

## LUNCHKAART (12.00 – 17.00uur)


### TIPS VOOR DE LUNCH VAN DE KEUKENBRIGADE

<b>Akershoek's vis lunch</b>	17,50
Een Holtkamp garnalen croquet met twee brostei broodjes, gevuld met roomkaas, zalm en tonijnsalade	
<b>Akershoek's vlees lunch</b>	15,--
Een Holtkamp rundvlees croquet met twee brostei broodjes, gevuld met vleessalade en carpaccio	
<b>Akershoek's vega lunch</b>	 15,--
Een Holtkamp kaas croquet met twee brostei broodjes, warme brie met honing uit de oven en eiersalade	
<b>Klassieke zalmzalade "Akershoek"</b>	17,50
Zalmzalade, gearneerd met zalm, gerookte makreel, Stellendamse garnalen, zuren, rauwkost en breekbrood	
<b>Lunch-hamburger "Akershoek"</b>	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



<b>Tonijnsalade</b> huisgemaakt met rode ui, kappertjes, rucola en tonijnmayonaise	14,50
<b>Zalm</b> met limoen mayonaise Kesbeke uitjes, rode ui en kappertjes	16,50
<b>Carpaccio</b> met truffeldressing, pijnboompitjes, spekjes en oude kaas	15,50
<b>Pittig gehakt</b> met champignons, ui, paprika, chilisaus en bestrooid met geraspte kaas	15,--
<b>Kippendijen</b> met roerbakgroente en ananas in een milde kerriesaus	15,--
<b>Gegratineerd met Brie</b> en honing	 14,--

#### Puccia brood

Puccia is een uniek broodje uit de Italiaanse streek Puglia. Het broodje lijkt op een pitabroodje en heeft een knapperige buitenkant, zachte binnenkant en een subtiele smaak van olijfolie.

<b>Pulled chicken</b> met champignons, ui, paprika, BBQ saus en sriracha mayonaise	14,--
<b>Oosterse biefstukpuntjes</b> met champignons, ui en teriyakisaus	15,--
<b>Burrata</b> met Serranoham, pesto, rucola, tomaat en balsamicodressing	15,--

### BOERENBROOD TOSTI'S

Jong belegen kaas, beenham, ketchup en bolletje rundvleessalade	 7,50
Brie, honing en een bolletje eiersalade	 8,--

## LUNCHKAART (12.00 – 17.00uur)

### SALADES

<b>Geitenkaassalade</b> met warme geitenkaas, appel en mosterd-honingsaus	✓	17,--
<b>Vissermansalade</b> met Hollandse garnalen, zalm, tonijn en mosterd-dille dressing		18,--
<b>Caeser salade</b> met croutons, bacon, Parmezaanse kaas, ei, kip en caeserdressing		18,--

De salades worden geserveerd met breekbrood

### HOLTKAMP CROQUETTEN \*\*

<b>Twee garnalen croquetten</b> met een vulling van Hollandse garnalen op basis van een gezette roux en een traditioneel getrokken garnalen bouillon		16,50
<b>Twee rundvleescroquetten</b> 100% rundvlees met een volle pittige smaak		12,--
<b>Twee kalfsvleescroquetten</b> romige kroket van Nederlands kalfsvlees		13,50
<b>Twee kaascroquetten</b> 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 \*\*

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

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

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Stellendamse garnalen</b> met zachte cocktailsaus	<b>18,50</b>
<b>Drieluik van vis</b> met Stellendamse garnalen, gerookte paling en zalm	<b>18,50</b>
<b>Gravad lax</b> Gemarineerde zalm met limoenmayonaise, uitjes en kappertjes	<b>17,50</b>
<b>Rundercarpaccio</b> Klassieke carpaccio met truffelmayonaise, spekjes, pijnboompitjes en geraspte kaas	<b>16,--</b>
<b>Krokante rijst met kip</b> 3 stuks met zoetzure komkommer, rode ui, hoisinsaus en wasabi-soja	<b>14,--</b>
<b>Burrata</b>  met rucola, salade, ingelegde tomaat en "Aceto Balsamico" met serranoham + 3,--	<b>15,--</b>
<b>Proeverij</b> voor als u geen keuze kunt maken; een verrassend voorgerecht van onze koude en warme voorgerechten. (min. 2 pers.).	<b>21,50 p.p.</b>

**Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met  
Breekbrood en smeersels**

## WARME VOORGERECHTEN

<b>Holtkamp garnalen croquetten</b> met een vulling van Hollandse garnalen, little gem en brioche	<b>17,50</b>
<b>Gamba's al ajillo</b> Gepeld en geserveerd in pikante knoflook olie	<b>16,50</b>
<b>Coquilles met een krokantje van ham</b> met lichtpikante Hollandaisesaus en kruidenolie	<b>15,--</b>
<b>Pittig gehakt</b> Overheerlijk gekruid gehakt met champignons, ui, paprika en bestrooid met geraspte kaas	<b>15,--</b>
<b>Kip Gyoza's</b> Licht aangebakken, met Japanse mayonaise en een Oosterse dipsaus	<b>15,--</b>
<b>Champignons</b>  in knoflookroomsaus gratineerd uit de oven	<b>14,50</b>

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

## SOEPEN & BROOD

<b>Rijk gevulde Ouddorpse vissoep</b> Licht gebonden soep van diverse soorten vis	<b>9,--</b>
<b>Tomaten-crèmesoep</b> met balletjes, verse prei en een scheutje room	<b>8,--</b>
<b>Uiensoep</b>  Gegratineerd met kaas	<b>9,--</b>
<b>Breekbrood</b> met smeersels	<b>7,70</b>
<b>Knoflookbrood</b> warm geserveerd met huisgemaakte knoflookboter	<b>6,60</b>

