

DINER STARTERS

SOEP

- Thaise currysoep** 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 pesto van cashewnoten  8
Spicy red lentil soup with coriander and pesto made of cashew nuts
- Pomodorisoep** met basilicum en crème fraîche  6.5
Pomodori soup with basil and sour cream
- Soep van de dag**, *daily soup* v.a. 6.5
- Breekbrood** met verschillende smearsels *bread with a variety of spreads* 5.5















VOORGERECHTEN

- Trio van zalm**; Fries gerookte zalm, warm huisgerookte zalm en een zalmtartaartje met zalmeitjes  3,7  13... 12.5
Trio of salmon; Frisian smoked salmon, warm smoked salmon of the house and a tartare of salmon with salmon eggs
- Beluga lizensalade** met gemarineerde rode kool, zongedroogde tomaten en geitenkaas   4,11  13..... 11.5
Salad of beluga lentil with marinated red cabbage, sun-dried tomatoes and goat cheese
- Dungesneden gerookte ribeye** van Fries *weiderund* met een avocadocrème  3,8  19..... 13
Smoked ribeye of Frisian beef thinly sliced with an avocado cream
- Runder rouleau**, dungesneden met Seranoham, Terschellingerkaas en truffelpasta  5  15..... 13.5
Beef rouleau, thinly sliced with serano ham, Terschelling cheese and truffle paste
- Coquille** op een citroenrisotto en een dille beurre blanc  1,8  14..... 15
Coquille on a lemon risotto and a dill beurre blanc

DINER

BRASSERIE

BRASSERIEGERECHTEN

- Quiche** gevuld met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en salade   6  13..... 16.5
Quiche filled with goat cheese, spinach, sundried tomatoes, nuts and salad
- Boschplaatburger** van Terschellinger Hereford-rund op een sesam bun met bacon, kaas, spiegelei, frites en salade  12  20..... 17.5
Burger of Islander Hereford 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
Satay of pork tenderloin with peanut sauce, fried rice and salad
- Runderentrecote** met een salsa-verde, frites en salade  12  20..... 21.5
Entrecote with salsa-verde, fries and salad
- Tongschar** met citroen saus met frites en salade  2  14..... 21.
Lemon sole with lemon sauce with fries and salad
- Bietenburger** op een roze sesam bun, avocado crème, tomaat, komkommer, friet en salade   4  15..... 16.5
Beet burger on a pink sesame bun with ,advocado spread, tomato, cucumber, fries and salad

 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**, pizza van kikkererwten met zeegroenten, gegrilde groenten en een salsa verde   2,4  15... 21.5
Pizza of chickpeas with sea vegetables, grilled vegetables and salsa-verde
- Groente ravioli** met salieboter en Terschellinger brandnetelkaas   3  16..... 18.5
Vegetable ravioli with sage-butter and Islander nettle cheese
- Basilicumrisotto** met groene asperges, eekhoornjesbroodsaus, gepocheerd eitje en geraspte Reggiano   3,7  16..... 19
Risotto of basil with green asparagus, porcini mushrooms sauce, poached egg and grated Reggiano
- Canneloni** van pompoen en courgette met mascarpone, Parmezaanse kaas, pecannoten en bimigroente   2,8  14..... 20.5
Cannelloni of pumpkin, zucchini with mascarpone, Parmesan cheese, pecans nuts

 zie wijkaart voor de ideale
wijn spijs combinatie
 vegetarisch



VLEES

Runderbavette met gegrilde savooiekool en een sjalottenjus 10 € 18 €.....	22.5
<i>Bavette of beef with grilled savoy cabbage and shallot gravy</i>	
Kalfsrib roast op gegrilde groene asperges met saliejus en turf gerookte ham 9,12 € 18 €.....	24.5
<i>Rib Roast of veal on grilled green asparagus with sage gravy and smoked ham</i>	
Coq au vin op Terschellinger-wijze , met Scelling Stoutbier, spek en ui 11 € 17 €.....	19.5
<i>Coq au vin in an Islandway, with Scelling Stout beer, bacon and onion</i>	
Filet van speenvarken op een ratatouille met een saus van savora mosterd 9,11 € 19 €.....	19.5
<i>Filet of suckling pig on a ratatouille with savora mustard sauce</i>	
Dry aged rib eye van Fries weide-rund met een huisgemaakte koolsalade en Kewpie mayonaise 10 € 20 €.....	23
<i>Dry aged rib eye of Frisian beef with home-made coleslaw and Kewpie mayonnaise</i>	

VIS

Zwaardvis op gerookte groene kruiden doperwtenpuree en een wasabi-saus 3 € 13 €.....	23.5
<i>Swordfish on a smoked puree of pea and green herb with a wasabi sauce</i>	
Warm huisgerookte zalm met gebakken gamba's en limoenmayonaise 4 € 13 €.....	19.5
<i>Home smoked salmon with fried king prawns and lime-mayonnaise</i>	
Corvina vis (zeeraaf) op gegrilde aubergine met schaaldierenschuim en gepofte rijst 1,2 € 14 €.....	22
<i>Corvina fish (bass) on grilled eggplant with a and frothy crustacean sauce and puffed rice</i>	
Zacht gegaarde kabeljauw met voorjaarsgroenten en klassiek Franse botersaus 2,8 € 15 €.....	23.5
<i>Cod softly cooked on vegetables with a classic French butter sauce</i>	

DESSERT COUPES



Granddessert een variatie van verschillende desserts.....

Grand dessert a variety of different desserts

Cranberry panacotta met kletskep en yoghurtijs.....

Cranberry panacotta with yoghurt ice cream

Zomerdessert vers fruit met sangria ijs, en sangria-sabayon.....

Summer dessert with sangria ice cream, fresh fruit and a sangria sabayon

Huisgemaakt taartje van lemoncurd, ricotta en cranberry met Granny-smit ijs....

Homemade tart of lemon curd, ricotta and cranberry served with Granny-smith ice cream

Crème brûlée van duindoorn met sorbetijs van rode vruchten.....

Crème brûlée of sea buckthorn with sorbet ice of red fruit

Assortiment van **Terschellinger kazen** met kletsenbrood en appelstroop.....

Cheeses from the Island with bread and apple syrup

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

Pedro ximenez, vol, zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer lang aanhoudt

Casa Silva, late harvest gewurztramine, mooi rond van smaak met hinten van citroen.

Een buitengewone body en goed in balans..... 1/2 3.5 heel 6.5

9.5

9

8.5

9

9.5

11.5

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

ronk..... 1/2 2.5 heel 4.5