caribbean ribs | koriander
jalapeño

€ 9.00

DIM SUM

Rendang | Wonton | Boemboe

€ 9.50

Asian | Gyoza | Teriyaki (vegan)

€ 9.50

BBQ WINGS

Buffalo Wings | Spicy | Limoen

€ 9.00

Asian Wings | Furikake | Hoisin

€ 9.00

TAQUITOS

Gerookte Vis | Citroen | Venkel

€ 9.50

Avocado | Pico de Gallo |
Chimichurri (vegan)

€ 9.50

BORRELGARNITUUR

Garnalenkroketjes

€ 9.50

Kalfsbitterballen

€ 9.50

KAAS

Kaasplankje | Brood | Compote

€14.50

Kaasstengels | Mosterd

€ 8.50

LUNCH KAART

KLASSIEKERS

SATEH BABI €24.50

Roedjak | nasi Goreng | seroendeng

KOGELBIEFSTUK €25.50

Steak frites | baguette | beurre de paris

DAGVIS Dagprijs

Eigen Garnituur

CAESARSALADE €14.50

Ei | anchovis | parmegianno | croutons | baconbits

PANNENKOEK € 7.50

Naturel | poedersuiker | stroop

BROOD

HOLLANDSE GARNALEN €21.50

Met zelfgemaakte cocktailsaus en salade

PORKBELLY €15.50

Met BBQ saus, salade en mosterd

RIBROAST €19.50

Met ei, aardapel, truffel en mayonaise

HAMBURGER €19.50

Met bacon, gebakken uien en cheddar kaas

SOEP

TOMATENSOEP € 8,00

Soepballetjes | crème fraiche | prei
(vegetarisch mogelijk)

OSSENSTAARTSOEP € 9,50

Pelmeni | knolselderij | bieslook]

BLOEMKOOLSOEP € 9,50

Schapekaas | truffel-olie | peterselie

PLUKBROOD € 8,50

Plukbrood met tapenade, aioli en boter