



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, 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 ^{BIO}	3.2
Fristi	3.2
Chocomel	3.2
Cranberryappelsap ^{BIO}	3.5

BIERVANVAT

Brand Pilsener , 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 5,5 %	3.3
Brand Weizen , Heerlijk fris met een zachte afdronk. Onder een stevige schuimkraag ontspringt een frisse oase van fruitige en lichtkruidige smaken. 5.1%	4.8
Schoemraker Brandaan , is een koperkleurig bier van hoge gisting met een volle moutsmak. 6%	5.25
Affligem Blond , Goudblond abdijbier en zacht van smaak. 6,8%	5.25
BIEROPFLES	
Amstel Radler(ook Alcoholvrij) is een heerlijk fris gerstenat met een mooie witte schuimkraag en een heerlijk fris aroma van fruit. 2% / <0,05%	4.5
Erdinger Pils Alcoholvrij , de brouwer gebruikt het zuiverste water en de beste grondstoffen die het Duitse land bieden. <0,05%	4.5
Liefmans Fruitesse , Kersenrode kleur met rood schuim. Zoet als ranja met een fris zuurtje. Barstensvol kersen. 3,8%	4.5
Affligem Dubbel Donkerbruin bier en mild van smaak 6,2%	5.5
Affligem Tripel Amber, goudgoudkleurig, helder, met een grote standvastige witte schuimkraag. Deze Tripel heeft een stevige body en toch een frisse smaak. 9%	5.5
Duvel , Licht geel gekleurd, frisse smaak herbergt citrusfruit, zoet fruit, zoetheid van alcohol en hopkruidigheid die ietwat peperige heeft. 8,5 %	5.9
Jopen Mooi Nel IPA , amberkleurig, een mix van fruit en bitters door de hoge hoppgift. 7%	6.5
Corona , licht en makkelijk doordrinkbaar Mexicaans bier met een frisse lemonachtige smaak 4.5%	5.0

DRANK& LIKEUR		VAN EIGEN BODEM		COGNAC	
LIKEUR		Juttersbitter	3.5	Magliore Calvados VS	5.0
Limoncello	5.5	Jonge Jenever	3.5	Remy martin VSOP	9.9
Tia Maria	5.5	Oude Jenever	3.9	Cles des Duces	6.0
Baileys	5.5	Korenwijn	3.9	Courvoisier VS	7.5
Cointreau	5.5	Beerenburg	3.5	Frapin VS	6.5
Drambuie	5.5	Vieux	3.5	Grappa Moscato	6.5
Amaretto	5.5			Grappa Riserva	6.5
Licor 43	5.5	BUITENLANDS			
Grand Marnier	6.0	Vodka	5.0	WHISKY	
Sambuca	5.5	Tequila Zilver	5.5	Talisker 10 jaar	11.00
Kahlua	5.5			Cragganmore	11.00
Frangelico	5.5	RUM		Glenkinchie 12 jaar	9.5
Benedictine	5.5	Bacardi caras blanca	5	Dahlwinnie 15 jaar	12.5
		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
		GIN			
		Gordon's	5.0		
		Monkey 47	9.5		
VSOP		Tanqueray	6.0		
Sherry Medium/Dry	4.5	Hendricks	8.5		
Martini Bianco	4	Schylge gin	9.5		
Martini Rosso	4	Gin 0.0%	5.0		
Campari	4				
Port: Tawny/Ruby/Wit	5.5	COCKTAILS			
LBV Port	7.75	Aperol Spritz	9.5		
Dessertwijn:		Lemon Fizz(cava/limoncello)	9.5		
Casa Silva	7.5	Cranberry Sunrise	9.5		
		Mocktail (alcoholvrij)	6.5		
		Sangria	5.0		

