

DINER STARTERS

SOEP

- Thaise curry soep** met gamba en lente-ui  8
Thai curry soup with king prawn and spring onion
- Rijk gevulde Spaanse vissoep** met bieslook 9
Spanish fish soup with chives
- Pittige rode linzensoep** met koriander en een pesto van cashewnoten  .. 8
Spicy red lentil soup with coriander and a pesto made of cashew nuts
- Pomodorisoep** met basilicum en creme fraiche  6.5
Pomodoris soup with basil and sour cream
- Soep van de dag**, *daily soup* v.a. 6.5

KLEINEGERECHTEN

- Warm gerookte zalm** op salade van chiogga-biet en truffelaardappel met een dillemayonaise  5&15..... 12.5
Warm smoked salmon on salad of chiogga beet and truffle potato with dill-mayonnaise
- Groente ravioli** met een salieboter en Terschellinger brandnetelkaas   4&16..... 11.5
Vegetable ravioli with sage-butter and Islander nettle cheese
- Gerookte lamsham** met salade en een cranberry dressing  9&19..... 12.5
smoked lamb ham with salad and a cranberry dressing
- Runder rouleau**, dingesneden met seranoham, Terschellinger-kaas en truffelpasta  10&17..... 13.5
Beef rouleau, thinly sliced with serano ham, Terschelling cheese and truffle paste
- Coquille** met een Butternut pompoenzalf en een kreeften karamel  3&15..... 15
Coquille with Butternut pumpkin cream and lobster caramel

DINER

BRASSERIE

Quiche gevuld met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en salade   6&13.....	16.5
<i>Quiche filled with goat cheese, spinach, sundried tomatoes, nuts and salad</i>	
Boschplaatburger van Terschellinger Hereford-rund op een sesam bun met bacon, kaas, spiegelei, frites en salade  12&20.....	17.5
<i>Burger of Islander Hereford beef on a sesame bun with bacon, cheese, fried egg, fries and salad</i>	
Varkenshaas-saté met pindasaus, timbaaltje van nasi en salade  6&17.....	18
<i>Satay of pork tenderloin with peanut sauce, fried rice and salad</i>	
Runderentrecote met een salsa-verde, frites en salade  20&"the ONE".....	21.5
<i>Entrecote with salsa-verde, fries and salad</i>	
Tongschar met peterselie-citroen boter met frites en salade  2&14.....	21.5
<i>Lemon sole with parsley-lemon butter with fries and salad</i>	

 zie wijnkaart voor de ideale
wijn spijs combinatie
 vegetarisch









DINER

MAIN

WISSELEND MENU-DU-CHEF

een 3 gangen menu van de chef, laat u verrassen!..... 39.5

VEGA

- Socca Pizza**, een pizza van kikkererwten met zeegroenten, gegrilde groenten en een salsa-verde   4&15..... 21.5
Pizza of chickpeas with sea vegetables, grilled vegetables and salsa-verde
- Gegrilde groene asperges** met een gepocheerd eitje en gepofte sherry-tomaatjes en roquefort-mayonaise   5&13..... 18.5
grilled green asparagus with a poached egg, puffed sherry tomatoes and Roquefort-mayonnaise
- Halloumi** op een courgette-spaghetti met red-meat radijs en koriander-citroendressing   4&15..... 19.5
Halloumi on a spaghetti of zucchini with red-meat radish and coriander- lemon dressing

 zie wijnkaart voor de ideale
wijn spijs combinatie
 vegetarisch



VLEES

Runderbavette met gegrilde baby-pastinaak en een sjalottenjus 8&"the ONE"..... 24.5
bavette of beef with a shallot gravy

Kort gebakken Sukade met groene asperge met getruffeerde braadjus 12&20..... 21
Flat Iron Steak with green asparagus and truffle gravy

Coq au vin op Terschellinger-wijze, met Scelling Stoutbier spek en ui 11&17..... 19.5
Coq au vin in an Islandway, with Scelling Stout beer, bacon and onion

Zacht gegaarde kalfsschenkel met een rozemarijn jus 9&20..... 24.5
veal shank softly cooked with rosemary sauce

Terschellinger lamsrack met een knolselderijpuree en Pedro Ximenez-saus 12&17..... 26.5
lamb chops with a celeriac puree and Pedro Ximenez sauce

VIS

Yellowtailfilet Kingfish uit Zeeland met zeekraal en een mierikswortelsaus 2&15..... 26.5
Yellowtail fillet Kingfish with samphire and horseradish sauce

Warm huisgerookte Zalm met gebakken gamba's en limoenmayonaise 6&15..... 19.5
Home smoked salmon with fried king prawns and lime-mayonnaise

Schelvis op een saffraan risotto met een beurre blanc 5&13..... 20
Haddock on a saffron risotto with beurre blanc

Zeeduivelwangen met geschroeide lente-ui en een luchtige schaaldierensaus 3&14..... 20.5
Monkfish cheeks with scorched spring onion and frothy crustacean sauce

DESSERT COUPES



Combinatie van drie chocolade lekkernijen.....	9.5
<i>Variety of three chocolate treats</i>	
Cranberry panacotta met kletskep en yoghurtijs.....	9
<i>Cranberry panacotta with yoghurt ice cream</i>	
Vers fruit met een sinaasappel sabayon en limoen-sorbet ijs.....	8.5
<i>Fresh fruit with an orange sabayon and lime-sorbet ice</i>	
Bavarois van granaatappel met een vruchtencoulis en mangoijs.....	9
<i>Bavarois of pomegranate with fruit coulis and mango ice</i>	
Crème bûlée van duindoorn met sorbetijs van rode vruchten.....	9.5
<i>Crème bûlée of sea buckthorn with sorbet ice of red fruit</i>	
Assortiment van Terschellinger kazen met kletsenbrood en appelstroop.....	11.5
<i>Cheeses from the Island with bread and apple syrup</i>	

COUPES

Cranberry

Vanilleroomijs met biologische
cranberrycompote en slagroom
*Vanilla ice cream with organic
cranberry compote and
whipped cream*
8

Fruit

vers fruit met vanilleroomijs
en slagroom
*fresh fruit with vanilla ice cream
and whipped cream*
8

DESSERTWIJN Lekker voor erbij, probeer eens een **half glaasje dessertwijn**:

Pedro ximenez , vol, zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudende afdronk.....	½ 2.5	heel 4.5
Casa Silva, late harvest gewurztramine , mooi rond van smaak met hinten van citroen. <i>Een buitengewone body en goed in balans.....</i>	½ 3.5	heel 6.5