



## KOFFIEBEUKENHORST

Koffie	2.6
Espresso	2.6
Cappuccino	3.0
Koffie verkeerd	3.0
Espresso macchiato	3.0
Latte macchiato	3.5

## SPECIALS

Terschellinger koffie	7.0
Irish coffee	7.5
Dokkumer, Spanish, Italian, Bailey's, Brazilian, French	va. 8.0

## CHOCOMEL

Warme chocomel	3.2
Warme chocomel met slagroom	3.5
Warme chocomel met een borrel; Juttersbitter, Syltsje, rum	va. 7

## GEBAK

Huisgemaakt cranberrygebak	4.5
Appelgebak	4.0
Bonbon per stuk	0.6

## KOFFIE& THEE

Verschillende losse thee soorten van **Senza tea:** 3.2

**Dutch Breakfast BIO**, *gewone zwarte thee. Een volle keemun thee uit Anhui, China, waar witte knoppen aan zijn toegevoegd.*

**Earl Grey Blue Flower**, *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.*

**Chuyeqi Green BIO**, *deze thee komt uit Fuliang, China. Je herkent hem door zijn milde, walnoot-achtig aroma en de frisse groen/gele kleur.*

**Sencha Sensation BIO**, *frisse biologische melange van groene sencha thee met citroen, verse limoenschil en pittige gember. Een hint van zoetige kaneel verfijnt deze sensationele compositie.*

**African Rooibos BIO**, *pure, biologische Zuid Afrikaanse rooibos. Perfecte cafeïnevrije dorstlessen. Mild en aangenaam van smaak.*

**Star Mix**, *met kruiden en specerijen. Onder andere anijszaad, zoethout, groene munt, jeneverbessen, bramen bladeren en steranijs vormen een interessante combinatie*

*Verse Muntthee* 3.5

*Verse Gember thee met citroen/sinaasappel* 3.5

*Cranberrythee van Terschelling* 3.0

## FRIS& BIER

### FRIS

Coca Cola	3.0
Coca Cola zero	3.0
Ice-tea	3.2
Ice-tea green	3.2
Royal Club Tonic	3.0
Royal Club Bitter-lemon	3.0
Rivella	3.0
Sisi sinas	3.0
Royal Club Cassis	3.0
7Up	3.0
Royal Club Ginger ale	3.2
Sourcy blauw	3.0
Sourcy rood	3.0
Sourcy blauw 0,75l	6
Sourcy rood 0,75l	6

### SAP&ZUIVEL

Verse Jus	3.5
Appelsap	3.0
Tomatensap <sup>BIO</sup>	3.9
Fristi	3.2
Chocomel	3.2
Cranberryappelsap <sup>BIO</sup>	3.5

## BIERVANVAT

<b>Brand Pilsener</b> , Een ode aan de oersmaak van pils. Dat is Brand Up, oftewel Urtype pilsener. De krachtige frisse smaak komt het dichtst bij het oorspronkelijk pilsrecept uit 1842 <b>5,5 %</b>	3.3
<b>Brand Bockier</b> , Een donkerrood tot bruine dubbelbock. Het bier is zeker voor een bock niet te zoet en heeft een licht bittertje. Je ruikt en proeft de gebrande mouten. Fijne schuimkraag. <b>7,5%</b>	5.5
<b>Schoemraker Brandaan</b> , is een koperkleurig bier van hoge gisting met een volle mout smaak. <b>6%</b>	5.5
<b>Affligem Blond</b> , Goudblond abdijbier en zacht van smaak. <b>6,8%</b>	5.5
<b>BIEROPFLES</b>	
<b>Amstel Radler(ook Alcoholvrij)</b> is een heerlijk fris gerstenat met een mooie witte schuimkraag en een heerlijk fris aroma van fruit. <b>2% / &lt;0,05%</b>	4.5
<b>Erdinger Pils Alcoholvrij</b> , de brouwer gebruikt het zuiverste water en de beste grondstoffen die het Duitse land bieden. <b>&lt;0,05%</b>	4.5
<b>Liefmans Fruitesse</b> , Kersenrode kleur met rood schuim. Zoet als ranja met een fris zuurtje. Barstensvol kersen. <b>3,8%</b>	4.5
<b>Affligem Dubbel</b> Donkerbruin bier en mild van smaak <b>6,2%</b>	5.5
<b>Affligem Tripel Amber</b> , goudgoudkleurig, helder, met een grote standvastige witte schuimkraag. Deze Tripel heeft een stevige body en toch een frisse smaak. <b>9%</b>	5.9
<b>Duvel</b> , Licht geel gekleurd, frisse smaak herbergt citrusfruit, zoet fruit, zoetheid van alcohol en hopkruidigheid die ietwat peperige heeft. <b>8,5 %</b>	5.9
<b>Jopen Mooi Nel IPA</b> , amberkleurig, een mix van fruit en bitters door de hoge hopgift. <b>7%</b>	6.5

