

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG



# Lunchsuggesties

Alleen op reservering, voor gezelschappen vanaf 15 personen

Van deze lunches kunt u gebruik maken tussen 11.30 uur en 16.30 uur. Echter tijdens weekenden, feestdagen, schoolvakanties en de maanden mei, juni, juli, augustus, september en oktober is het mogelijk tot 11.30 uur te reserveren voor onze lunchsuggesties.

Contact [paviljoen@demarlijn.com](mailto:paviljoen@demarlijn.com) 0519 531397

## Franse lunch

€ 15,50

Provençaalse tomatensoep geserveerd met croûtons en pistou

Twee soorten vers afgebakken brood

Gezouten boter

Roombrie

Buche chèvre (geitenkaas)

Vijgencompote

Makreel rilette

Jambon de Bayonne

Gedroogde rauwe ham uit Frans Baskenland

Salade Tiède

Lauwarme salade met gebakken speklardons, walnoten en mosterdvinaigrette

Melk

## Franse lunch uitgebreid

€ 19,00

Als bovenstaand met extra:

Salade Niçoise – groene salade met tonijn, haricots verts, tomaat, komkommer, rode ui, ei met ansjovis, kappertjes en Franse dressing

Omelet ham-kaas

Grand Dessert

Verschillende zoetigheden

## Waddenlunch

€ 17,50

Groninger mosterdsoep met draadjesvlees

Twee soorten vers afgebakken brood

Fries suikerbrood

Gezouten boter

Vlierbessenjam

Oude kaas 'Gronings Roem'

Anjummer bacon

Makreelrilette met augurkjes

Wadden-garnalenkroketjes met Marne mosterdsaus

Stoofpotje Schiermonnikogerslamsvlees

Lauwarme salade met gebakken Anjummer buikspek, eieren van de Kooiplaats  
en een dressing van mosterd

Appel-cranberry sap en melk

Dikke boeren yoghurt met vanillesaus en cranberries

## Marlijn's Tapaslunch

€ 27,50 p.p.

### *Antipasti planken*

Charcuterie, kaas, koude vishapjes en smeersels  
Verschillende soorten vers afgebakken brood

\*\*\*\*\*

### *Marlijn's vissoep*

Soep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen,  
Hollandse garnalen en zeekraal. Geserveerd met brood en rouille

of

### *Pomodori-soep*

Soep van gepureerde pomodori-tomaten met knoflook croûtons

\*\*\*\*\*

### *Warme gerechten*

Spaanse inktvisringen met aioli

Lemon chicken

Krokante kippendijen uit de oven met citroen, gele en rode paprika, knoflook,  
olijven, aardappel, pijnboompitten en verse rozemarijn

Garlic and herb potatowedges met truffelmayo

Aubergine korma met Basmati rijst (vega)

Gamba-knoflook Tajine met Libanees brood

Shakshuka Sucuk Turks ovengerecht met ei (baveux),

mild pittige tomatensaus, harissa en Sucuk (Turkse knoflookworst)