

# LUNCHKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur | Zaterdag tot 16.00 uur

## Gebak (vanaf 10.00 uur)

- Appelgebak met slagroom 4,5
- Gevulde speculaas 3
- Chocoladetaart met pure chocolade & chocolade-truffelmousse 5,5
- Warme suikerwafel met cranberrycompote en slagroom 6

## Borrelhapjes (gehele dag)

- Cheese tortillachips** (koud) 5  
met crème fraîche en huisgemaakte salsa
- 5 Ambachtelijke Waddengarnalen kroketjes** 11,5  
geserveerd met Dijonmayo
- Gefrituurde Spaanse inktvisringen** 11,5  
geserveerd met aioli
- 8 Vegan ballen van kokoscurry** 9,5  
geserveerd met limoenmayo en seroendeng
- 5 Thaise rode curry kroketjes** 9  
geserveerd met limoenmayo
- 8 Bitterballen 'de Bourgondiër'** 9  
geserveerd met mosterd
- Aardappel wedges**  
geserveerd met aioli en chilisaus 5,5

## Soepen

- Pomodorisoepp** 8,5  
Soep van gepureerde pomodori tomaten.  
Geserveerd met pesto en brood
- Marlijn's vissoep** 18,5  
Goed gevulde maaltijdsoup met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal.  
Geserveerd met brood en rouille.
- Erwtensoepp** 11,5  
Royaal gevulde maaltijdsoup  
Geserveerd met landbrood met Anjummer bacon

## Broodjes

- Brood met smeersels** 8  
Pesto, tomatentapanade en aioli
- Wrap gerookte zalm** 15,5  
Gerookte zalm snipper met tomaat, komkommer, rode ui, gemengde sla en honing-mosterd dressing
- Landbrood jong belegen Eilanderkaas** 8,5  
Kaas van de boeren van Schiermonnikoog, huisgemaakte spread, rode ui, sla, ei, komkommer en mosterddressing
- Landbrood pulled beef** 13,5  
Langzaam gegaarde sukade in massaman (Thaise currypaste) geserveerd met zoetzuur groenten, truffelmayo en cashewnoten
- Landbrood gebakken paddenstoelen** 14,5  
Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", knoflook, sjalot, spinazie, tomaat en kruidenboter

## Maaltijdsalade

- Warme geitenkaassalade** 16  
Met honing gegratineerde geitenkaas geserveerd op suikerbrood en een salade met truffeldressing met o.a. druiven en noten
- Herfstsalade** 16  
Burrata, seranoham, paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding" en balsamicosiroop geserveerd op een gemengde salade

## Bijgerechten

- Garlic bread** vanaf 2 personen 5,5 p.p.  
Met knoflook, Parmezaan, oregano en peterselie
- Mandje brood** 3 p.p.  
Twee soorten brood met gezouten boter
- Frites** 4,5  
geserveerd met Belgische mayonaise
- Aardappel wedges** 5,5  
geserveerd met aioli en chilisaus
- Gemengde salade** 4,5  
Gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui, ei en mosterddressing

## Planken

- Antipasti plank Chef's Choice** vanaf 2 personen 16,5 p.p.  
Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood
- Kaasplank**  
5 soorten kaas 14  
Combinatie van binnen- en buitenlandse kazen  
Twany port Port 4,00 | Colheita 2001 6,75

Kindergerechten en desserts kunnen dagelijks en de gehele dag besteld worden z.o.z.



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

## Warme gerechten

- Thaise gele viscurry** 25,5  
Mild pittige gele curry met gamba's, zalmfilet, paksoi, broccoli en paprika.  
Geserveerd met Basmati rijst & platbrood
- Noordzeetong +/-350 gram** 37  
Gebakken zeetong met zeekraal en kappertjes.  
Geserveerd met een frisse groene salade met o.a. tomaat, komkommer, rode ui, ei, limoendressing en frites.

## Pinsa Romana

- Traditioneel Italiaans platbrood met een mild pittige tomatensaus en harissa  
Keuze uit twee varianten:  
**Pinsa Sucuk (Turkse knoflookworst)** 16  
Olijven, tomaat, rode ui, oregano en Grana Padano
- Pinsa Veganistische feta** 16  
Olijven, tomaat, artisjok, rode ui, oregano en feta gemaakt van kokosolie

## Veganistische pasta al funghi

Tagliatelle met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", koningszwam, knoflook, olijven, doperwt en verse kruiden.

## Thaise gele veganistische curry

Mild pittige gele curry met bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli zoete aardappel en paprika.  
Geserveerd met Basmatirijst & platbrood

## Camembert uit de oven

Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", walnoten, truffel, tomaat, honing, tijm, rozemarijn en brood

## Oesters

- Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland**  
vanaf 3 stuks, per stuk 3,25  
Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter
- Fine de Claires Oléron Frankrijk nr.3**  
vanaf 3 stuks, per stuk 3,25  
Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

## Fruits de mer plateau 56,50 p.p.

p.p. 3 oesters, 1/2 kreeft, langoustines, gamba's, coquilles, mosselen, gerookte zalm en een Hollandse garnalencocktail.  
Geserveerd met dressing, sauzen en brood.  
Te reserveren vanaf 2 pers. & minimaal 1 dag van te voren!



Heeft u een allergie? Meld het ons!

