

LUNCHKAART (12.00 – 17.00uur)

TIPS VOOR DE LUNCH VAN DE KEUKENBRIGADE

Akershoek's vis lunch 17,50

Een Holtkamp garnalen croquet met twee brostei broodjes, gevuld met roomkaas, zalm en tonijnsalade

Akershoek's vlees lunch 15,--

Een Holtkamp rundvlees croquet met twee brostei broodjes, gevuld met vleessalade en carpaccio

Akershoek's vega lunch 15,--

Een Holtkamp kaas croquet met twee brostei broodjes, warme brie met honing uit de oven en eiersalade

Klassieke zalsalade "Akershoek" 17,50

Zalsalade, gearneerd met zalm, gerookte makreel, Stellendamse garnalen, zuren, rauwkost en breekbrood

Lunch-hamburger "Akershoek" 17,--

Verse Black Angus hamburger met cheddar kaas, tomaat, komkommer, ui, bacon en saus

BROODJES

Maak uw keuze uit de volgende broodjes:

wit of bruin

Tonijnsalade huisgemaakt met rode ui, kappertjes, rucola en tonijnmayonaise 14,50

zalm met limoen mayonaise Kesbeke uitjes, rode ui en kappertjes 16,50

Carpaccio met truffeldressing, pijnboompitjes, spekjes en oude kaas 15,50

Pittig gehakt met champignons, ui, paprika, chilisaus en bestrooid met geraspte kaas 15,--

Kippendijen met roerbakgroente in pittige ketjapsaus 15,--

Gegratineerd met Brie en honing 14,--

Shared Pinsa

Verfijnde broodbodems geïnspireerd op de authentieke Romeinse pizza, gemaakt in Italië. De Scrocciarellabodems zijn knapperig aan de buitenkant zacht en luchtig aan de binnenkant. Geniet van de heerlijke smaken met verse ingrediënten, perfect om samen te delen.

Pinsa small 2 personen keuze uit twee verschillende toppings 17,--p.p

Pinsa xxl 4 personen keuze uit 4 verschillende toppings 17,--p.p

Carpaccio, truffel en oude kaas **of** gemarineerde zalm met limoenmayonaise **of** gerookte kipfilet met kerriesaus **of** huisgemaakte eiersalade met uitgebakken bacon

BOERENBROOD TOSTI'S

Jong beleggen kaas, beenham, ketchup en bolletje rundvleessalade 7,50

Brie, honing en een bolletje eiersalade 8,--

LUNCHKAART (12.00 – 17.00uur)

SALADES

Geitenkaassalade met warme geitenkaas, appel en mosterd-honingsaus	✓ 17,--
Vissermansalade met Hollandse garnalen, zalm, tonijn en mosterd-dille dressing	18,--
Surf en Turf Salade met ossenhaaspuntjes en scampi's in ketjapsaus	19,50

De salades worden geserveerd met breekbrood

HOLTKAMP CROQUETTEN **

Twee garnalen croquetten met een vulling van Hollandse garnalen op basis van een gezette roux en een traditioneel getrokken garnalen bouillon	16,50
Twee rundvleescroquetten 100% rundvlees met een volle pittige smaak	12,--
Twee kalfsvleescroquetten romige kroket van Nederlands kalfsvlees	13,50
Twee kaascroquetten ragout van oude kaas	✓ 12,50

OMELETTEN ** (3 eieren)

met beenham of kaas of spek of champignons	11,--
met beenham en kaas of spek en kaas	12,50
Boerenomelet met spek, ui, champignons en diverse groente	14,50

UITSMIJTERS ** (3 eieren)

met beenham of kaas of spek	11,--
met beenham en kaas of spek en kaas	12,50
"Akershoek" met spek, tomaat, ui en kaas	14,50

DIVERSEN GERECHTEN MET BROOD **

Kibbeling	15,--
Gebakken mosselen	15,--
Kipsaté met pindasaus	16,50
Kippenlevertjes met ui, spek en champignons	15,--
Gehaktbal met jus uit eigen keuken	12,50

**** Deze gerechten worden geserveerd met wit- of bruinbrood van De Echte Bakker Akershoek uit Ouddorp.**

KOUDE VOORGERECHTEN

Stellendamse garnalen met zachte cocktailsaus	17,50
Drieluik van vis met Stellendamse garnalen, gerookte paling en zalm	17,50
Gravad lax Gemarineerde zalm met limoenmayonaise, Kesbeke uitjes en kappertjes	16,50
Rundercarpaccio Klassieke carpaccio met truffelmayonaise, spekjes, pijnboompitjes en geraspte kaas	15,50
Beef tataki met zoetzure komkommer, rode ui en oosterse dressing	15,--
Tomatentartaar Met burrata, pesto, rucola en basilicummayonaise	 14,--
Proeverij voor als u geen keuze kunt maken; een verrassend voorgerecht van onze koude en warme voorgerechten. (min. 2 pers.).	21, p.p.

Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met
breekbrood en huisgemaakte kruidenboter

CRISPY BITES (3 OF 6 PIECES)

Krokante rijst met tonijntartaar met ketjap, wasabi-soja en Japanse mayonaise	16,--/ 30,--
Krokante rijst met kip met zoetzure komkommer, rode ui, hoisinsaus en wasabi-soja	14,--/ 26,--
Krokante rijst met tempura garnaal met chilimayonaise, zoetzure komkommer en wasabi-soja	14,--/ 26,--

WARME VOORGERECHTEN

Holtkamp garnalen croquetten twee stuks met een vulling van Hollandse garnalen	16,50
Scampi's geserveerd in knoflookroomsaus	15,--
Gefrituurde gamba's in een krokant korstje met wakame en chilimayonaise	14,--
Pittig gehakt Overheerlijk gekruid gehakt met champignons, ui, paprika en bestrooid met geraspte kaas	14,--
Coquilles en buikspek met licht pikante Hollandaisesaus	15,--
Champignons  in knoflookroomsaus gratineerd uit de oven	14,--

Onze voorgerechten worden geserveerd met breekbrood.
(met uitzondering van de soepen)

SOEPEN & BROOD

Rijk gevulde Ouddorpse vissoep Licht gebonden soep van diverse soorten vis	9,--
Tomaten-crèmesoep met balletjes, verse prei en een scheutje room	8,--
Uiensoep  gratineerd met kaas	9,--
Breekbrood met smeersels	7,70
Knoflookbrood warm geserveerd met huisgemaakte knoflookboter	6,60
Bruschetta met gemarineerde tomaat en mozzarella	7,20

VISGERECHTEN

Zeetongetjes naturel in boter gebakken	33,50
Zeetongetjes met Stellendamse garnalen	38,--
Scholfilet gevuld met zalm en garnalensaus	26,--
Gebakken kabeljauw met een krokantje van serranoham en mosterdsaus	28,--
Roodbaarsfilet uit de oven met tomatensalsa	25,--
Zalmfilet met Chinese groente, papadum en sojasaus	26,--
Platvis trio Zeetongetje, scholfilet en schar met ravigottesaus	25,50
Visschotel Rijk gevulde schotel met diverse soorten vis, schaal- schelpdieren, verse ananas en twee koude sauzen.(min. 2 pers.)	35,-- p.p.

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

VLEESGERECHTEN

Black Angus Tournedos met kippenlevertjes, ui en spek in Madeirasaus	36,--
Black Angus Tournedos met warme pepersaus	34,50
Black Angus Tournedos met gebakken spek, ui en champignons	34,50
Ossenhaasspies Ossenhaaspuntjes met warme ketjaphoningsaus	29,--
Biefstuk met warme pepersaus	27,--
Biefstuk met gebakken spek, ui en champignons	27,--
Rib eye en gamba's met warme knoflooksaus	34,--
Boerderijpan Varkenshaasmedaillons met brie, spek, ui en mosterdsaus	27,50
Kipfilet gevuld met serranoham, kruidenroomkaas en gebakken ananas	24,50
Lamskoteletten met chimichurri	26,--

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

PLATE SERVICE

Zeetongetjes	27,--
Scholfilet	20,50
Kibbeling met ravigottesaus	18,50
Mosselen (gebakken) met ravigottesaus	17,50
Ossenhaaspuntjes met champignons	21,--
Schnitzel naturel	16,--
Schnitzel oven met spek, ui, tomaat en gegratineerd met kaas	19,--
Kippenlevertjes met ui, champignons en spek	17,50
Satéspies (kipfilet) met pindasaus	18,50
Spareribs	21,--
zoet-pittig gemarineerd, geserveerd met knoflook- en chilisaus	
Hamburger "Akershoek"	19,50
Verse Black Angus hamburger met cheddar kaas, tomaat, komkommer, ui, bacon en saus	