## VISGERECHTEN

<b>Zeetongetjes</b> naturel in boter gebakken	<b>34,--</b>
<b>Zeetongetjes</b> met Stellendamse garnalen	<b>38,--</b>
<b>Scholfilet</b> met serranoham en tuinkruidensaus	<b>27,50</b>
<b>Gebakken kabeljauw</b> met tomaat – basilicumsaus	<b>29,--</b>
<b>Zalmfilet</b> met een gamba spies en Teriyakisaus	<b>28,50</b>
<b>Bordje van de Visserman</b> Tongetje, scholfilet en schar met ravigotesaus	<b>27,50</b>
<b>Visschotel</b> Rijk gevulde schotel met diverse soorten vis, schaal- schelpdieren, verse ananas en twee koude sauzen.(min. 2 pers.)	<b>37,50</b> <b>p.p.</b>

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

## VLEESGERECHTEN

<b>Black Angus Tournedos</b> met kippenlevertjes, ui en spek in Madeirasaus	<b>37,--</b>
<b>Black Angus Tournedos</b> met warme pepersaus	<b>35,50</b>
<b>Black Angus Tournedos</b> met gebakken spek, ui en champignons	<b>35,50</b>
<b>Rib Eye (250 gram)</b> met chimichurri	<b>35,--</b>
<b>Biefstuk</b> met warme pepersaus	<b>28,50</b>
<b>Biefstuk</b> met gebakken spek, ui en champignons	<b>28,50</b>
<b>Boerderij pan</b> Varkenshaas medaillons gegratineerd met brie en mosterdsaus	<b>28,50</b>
<b>Tomapork steak (350 gram)</b> met gebakken spek, ui en champignons	<b>29,--</b>

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

# Asperge specialiteiten



## Asperge crèmesoep ✓

licht romige soep

**9,00**



## Asperges met “beenham”

traditioneel bereid met langzaam gegaarde boerenham,  
Hollandaisesaus, gekookt eitje en krieltjes met boterjus

**27,50**



## Asperges met “zalm”

traditioneel bereid met gegrilde zalmfilet,  
Hollandaisesaus, gekookt eitje en krieltjes met boterjus

**29,50**



## Portie asperges ✓

met aspergesaus

**15,00**

## PLATE SERVICE

<b>Zeetongetjes</b>	28,--
<b>Scholfilet</b>	21,50
<b>Kibbeling</b> met ravigottesaus	18,50
<b>Lekkerbek</b> met ravigottesaus	18,50
<b>Mosselen</b> (gebakken) met ravigottesaus	17,50
<b>Ossenhaaspuntjes</b> met champignons	22,--
<b>Schnitzel naturel</b>	16,--
<b>Schnitzel oven</b> met spek, ui, tomaat en gegratineerd met kaas	19,--
<b>Kippenlevertjes</b> met ui, champignons en spek	17,50
<b>Satéspies (kipfilet)</b> met pindasaus	18,50
<b>Spareribs</b> zoet-pittig gemarineerd, geserveerd met knoflook- en chilisaus	21,--
<b>Hamburger "Akershoek"</b>	19,50
verse Black Angus hamburger met kaas, tomaat, komkommer, ui, bacon en saus	

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

<b>Naar keuze extra:</b>	4,--
<b>Peppersaus of gebakken champignons</b>	

## KINDERGERECHTEN



<b>Frikandel, kroket, kipfingers, vers scholfiletje, kibbeling, schnitzeltje of halve streng spareribs</b>	v.a.	7,50
--	------	------

**Deze gerechten worden geserveerd met frites en appelmoes**

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<b>Maaltijdsalade geitenkaas</b>	✓	17,--
warme geitenkaas met frisse salade		
<b>Vega burger</b>	✓	18,--
Crunchy avocado burger met kaas, tomaat, komkommer, ui en saus		
<b>Groente pasta</b>	✓	21,--
Tagliatelle met gevarieerde groenten, romige saus, rucola en Parmazaanse kaas		

## NAGERECHTEN

<b>Verse aardbeien</b> met slagroom	<b>8,50</b>
<b>Verse aardbeien</b> met vanille-ijs	<b>11,--</b>
<b>Coupe Pistache</b> Pistache-ijs, Chocolade-ijs, Vanille-ijs, Pistache topping en slagroom	<b>10,50</b>
<b>Cheesecake Trifle</b> Laagjes romige advocaat-cheesecake met stukjes brownie en kersen, geserveerd in een glaasje.	<b>11,50</b>
<b>Dame blanche</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	<b>9,50</b>
<b>Kaatmossel</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus Warninks advocaat en slagroom	<b>10,50</b>
<b>Boerenjongens</b> Rum-rozijnenijs met boerenjongens en slagroom	<b>10,50</b>
<b>Kersen</b> Amarenen ijs met warme kersen en slagroom	<b>9,50</b>
<b>Affogato</b> Bol vanille-ijs met espresso	<b>6,--</b>
<b>Ijs per bol met slagroom</b> Keuze uit de volgende smaken: vanille, rum-rozijnen, amarenen, pistache, en chocolade ijs	<b>3,50</b>
<b>Crème brûlée</b> Vanillepudding met gekarameliseerde suiker en een bol vanille-ijs en slagroom	<b>10,--</b>
<b>Kinderbeker met verrassing</b> met bolletje vanille-ijs, slagroom en smarties. De beker mag natuurlijk mee naar huis.	<b>6,50</b>
<b>Plankje Boerenkaas</b>	<b>11,--</b>
<b>Frozen Cappuccino (ijskoffie)</b> Met topping: white chocolate of caramel of dark chocolate + € 0,60    slagroom + € 0,70	<b>5,50</b>



## KOFFIESPECIALITEITEN

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