



Oesterproeverij

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland

Fine de Claires Oléron nr. 3 Frankrijk

Oisri nr. 2 Ierland

Per soort krijgt u 4 oesters

Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter 35

Per soort ook vanaf 3 stuks verkrijgbaar

Warme gerechten

Catch of the day

Vraag onze bediening of kijk op onze “vandaag naast de kaart”

Pasta di Mare

Linguini met o.a. mosselen, gamba's, tomaat, paprika, venkel en verse kruiden.

Geserveerd met Parmezaanse kaas 28

Rode gamba curry

Rode curry met o.a. black tiger gamba's, Laos, sereh, gember, gele wortel, asperges, bataat, bloemkool en paksoi.

Geserveerd met basmati rijst en naanbrood 27,5

Rode groente curry (vegan)

Rode curry met o.a. Jackfruit, Laos, sereh, gember, gele wortel, asperges, bataat en paksoi. Geserveerd met basmati rijst en naanbrood 22,5

Camembert uit de oven

Camembert met o.a. vijgen, dadels, druiven, balsamico en een crumble van walnoot. Geserveerd met brood 18

Surf en turf – gamba's en tataki

Dichtgeschroeide runderhaas (koud) met sesam, wakame, furikake, zeewierchips, uienchutney, soja, wasabi en gebakken gamba's.

Geserveerd met frites en mayonaise 29

Saté van de haas

Zachte malse varkenshaas geserveerd met pindasaus, seroendeng, cassave kroepoek, salade, frites en brood 23,5

Planken

Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen

Warm en koud assortiment charcuterie, kaas, vis, smeersels en brood 22,5 p.p.

Kaasplank

Een selectie van vijf kazen, geserveerd met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood 16

Wijntip! Tawny port 4 | Colheita 2007 7

Pâte de Bretagne

Ambachtelijke Pâte de Bretagne

geserveerd met gekarameliseerde ui, augurk, vijgen en brood 12

Specials

Deze specials zijn te reserveren vanaf 2 personen en dienen minimaal 1 dag van tevoren gereserveerd te worden.

Fruits de mer plateau

p.p. 3 oesters, ½ kreeft, langoustines, gamba's, coquilles, mosselen, gerookte zalm en een Hollandse garnalencocktail.

Geserveerd met dressing, sauzen en brood 58,5 p.p.



Beef Wellington

+/- 200 gram p.p. Chateaubriand in bladerdeeg

geserveerd met seizoensgroenten, gele wortel, bataat, bloemkool en paksoi 39,5 p.p.



Piatto di pesce

p.p. 2 coquilles, tonijnsteak, zalmoot, gamba's op saffraanrisotto, met gegrilde groenten en tomaatpaprikasaus 38,5 p.p.



Steak met pepersaus

Tournedos +/-150 gram p.p.

geserveerd op truffelrisotto en paddenstoelen 27,5 p.p.



STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

Gebak vanaf 10.00 uur

Appelgebak met slagroom 5,5

Warme suikerwafel met cranberrycompote en slagroom 6,5

Wortel-walnoottaart 6,5

Borrelhapjes

Cheese tortillachips (koud)

Met crème-fraîche en huisgemaakte salsa 6,5

5 oesterzwam kroketjes

Geserveerd met truffelmayonaise (vega) 12

Gefrituurde Spaanse inktvisringen

Geserveerd met aioli 14

8 Vegan ballen van kokoscurry

Geserveerd met Srirachamayonaise en seroendeng 12

8 Bitterballen 'de Bourgondiër'

Geserveerd met mosterd 9

Aardappel wedges

Geserveerd met aioli en chilisaus 6

Broodjes

Brood met smeersels

Pesto, tomatentapenade en aioli 9,5

Landbrood jong belegen Eilanderkaas

Landbrood met kaas van de boeren van Schiermonnikoog, rode ui, sla, ei, komkommer en mosterd-cranberyydressing 12,5

Landbrood oesterzwam kroketjes

5 oesterzwam kroketjes met salade en truffelmayonaise 17

Wrap gebakken paddenstoelen

Wrap uit de oven met o.a. paddenstoelen van "de Pluktuin naast de Branding" en tomatentapenade, spinazie, rode ui en Parmezaanse kaas 16

Landbrood pulled pork

Langzaam gegaarde procureur in massaman (Thaise currypaste), geserveerd met zoetzure groenten, truffelmayo en cashewnoten 17,5

Soepen

Pomodorisoepe

Soep van gepureerde pomodori tomaten

Geserveerd met pesto en brood 9,5

Marlijn's vissoep

Goed gevulde maaltijdsoep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, coquille en zee kraal. Geserveerd met brood en rouille 19,5

Erwtensoepe

Royaal gevulde maaltijdsoep met landbrood en Anjummer bacon 16,5

Salades

Wintersalade

Bowl met drie soorten parelcouscous, gebakken paddenstoelen, asperges, Parmaham, burrata, munt, koriander, notenmix en Ras-el-Hanout 17,5

Ook mogelijk vegetarisch of veganistisch te bestellen

Warme geitenkaassalade

Honing gegratineerde geitenkaas geserveerd op suikerbrood en een salade met o.a. druiven, noten en truffeldressing 18,5

Januari & Februari

Wij zijn geopend van
vrijdag t/m zondag vanaf 10.00 uur

Het is mogelijk om uit onze keuken te bestellen:

Vrijdag t/m zondag vanaf 11.30 uur

Zaterdag tot 19.00 uur

Vrijdag en zondag tot 17.30 uur

Vanaf vrijdag 6 februari 2026
zijn wij weer dagelijks geopend

Haal- en brengservice

Maak gebruik van onze kosteloze haal- en brengservice bij strandpaviljoen De Marlijn.
Kijk voor meer info op onze website!



Desserts

Eilander advocaat

Eilander advocaat met boerenroomijs en slagroom 7,5

Banaan en karamel

Roomijs van banaan, karamel en chocolade 8

Warme suikerwafel

Geserveerd met boerenroomijs, cranberrycompote en slagroom 9,5

Wijntip! Thelema "vin de hel Muscat" late hardvest 2022 S-A 7

Kaasplank

Een selectie van vijf kazen, geserveerd met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood 16

Wijntip! Tawny port 4 | Colheita 2007 7

Affogato

Espresso met boerenroomijs en slagroom 7

Espresso Martini

After diner cocktail 12