Deze gerechten worden op één bord geserveerd met sla en frites
of met sla en gebakken aardappelen

Naar keuze extra:	3,50
Pepersaus of gebakken champignons	

KINDERGERECHTEN



Frikandel, kroket, kipfingers, vers scholfiletje, kibbeling, Schnitzeltje of halve streng spareribs	v.a.	7,50
--	------	------

Deze gerechten worden geserveerd met frites en appelmoes

VEGETARISCHE GERECHTEN

Maaltijdsalade geitenkaas	✓	17,--
warme geitenkaas met frisse salade		
Vegaburger "Akershoek"	✓	19,--
Vegetarische hamburger met cheddar kaas, tomaat, komkommer, ui en saus		
Ravioli truffel ✓		18,--
Ravioli gevuld met champignon, truffel en een romige saus van bospaddenstoelen		

NAGERECHTEN

Verse aardbeien met slagroom	7,50
Verse aardbeien met vanille-ijs en slagroom	10,--
Dame blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	9,--
Kaatmossel Vanille-ijs met warme chocoladesaus Warninks advocaat en slagroom	10,50
Sorbet "Akershoek" Vanille-ijs, mango sorbetijs met vers fruit en slagroom	10,--
Boerenjongens Rum-rozijnenijs met boerenjongens en slagroom	10,--
Kersen Amarenen ijs met warme kersen en slagroom	9,--
Affogato Bol vanille-ijs met espresso	6,--
Ijs per bol met slagroom Keuze uit de volgende smaken: vanille, rum-rozijnen, amarenen en mango sorbetijs	3,--
Crème brûlée Vanillepudding met gekarameliseerde suiker en een bol vanille-ijs en slagroom	9,50
Kinderbeker met verrassing met bolletje vanille-ijs, slagroom en smarties. De beker mag natuurlijk mee naar huis.	6,50
	
Plankje Boerenkaas	11,--
Frozen Cappuccino (ijskoffie) Met topping: white chocolate of caramel of dark chocolate + € 0,60 slagroom + € 0,70	5,50

KOFFIESPECIALITEITEN

Irish coffee (Jameson whiskey)	9,--
Jamaica coffee (Tia Maria)	9,--
D.O.M. coffee (Bénédictine)	9,--
French coffee (Grand Marnier)	9,--
Spanish coffee (Licor 43)	9,--
Italian coffee (Amaretto)	9,--
Kaneel coffee (Zuiddam kaneellikeur)	9,--
Dutch coffee (Ketel 1 Siganature Blend)	9,--

MENU 2025

Amuse

Goereese vis



Gerookte Makreel

Tartaartje van gerookte makreel met rode biet en appel



Pieterman met duglérésaus

Gebakken Pietermanfilet met een overheerlijke vissaus met Stellendamse garnaaltjes en tomatenblokjes



“Ouddorpse” Tiramisu

met stukjes Ouddorpse bolus



€ 42,50

(Uitsluitend verkrijgbaar als driegangenmenu)



Aanbevolen wijn Goereese Visweken 2025:

L'Abeille, Picpoul de Pinet

Dat vis moet zwemmen weten we allemaal. Daarom is de organisatie opzoek gegaan naar een wijn die perfect past bij al dat lekkers uit de Noordzee. De keuze is dit jaar gevallen op een heerlijke **Picpoul de Pinet**. Deze fraaie wijn is licht strogeel van kleur. De wijn is zacht en verfrissend met tonen van witte perzik, abrikoos en pittige limoenschil met een zijdezacht mondgevoel en een frisse, levendige zuurgraad. Hij heeft een lange zachte en ook frisse afdronk kortom, deze wijn is niet voor niets uitgeroepen tot Goereese viswijn van het jaar!

per glas 6,-- / per fles 28,--

**DE
GOERESE
VISWEKEN**

Champagne en Prosecco

Moët & Chandon Brut Imperial

Fles 82,50

Champagne Frankrijk

Vanzelfsprekend omarmt deze Brut de unieke stijl van Moët & Chandon. Constant van hoge kwaliteit, open en toegankelijk in stijl, verfijnd en exclusief in uitstraling – het ultieme aperitief.