# ZATERDAGAVONDKAART

Zaterdag vanaf 16.30 uur

## Borrelhapjes (gehele dag)

**Cheese tortillachips** (koud) 5  
met crème fraîche en huisgemaakte salsa

**5 Ambachtelijke Waddengarnalen kroketjes** 11,5  
geserveerd met Dijonmayo

**Gefrituurde Spaanse inktvisringen** 11,5  
geserveerd met aioli

**8 Vegan ballen van kokoscurry** 9,5  
geserveerd met limoenmayo en seroendeng

**5 Thaise rode curry kroketjes** 9  
geserveerd met limoenmayo

**8 Bitterballen 'de Bourgondiër'** 9  
geserveerd met mosterd

**Aardappel wedges**  
met aioli en chilisaus 5,5

## Voorgerechten

**Geroekte zalm** 16,5  
Tartaar van geroekte zalm met o.a. mosterd, kappertjes, zalmkaviaar en kwartelei.  
Geserveerd met toast en pittige limoensaus

**Marlijn's vissoep** 15,5  
Onze soep als voorgerecht met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal.  
Geserveerd met brood en rouille.

**Paddenstoelen** 12,5  
Gebakken paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", met knoflook, spinazie, tomaat. Geserveerd met toast en kruidenboter

**Beef tataki** 80 gram 13,5  
Dichtgeschroeide runderbavette met sesam geserveerd met wakame, furikake, zeewierchips, uienchutney, soja en wasabi.

## Oesters

**Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland**  
vanaf 3 stuks, per stuk 3,25  
Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

**Fine de Claires Oléron Frankrijk nr.3**  
vanaf 3 stuks, per stuk 3,25  
Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

**Garlic bread** vanaf 2 personen 5,5 p.p.  
Met knoflook, Parmezaan, oregano en peterselie

**Pata negra 50 gram** 14,5 | **80 gram** 22  
Mooie donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken met nootachtige smaak.  
Geserveerd met vijgen, rucola, pijnboompitten en brood

## Kindermenu's (dagelijks te bestellen)

Poffertjes met poedersuiker 5  
Zak frites met fritesaus en ketchup 4,5  
Tagliatelle bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte parmezaan 8  
Frites met appelmoes en naar keuze bitterballen, kaassoufflé, kipnuggets, frikandellen, vegan kokoscurryballen of calamares 8,5

**Kinderdessert** 4,5  
Veel lekkers!



## Hoofdgerechten

**Catch of the day**  
Zie onze "vandaag naast de kaart" of vraag de bediening

**Roodbaars** +/-120 gram 24  
Gebakken roodbaarsfilet geserveerd op een stampot van zeekraal en venkel met norisauis.

**Noordzeetong** +/-350 gram 37  
Gebakken zeetong met zeekraal en kappertjes.  
Geserveerd met een frisse groene salade met o.a. tomaat, komkommer, rode ui, ei, limoendressing en frites.

**Thaise gele viscurry** 25,5  
Mild pittige gele curry met gamba's, zalmfilet, paksoi, broccoli en paprika.  
Geserveerd met Basmatirijst & platbrood

**Veganistische pasta al funghi** 23,5  
Tagliatelle met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", koningszwam, knoflook, olijven, doperwten en verse kruiden.

**Thaise gele veganistische curry** 22,5  
Mild pittige gele curry met bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli zoete aardappel en paprika.  
Geserveerd met Basmatirijst & platbrood.

**Lamscurry** 25,5  
Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogers lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom. Geserveerd met Basmatirijst & platbrood.

**Surf en turf - gamba's en tataki** 120 gram 28  
Dichtgeschroeide runderbavette met sesam geserveerd met wakame, furikake, zeewierchips, uienchutney, soja, wasabi met gebakken gamba's.

**Steak met truffeljus** 180 gram 28  
Hollandse bavette geserveerd met seizoensgroente: pompoen, pastinaak, biet en paddenstoelen. Geserveerd met aardappelwedges

## Bijgerechten

**Garlic bread** vanaf 2 personen 5,5 p.p.  
Met knoflook, Parmezaan, oregano en peterselie

**Mandje brood** 3 p.p.  
Twee soorten brood met gezouten boter

**Frites** 4,5  
geserveerd met Belgische mayonaise

**Aardappel wedges** 5,5  
geserveerd met aioli en chilisaus

**Gemengde salade** 4,5  
Gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui, ei en mosterd dressing

## Maaltijdsalade

**Warme geitenkaassalade** 16  
Met honing gegratineerde geitenkaas geserveerd op suikerbrood en een salade met truffeldressing met o.a. druiven en noten

**Herfstsalade** 16  
Burrata, seranoham, paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding" en balsamicosiroop geserveerd op een gemengde salade

## Dessert (gehele dag te bestellen)

**Ijscoupe** 8  
Boerenroomijs met cranberrycompote, walnoten, pure chocoladeparels en slagroom  
**Heaven on Earth vegan South-Afrika** 5,75

**Passievrucht panna cotta** 8,5  
Panna cotta met gel van passievrucht, tuille van gember en kardemon  
**'Nectar' Pedro Ximenez Jeres Gonzales Byass** 4,75

**Espresso Martini** 9  
After diner cocktail

**Chocolade brownie** 7  
Brownie van pure chocolade, chili vlokken, bosvruchten en slagroom  
**Heaven on Earth vegan South-Afrika** 5,75

**Kaasplank**  
5 soorten kaas 14  
Combinatie van binnen- en buitenlandse kazen  
**Twany port Port** 4,00 | **Colheita 2001** 6,75

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**