<b>DRANK&amp; LIKEUR</b>		<b>VAN EIGEN BODEM</b>		<b>COGNAC</b>	
<b>LIKEUR</b>		Juttersbitter	3.5	Magliore Calvados VS	5.0
Terschellinger Syltsje	3.9	Jonge Jenever	3.5	Remy martin VSOP	9.9
Limoncello	5.5	Oude Jenever	3.9	Cles des Duces	6.0
Tia Maria	5.5	Korenwijn	3.9	Courvoisier VS	7.5
Baileys	5.5	Beerenburg	3.5	Frapin VS	6.5
Cointreau	5.5	Vieux	3.5	Grappa Moscato	6.5
Drambuie	5.5			Grappa Riserva	6.5
Amaretto	5.5	<b>BUITENLANDS</b>			
Licor 43	5.5	Vodka	5.0	<b>WHISKY</b>	
Grand Marnier	6.0	Tequila Zilver	5.5	Talisker 10 jaar	11.00
Sambuca	5.5			Cragganmore	11.00
Kahlua	5.5	<b>RUM</b>		Glenkinchie 12 jaar	9.5
Frangelico	5.5	Bacardi caras blanca	5	Dahlwinnie 15 jaar	12.5
Benedictine	5.5	Bruine rum	5	Johnnie Walker Black label	9.0
		Havana Club 3 anos	5	Jack Daniels	6.5
		Havana Club 7 anos	6.5	Jameson	5.5
				Glenfiddich 12 jaar	7.0
		<b>GIN</b>			
		Gordon's	5.0		
		Monkey 47	9.5		
		Tanqueray	6.0		
		Hendricks	8.5		
		<b>Schylge gin</b>	9.5		
		<b>COCKTAILS</b>			
<b>VSOP</b>		Aperol Spritz	9.5		
Sherry Medium/Dry	4.5	Lemon Fizz(cava/limoncello)	9.5		
Martini Bianco	4	Cranberry Sunrise	9.5		
Martini Rosso	4				
Campari	4				
Port: Tawny/Ruby/Wit	5.5				
LBV Port	7.75				
Dessertwijn:					
Pedro ximenez	4.5				
Casa Silva	7.5				

## LUNCHkaart

Salade uit de zee; Syb's gerookte zalm, makreel en mierikswortelmayonaise	€15,00
Veggie salade; salade met geitenkaas, aspergekrollen, walnoten en cranberrydressing	€12,50
Pomodorisoepe met crème fraîche en basilicumolie (V)	€6,50
Pompoensoepe met lente-uit (V)	€8,00
Spaanse bruine bonensoepe met chorizo	€8,50
Rijk gevulde vissoepe met bieslook	€9,00
Breekbrood met verschillende smeersels	€6,50
<i>Sandwiches, wit spelt- of donker desembrood;</i> Gezond, met ham, kaas, tomaat, komkommer en ei	€7,50
Caesar, belegd met gerookte kip, tomaat, bacon en kerrie-mayonaise	€8,50
Uitsmijter, ham en kaas op wit speltbrood	€8,50
Eilandburger van Black Angus rund op een bun met pan sucre, tomaat, ui, kaas, bacon en een spiegelei met frites en salade	€19,00
Rustieke tosti; ham en kaas, van wit speltbrood	€4,50
2 Bourgondische kroketten met donker desembrood en grove mosterd	€9,00
Garnalenkroketjes (5) op donker desembrood met sherry-mayonaise	€9,00
Oesterzwamkroketjes (5) op donker desembrood en truffelmayonaise (V)	€8,50

