

DINER STARTERS

SOEP

Rijk gevulde Spaanse vissoep met bieslook	9
<i>Spanish fish soup with chives</i>	
Franse uiensoep met kaascrouton 	7.5
<i>French onion soup with a cheese crouton</i>	
Pomodorisoep met basilicum en crème fraîche 	6.5
<i>Pomodoris soup with basil and sour cream</i>	
Soep van de dag , <i>daily soup</i> v.a.	7
Breekbrood met verschillende smearsels <i>bread with a variety of spreads</i>	6

VOORGERECHTEN

Trio van zalm ; Fries gerookte zalm, warm huisgerookte zalm en een zalmtartaartje met zalmeitjes  3,7,13.....	15.5
<i>Trio of salmon; Frisian smoked salmon, warm smoked salmon of the house and a tartare of salmon with salmon eggs</i>	
Proeverij van gerookte wildzwijnham, wild paté en carpaccio van hert met cranberydressing  11,19.....	13.5
<i>Tasting of; ham of wild boar, pate of wild and carpaccio of deer with cranberry dressing</i>	
Gegrilde portobello gevuld met getruffeerde risotto, gegratineerd met Reggiano  6,19.....	11.5
<i>Grilled portobello filled with truffled risotto, au gratin with Reggiano</i>	
Runder rouleau , dungseden met Serranoham, Terschellingerkaas en truffelpasta  5,15.....	13.5
<i>Beef rouleau, thinly sliced with serrano ham, Terschelling cheese and truffle paste</i>	

DINER

MAIN

WISSELEND MENU-DU-CHEF

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

VEGA

- Socca pizza**, pizza van kikkererwten met gegrilde groenten, rucola en een salsa verde ✓ 2,4,15..... 21.5
Pizza of chickpeas with arugula, grilled vegetables and salsa-verde
- Groenten ravioli** met groene groentes en een blauwe kaassaus ✓ 2,16..... 19
Vegetable ravioli with green vegetables and a sauce of blue cheese
- Basilicumrisotto** met gebakken paddenstoelen, gepocheerd eitje en geraspte Reggiano ✓ 3,5..... 21.5
Risotto of basil with, with fried mushrooms, poached egg and grated Reggiano
- Quiche** gevuld geitenkaas, hazelnoot en honing geserveerd met salade ✓ 4,13..... 17
Quiche filled with goat cheese, hazelnut and honey served with salad

☞ zie wijnkaart voor de ideale
wijn spijs combinatie
✓ vegetarisch



DINER

MAIN

VLEES

- Coq au vin op Terschellinger-wijze** in wijn met cranberry, wortel, spek en ui  12,19..... 19.5
Coq au vin in an Islandway, with wine, cranberry, carrot, bacon and onion
- Gebraden tamme eendenborst**, met sinaasappelsaus op een pastinaakstampotje  3,15..... 26.5
Roast duck breast with sauce of orange on a hotchpot of parsnip
- In Terschellings bier **gestoofde rundvleeswang** met pompoen, knolselderij en zilveruitjes  10,20..... 21.5
Beef cheek stewed in Islander beer with pumpkin, celeriac and spring onions
- Hertenbiefstuk** met spruiten, haricot verts en een port jus  11,12,17..... 26.5
Deer steak with Brussel sprouts and haricot verts and a port gravy
- Eilandburger** van Terschellinger rund op een sesam bun met bacon, kaas, spiegelei, frites en salade  12, 20..... 18.5
Burger of Islander beef on a sesame bun with bacon, cheese, fried egg, fries and salad
- Varkenshaas-saté** met pindasaus, timbaaltje van nasi en salade  6, 17..... 18.5
Satay of pork tenderloin with peanut sauce, fried rice and salad

 zie wijnkaart voor de ideale
wijn spijs combinatie
 vegetarisch



VIS

- Warm huisgerookte zalm** met gebakken gamba's en limoenmayonaise € 4, 13..... 20.5
Home smoked salmon with fried king prawns and lime-mayonnaise
- Zacht gegaarde kabeljauw** met seizoensgroenten en klassiek beurre noisette € 2,8,15..... 23.5
Cod softly cooked on vegetables with a classic beurre noisette
- Poon**, met oesterzwammen, knolselderijpuree en een bruine boter saus € 4,13..... 21.5
Gurnard, with oyster mushrooms, celeriac puree and a brown butter sauce
- Zeebaars** gebakken met seizoensgroenten en een luchtige schaaldierenschuim € 1,15..... 20.5
Seabass baked with seasonal vegetables and frothy crustacean sauce

DESSERT COUPES



Granddessert een variatie van verschillende desserts..... 9.5
Grand dessert a variety of different desserts

Cranberry panacotta met kletskep en Belgische chocoladeijs..... 9
Cranberry panacotta with Belgian chocolate ice cream

Crème brûlée van steranijs en kaneel met sorbetijs van stoofpeer..... 9.5
Crème brûlée from star anise and cinnamon with sorbet ice cream of stewed pear

Assortiment van **Terschellinger kazen** met kletsenbrood en
Roland's pruimen chutney 11.5
Cheeses from the Island with bread and Roland's plum chutney

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.
Een buitengewone body en goed in balans..... ½ 3.5 heel 7.5

COUPES

Cranberry

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

Dame blanche

vanilleroomijs, met warme
chocolade saus en slagroom
*Vanilla ice cream with hot
chocolate sauce and whipped
cream*
8

Advocaat

vanilleroomijs, met advocaat
en slagroom
*Vanilla ice cream eggnog and
whipped cream*
8