Royer Reserve Brut

Fles 60,50

Champagne Frankrijk

Het aroma is verfijnd, met tonen van rijp citrusfruit en kalk. In de smaak is de wijn droog, gefocust, energiek, zilt en kalkachtig. Romige, complexe en zeer delicate Champagne, met een indrukwekkende lengte

Astoria Galie Prosecco

Glas 5,30 – Fles 29,70

Veneto Italie

Knisperend frisse bubbel met een smaak impressie van gele appel, peer, witte perzik, abrikoos en amandelen. Een prachtig apéritief!

Huiswijnen

Domaine L' Arjolle Sauvignon Blanc & Viognier (wit)

Glas 5,-- / Fles 24,80

Côtes de Thongue Frankrijk

Heerlijk frisse droge witte wijn met florale en fruitige nuances van groene appel en perzik. De volle, evenwichtige smaak is aromatisch van afdronk

Matile Pinot Grigio Blush (rosé)

Glas 5,-- / Fles 24,80

Orvieto Italie

Licht roze van kleur met koperkleurige gloed. Knisperend, fris bouquet met impressies van bessen waarna de zachte, fruitige smaak aansluit met een mooi gebalanceerde afronding

Domaine L' Arjolle Sauvignon Cabernet & Merlot (rood)

Glas 5,-- / Fles 24,80

Côtes de Thongue Frankrijk

Heerlijke Franse rode wijn met een intens aroma van vers rood fruit en een sappige, volle smaak

Rosé wijn

MIP *Made in Provence

Glas 7,70 / Fles 38,--

Provence Frankrijk

MiP rosé – Made in Provence: Een heel licht getinte rosé met geur- en smaaknuances van rode vruchtjes en citrusfruit naast verleidelijke tonen van rozenblaadjes

Calalenta Merlot

Glas 6,60 / Fles 31,40

Abruzzes Italië

In de mond heerlijk verfrissende smaak met tonen van fris fruit, bloemen met een zachte heerlijke minerale tonen, gevolgd door een lange afdronk met een frisse zuurgraad in combinatie met vers fruit

Gris de Gris Dune Rosé

Glas 5,30 / Fles 29,70

Camarque, Frankrijk

Een lichte rosé boordevol aroma's van fruitzoals mandarijn en witte perzik

Witte wijnen

Caballero Verdejo Glas

Glas 6,10 / Fles 29,20

Rueda Spanje

Verleidelijke tonen van perzik en passievrucht aangevuld met wat grassigheid. In de mond fris met wel meer abrikoos en een sappige afdronk met tonen van anijs

Wente Morning Fog Chardonnay

Glas 7,50 / Fles 36,90

Californie VS

Op het pallet hint van appel, getoast brood, boter en subtiel hout. Deze heerlijke Chardonnay is mond vullend met een half lange, verfrissende afdronk

Pencarrow Sauvignon Blanc

Glas 7,50 / Fles 36,90

Martinborough Nieuw – Zeeland

Intens geurende, droge witte wijn met aroma's van grapefruit, passievrucht en groene kruiden. Puur, knisperend fris en fijn van textuur. Levendig en mooi fruitig in de finale

Di Lenardo Pinot Grigio

Glas 6,60 / Fles 31,40

Friuli, Italië

Geurige, droge witte wijn uit Noord-Italië, met een frisse, licht-tintelende smaak

Sancerre

Glas 8,30 / Fles 41,30

Loire Frankrijk

De smaak zet vol, krachtig en evenwichtig in; de afdronk is aromatisch, lang en intens. Mooie en nuancevolle wijn

Rode wijnen

El Castilla Syrah

Glas 6,60 / Fles 31,40

Spanje

Een expressieve wijn met de smaak van zoonvergoten zwart fruit en zoete specerijen. Vol en rond van smaak met een lange afdronk

Pencarrow Pinot Noir

Glas 8,80 / Fles 41,30

Martinborough Nieuw – Zeeland

Fruitige, soepele Pinot Noir met een ingetogen aroma-expressie van rood fruit (bosaardbei, cranberry), rozenbottel en salie. Verleidelijk fruitig, sappig en rond van smaak met een goede fraîcheur.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Glas 8,80 / Fles 41,30

Veneto Italië

Dieprode wijn met een kruidig, cederachtig aroma en veel rood fruit. De smaak zet krachtig en pittig in, met een fijn zuur en stevige, maar ronde tannine. Ronde, zeer aromatische afdronk

0.0% Wijn

Domaine L' Arjolle Equilibre Sauvignon Blanc & Viognier (wit)

Glas 5,50 / Fles 25,90

Côtes de Thongue Frankrijk