## DINERkaart

### VOORGERECHTEN

Breekbrood met kruidenboter, groene tapenade en olijfolie	€6,50
Salade gerookte eend met rode wijndressing en granaatappelpitjes	€12,50
Salade met geitenkaas, aspergekrullen, walnoten en cranberrydressing	€12,50
Salade Syb's; gemarineerde gerookte zalm met wasabimayonaise	€13,50
Carpaccio van weiderund met croutons, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	€13,50

### SOEP

Pomodorisoep met crème fraîche en basilicumolie(V)	€6,50
Rijk gevulde Spaanse vissoep met bieslook	€9,00
Pompoensoep met lente-ui	€8,50

## VEGA

Quiche van geitenkaas, spinazie en tomaat met geroosterde paprikacoulis €19,50

Papardelle met gebakken cantharellen en een saus van blauwschimmelkaas en rucola €18,50

## VIS

Op de huid gebakken zeebaars op gestoofde lente-ui met schaaldierensaus €21,00

Zacht gegaarde kabeljauw op voorjaarsgroenten en mosterd beurre blanc €21,50

## VLEES

Kalfsrib eye op groenten met rode wijnjus €22,50

Kogelbiefstuk met jus van beurre café de Paris €20,50

## ERBIJ

Gemengde groenten €3,75

Franse frites met mayonaise €3,75

Zoete aardappelfrites met tuinkruidenmayonaise €4,50

Krielaardappelen met schil uit de oven met rozemarijn en tijm €3,75

Dikke frieten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise €4,50

## PLATES

Gegrilde varkenssaté met Cassavekroepoek, satésaus, atjar tjampoer, seroendeng en Chinese nasi	€18,50
Eilandburger van Black Angus rund op een bun met pan sucre, tomaat, ui, kaas, bacon en een spiegelei met frites en salade	€19,00
Huisgerookte zalm met mierikswortelcrème*	€19,50
<i>*deze gerechten worden geserveerd met frites en salade</i>	

## DESSERTS

Crème brulee met vanille en sorbet van frambozen	€9,50
Wentelteefjes van Terschellinger suikerbrood met gestoofde peer en witte chocoladeijs	€9,50
<i>Coupe Island</i> ; vanille-ijs met Terschellinger cranberrycompote, witte chocolade-krullen en slagroom	€9,00
<i>Coupe Chocolat</i> ; chocoladeijs met advocaat, caramelcrumble en slagroom	€9,00
Terschellinger kaasplateau met kletzenbrood en huisgemaakte pruimenchutney	€11,50

## **KIDSmenu**

Kopje tomatensoep met crème fraiche	€3,50
Pasta Bolognaise met Parmezaanse kaas	€7,50
Poffertjes met boter en poedersuiker	€6,50
Pannenkoek, met poedersuiker en stroop	€6,50
Frites met snack naar keuze	€7,50

## **SNACKS**

Bourgondische bitterballen, 6 stuks met mosterd	€6,50
Kaasstengels, 8 stuks met chilisaus	€7,00
Garnalen kroketjes, 7 stuks met sherry-mayonaise	€8,50
Oesterzwamkroketjes, 7 stuks met truffelmayonaise (V)	€7,00
Nacho-schotel, met chorizo, gesmolten kaas en guacamole (kan ook V)	€9,50
Terschellinger kaassoorten met brood, amandelen, cranberrycompote en perenstroop	€15,50