LUNCHkaart

Salade zee; Syb's gemarineerde en gerookte zalm, makreel en mierikswortelmayonaise	€15,00
Veggie salade; salade met geitenkaas, aspergekrollen, walnoten en cranberryydressing	€12,50
Breekbrood met verschillende smeersels	€7,00
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto (V)	€6,50
Rijkgevulde vissoep met venkel en lenteui	€9,00
<i>Sandwiches, wit of donker desembrood:</i>	
Sandwich met carpaccio van weiderund met rucola, Parmezaanse kaas en truffelcrème	€9,00
Sandwich met rillette van makreel, little gem, kappertjes en rode ui	€8,50
Sandwich met warme geitenkaas, gemengde sla, walnoten en honing (V)	€8,50
Uitsmijter met ham en kaas op rustic desembrood	€9,00
2 Bourgondische kroketten op rustic desembrood en grove mosterd	€9,00
Rustieke tosti; ham en kaas, van wit speltbrood	€4,50
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar, huisgemaakte uienchutney, spiegelei met frites en salade	€19,50
Gebakken sliptong met frites en salade (2 of 3 stuks)	v.a. €18,50

DINERkaart

VOOR

Breekbrood met kruidenboter, groene tapenade en aioli	€7,00
Burrata met tomatenantiboise, maagdelijke olijfolie en gegrild zuurdesembrood	€12,50
Carpaccio van weiderund met Terschellinger ´oude stormkracht´ kaas, croutons, zonnebloempitten en truffelcrème	€13,50
Salade van geitenkaas, groene aspergekrullen, walnoten, cranberryydressing en aceto van vijg	€12,50
Gerookte en in Vadouvankruiden gemarineerde zalm met Chiogga biet, truffelaardappelsalade en piccalillycrème	€13,50
Gebakken coquilles met pastinaakcrème en saus van langoustines	€15,75

SOEP

Rijkgevulde vissoep met venkel en lenteui	€9,00
Italiaanse pomodorisoep met kruiden crème-fraîche en groene pesto	€6,50

VEGA

Gele curry van zoete aardappel, zwarte linzen, venkel, pompoen en geserveerd met Indiaas naanbrood	€18,00
Quiche van geitenkaas, spinazie en tomaat met geroosterde paprikacoulis	€19,50
Ravioli van geitenkaas met honing en geserveerd met salieboter	€18,50

VIS

Gegrilde steak van Albacore tonijn met wakame salade en wasabi room	€23,50
Gestoomde kabeljauwfilet op zilte groenten en een beurre blanc van citrusfruit	€22,50
Gebakken sliptongen geserveerd met frites en salade	€23,50

VLEES

Runderrib-eye met gebakken gamba en chimichurrisaus	€24,50
Gebakken ossenhaas met gebakken paddenstoelen en een saus van truffel en Madeira	€25,50
Gebraden tamme eendenborstfilet met polenta en een saus van Pedro Jimenez	€24,50
Hamburger van Black Angus op bun met pan sucre, tomaat, bacon, rode ui, Cheddar, huisgemaakte uienchutney, spiegelei met frites en salade	€19,50
Gegrilde varkenshaassaté met cassave kroepoek, atjar, seroendeng en Chinese nasi	€18,50

ERBIJ

Gemengde groenten	€3,75
Franse frites met mayonaise	€3,75
Zoete aardappelfrites met avocadomayonaise	€4,75
Krielaardappelen met schil uit de oven met rozemarijn en tijm	€3,75
Dikke frieten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€4,50

DESSERTS

Crème brûlée van vanille en vlierbloesem met frambozenijs	€9,50
Éton Mess; met citroenmerengue, in Limoncello gemarineerde aardbeien en witte chocolade	€9,50
Huisgemaakt citrustaartje met sinaasappelgel, crumble en sorbetijs	€9,50
3 soorten sorbetijs met gemarineerde ananas en slagroom	€9,00
Coupe Limoncello, met cranberrycompote, witte chocolade, frambozencrunch en slagroom	€9,00
Kaasplankje met Terschellinger kaas, kletzenbrood en huisgemaakte pruimenchutney	€11,50

KIDSmenu

Kopje tomatensoep met crème fraîche	€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 (hamburger / kipnuggets / pittige kipkluijjes / frikandel / kaasstengels / kroket)	€7,50
Schatkist met verrassing	€3,75
2 bolletjes ijs en slagroom met verrassing	€4,50