

Koude voorgerechten

Stellendamse garnalen Met zachte cocktailsaus	€ 12,50
Bonbon van gerookte zalm Gevuld met gerookte makreel, komkommer en crème fraîche	€ 9,50
Vis uit de kuip met Stellendamse garnalen, gerookte zalm en paling	€ 12,50
Coburger ham Gedroogde ham met gepocheerde peer en nootjes	€ 10,--
Carpaccio van het weiderund Met rucola, nootjes, huisgemaakte dressing en Parmezaanse kaas	€ 10,--
Hertencarpaccio Met truffelmayonaise, rucola en eendenmousse	€ 10,--
Witlofsalade 🌿 Met appel, mandarijn, nootjes en huisgemaakte croutons	€ 8,50
Proeverij Voor als u geen keuze kunt maken, een verrassend voorgerecht van koude en warme gerechtjes. (min. 2 pers.).	€ 13,50 p.p.

**Onze voorgerechten worden met wit en bruin Pain de Mer brood geserveerd
(met uitzondering van de soepen)**

Bezoek ook eens ons visspecialiteiten-
restaurant "De Zeemeeuw"
aan de buitenhaven van Stellendam.

Geopend:
Woensdag vanaf 16.00 uur
Donderdag vanaf 16.00 uur
Vrijdag vanaf 7.00 uur
Zaterdag vanaf 16.00 uur
Maandag en dinsdag op aanvraag



Warme voorgerechten

Stellendamse garnalenkroketten € 9,50
Twee, met salade en mosterdsaus, huisgemaakt door Mark Kern.

Scampi's € 9,50
in pittige knoflookroom geserveerd

Coquilles en scampi's € 9,50
gebakken in knoflookolie en geserveerd met soja en wakamé

Champignons ✓ € 8,50
gevuld en gratineerd met geitenroomkaas

Salade met kaaskroketjes ✓ € 7,50
huisgemaakte kaaskroketjes, honing-mosterdsaus en nootjes

Soepen

Rijk gevulde Ouddorpse vissoep € 6,50
licht gebonden soep van diverse soorten vis

Goulashsoep € 5,50
rijk gevulde soep met ui, paprika, aardappel en rundvlees

Tomaten crèmesoep ✓ € 5,--
met een scheutje room en een fijngehakt groentegarnituur

Mandje Pain de Mer € 5,--
Met smeersels van kruidenboter, aioli en tapenade
Pain de Mer is uniek brood, bereid met gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde. Het brood bevat uitsluitend natuurlijke ingrediënten, zonder toevoegingen van gist, E-nummers en koemelk, en een zoutreductie van maar liefst 40% t.o.v. normaal brood!

**Onze voorgerechten worden met wit en bruin Pain de Mer brood geserveerd
(met uitzondering van de soepen)**

Vleesgerechten

Tournedos Met kippenlevertjes, ui en spek in Madeirasaus	€ 22,50
Tournedos Met warme pepersaus of gebakken champignons	€ 21,50
Hertenbiefstuk smaakvol stukje vlees met rode portsaus en gegaarde uitjes	€ 21,50
Ossenhaaspuntjes rosé gebakken, geserveerd met spekjes en roomsaus	€ 18,50
Stoofschotel van wild Met een garnituur van ui, champignons, bacon en kruiden	€ 18,50
Duo van runder- en varkensentrecote geserveerd met mosterdsaus	€ 18,50
Beenham (500gr.) Uit de oven geserveerd met mosterd-honingsaus	€ 19,50
Eendeborst Met sinaasappel-portsaus	€ 20,50
Gekonfijte eendenbout Met hete bliksem en uienjus	€ 17,50
Spareribs (1 streng)	€ 15,00
Spareribs (2 strengen) Met knoflook- en chilisaus	€ 19,50
Vleeschotel Royale vleeschotel met diverse soorten vlees, verse ananas, en knoflook- en chilisaus (minimaal 2 pers.).	€ 21,50 p.p.



Al onze vleesgerechten worden geserveerd met verse frites, gebakken aardappelen, rauwkost en verse groente.

Visgerechten

Gebakken grietfilet met gamba's en garnalenjus	€ 19,50
Mosselen gebakken met ui en spekblokjes	€ 16,50
Scholfilet gevuld met verse zalm en geserveerd met dillesaus	€ 18,50
Bordje van de Visserman Sliptong, kabeljauwfilet, scholfilet en garnalen-bieslooksaus	€ 19,50
Kabeljauwfilet gestoofd, en geserveerd met garnalenjus	€ 18,50
Kabeljauwfilet gebakken, met witlof en zachte mosterdsaus	€ 18,50
Zalmfilet op de huid gebakken met trostomaatjes en kruidenroomkaas	€ 18,50
Zeetongetjes naturel in boter gebakken	€ 18,50
Zeetongetjes met Stellendamse garnalen	€ 22,50
Zeetong (± 500gr. indien voorradig) met garnalen of mosselen of champignons	dagprijs
Visshotel rijk gevulde schotel met diverse soorten vis, garnalen, mosselen, verse ananas en twee koude sauzen. (min. 2 pers.).	€ 22,50 p.p.

Al onze visgerechten worden geserveerd met verse frites, gebakken aardappelen, rauwkost en verse groente.

Nagerechten

Het ijs* in onze nagerechten komt van de "IJshoeve" uit Stellendam en is bereid met melk van de Jersey koe. Jersey koeien staan er om bekend, melk te produceren van zeer hoge kwaliteit die vol van smaak is en daarom uitstekend geschikt om ijs van te maken.

We serveren al onze desserts met echte slagroom.

Dame blanche	€ 5,50
Vanille-ijs* met warme chocoladesaus	
Kaat mossel	€ 7,00
Vanille-ijs* met warme chocoladesaus en huisgemaakte advocaat	
Coupe advocaat	€ 6,50
Vanille-ijs* met huisgemaakte advocaat	
Weckpot met kersen	€ 6,--
Yoghurt-amarenenijs* met warme kersen	
Weckpot met boerenjongens	€ 6,--
Rum-rozijnenijs* met boerenjongens	
Coupe "Junior"	€ 3,50
Vanille- en chocolade ijs* met Smarties	
Ijs per bol	€ 2,--
Keuze uit de volgende smaken: vanille*, rum-rozijnen*, chocolade* en yoghurt-amarenen*	
Apfelstrudel	€ 7,--
met vanillesaus en bol apfelstrudel-ijs	
Crème brûlée	€ 6,--
Vanillepudding met gekarameliseerde suiker en een bol vanille-ijs*	
Moulleux	€ 7,--
warm chocoladetaartje gevuld met chocoladesaus, geserveerd met een bolletje vanille-ijs	

Koffiespecialiteiten

Irish coffee (Jameson whiskey)	€ 6,--
Jamaica coffee (Tia Maria)	€ 6,--
D.O.M. coffee (Bénédictine)	€ 6,--
French coffee (Grand Marnier)	€ 6,--
Spanish coffee (Licor 43)	€ 6,--
Italian coffee (Amaretto)	€ 6,--
Dutch coffee (ketel 1 Matuur)	€ 6,--
Kaneel coffee (Zuiddam kaneellikeur)	€ 6,--