

LUNCHKAART

Dagelijks van 11.30 uur tot 16.00 uur

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 5

Friese koek met sinaasappel en anijs 4

Warme suikerwafel met cranberrycompote en slagroom 6,5

Borrelhapjes (gehele dag te bestellen)

Cheese tortillachips (koud) 6
met crème-fraîche en huisgemaakte salsa

5 Ambachtelijke Waddengarnalen kroketjes 14,5
geserveerd met Dijonmayo

Gefrituurde Spaanse inktvisringen 13,5
geserveerd met aioli

8 Vegan ballen van kokoscurry 11,5
geserveerd met limoenmayo en seroendeng

8 Bitterballen 'de Bourgondiër' 9
geserveerd met mosterd

Aardappel wedges
geserveerd met aioli en chilisaus 6

Soepen

Pomodorigoep 9
Soep van gepureerde pomodori tomaten.
Geserveerd met pesto en brood

Marlijn's vissoep 19,5
Goed gevulde maaltijdsoep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, coquille en zeekraal.
Geserveerd met brood en rouille

Broodjes

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

Brood met smeersels 9
Pesto, tomatentapenade en aioli

Landbrood jong beleg Eilanderkaas 10
Kaas van de boeren van Schiermonnikoog, huisgemaakte spread, rode ui, sla, ei, komkommer en mosterd dressing

Chicken wrap 15
Wrap uit de oven met kippendij, kerrie, gegrilde ananas, mais, zoetzure groenten, crumble van walnoot en limoen crème-fraîche saus

Landbrood pulled pork 14
Langzaam gegaarde procureur in massaman (Thaise currypasta) geserveerd met zoetzure groenten, truffelmayo en walnoot

Warme gerechten

Catch of the day

Zie onze "Vandaag naast de kaart" of vraag de bediening

Risotto di mare 29

Citroenrisotto met coquilles, mosselen, gamba's, knoflook, asperges, saffraan, zeekraal, verse kruiden en tomaatpaprikasaus.

Tonijnsteak 150 gram 24

Op een gemengde salade met avocado, mango, zoete aardappel, komkommer, tomaat, rode ui, cashewnoten en mango-chilidressing.

Veganistische groene curry 21,5

Groene curry met o.a. jackfruit, gele wortel, bataat, bloemkool, paksoi en koolrabi.
Geserveerd met basmati rijst en naanbrood.

Risotto geitenkaas 22,5

Citroenrisotto met asperges, geitenkaas, knoflook, saffraan, verse kruiden en tomaatpaprikasaus.

Saté van de haas 18,5

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

Camembert uit de oven 16,5

Camembert met in rode wijn geroosterde druiven, tijm, rozemarijn en een crumble van walnoot
Geserveerd met brood

Kindermenu's

(gehele dag te bestellen)

Poffertjes met poedersuiker 5

Zak frites met fritessaus en ketchup 4,5

Frites met appelmoes, fritessaus en ketchup en naar keuze uit:
bitterballen, kaassoufflé, kipnuggets, frikandellen,
vegan kokoscurryballen of calamares 9,5

Tagliatelle bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte parmezaan 9

Kinderdessert vanille-ijs, twix en smarties 5

Heeft u een allergie? Meld het ons !



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Salades

Gebakken avocadosalade (vegan) 17
Gemengde salade met avocado, mango, zoete aardappel, komkommer, tomaat, rode ui, cashewnoten en mango-chilidressing.

Warme geitenkaassalade 17
Met honing gratineerde geitenkaas geserveerd op suikerbrood en een salade met truffeldressing met o.a. druiven en noten

Coeur de boeuf salade met burrata 17
Tomatensalade met o.a. coeur de boeuf, komkommer, olijven, rode ui, burrata, balsamico en geroosterd brood
(ook mogelijk om zonder burrata te bestellen)

Oesters

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland

Fine de Claires Oléron Frankrijk nr.3

Per soort vanaf 3 stuks, per stuk 3,75
Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

Planken

Ortiz Bonito del Norte 14,5
Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood

Ortiz sardientjes Antiqua 14,5
Blikje sardientjes geserveerd als bovenstaand!
Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen 18,5 p.p.
Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood

Kaasplank 5 soorten 16
Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood

Desserts

Coupe aardbeien 8
Groningse aardbeien met pistache-ijs, slagroom en een crumble van pistache
'Nectar' Pedro Ximenez Jeres Gonzales Byass 5

Affogato 6
Espresso met boerenroomijs en slagroom

Espresso Martini 12
After diner cocktail

Voorgerechten

Marlijn's vissoep 16,5

Onze soep als voorgerecht met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, coquille en zeekraal.
Geserveerd met brood en rouille

Oesters

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland

Fine de Claires Oléron Frankrijk nr.3

Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter
Per soort vanaf 3 stuks, per stuk 3,75

Coquille 18,5

Gebakken coquilles met bloemkool, erwtten, sjalot en saffraansaus
Geserveerd met brood

Ortiz Bonito del Norte 14,5

Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood

Ortiz sardientjes Antiqua 14,5

Blikje sardientjes gereserveerd als bovenstaand!

Garlic bread vanaf 2 personen 5,5 p.p.

Met knoflook, Parmezaan, oregano en peterselie.

Bruchetta 15,5

Drie bruchetta's: paling met srirachamayonaise | gorgonzola met vijgen en balsamico | tomatentapanade en tomaat en verse kruiden

Burrata caprese 14,5

Burrata met coeur de boeuf tomaten, olijven, rode ui en olijfolie
Geserveerd met geroosterd brood

Beef tataki 80 gram 14,5

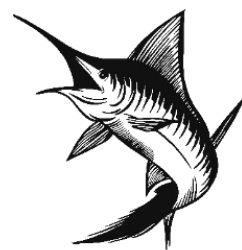
Dichtgeschroeide runderbavette (koud) met sesam geserveerd met wakame, furikake, zeevierchips, uien-chutney, soja en wasabi

Pata negra met asperges 19,5

Mooie donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken, met nootachtige smaak (50 gram)
Geserveerd met asperges, truffelmayonaise, spinazie, pijnboompitten en brood

Heeft u een allergie? Meld het ons!

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

AVONDKAART

Dagelijks vanaf 16.30 uur

Hoofdgerechten

Catch of the day

Zie onze "Vandaag naast de kaart" of vraag de bediening

Tonijnsteak 150 gram 24

Op een gemengde salade met avocado, mango, zoete aardappel, komkommer, tomaat, rode ui, cashewnoten en mango-chilidressing.

Noordzee schol +/- 350 gram

Gebakken schol met zeekraal en kappertjes 25,5

Geserveerd met een frisse groene salade met o.a. tomaat, komkommer, rode ui ei, limoendressing en frites.

Risotto di mare 29

Citroenrisotto met coquilles, mosselen, gamba's, knoflook, asperges, saffraan, zeekraal, verse kruiden en tomaatpaprikasaus.

Risotto geitenkaas 22,5

Citroenrisotto met asperges, geitenkaas, knoflook, saffraan, verse kruiden en tomaatpaprikasaus.

Veganistische groene curry 21,5

Groene curry met o.a. groenten van "De Pluktuin naast de Branding" jackfruit, gele wortel, bataat, bloemkool, paksoi en koolrabi.
Geserveerd met basmati rijst en naanbrood.

Indiase curry met Waddenlam 27

Langzaam gegaard waddenlam op basis van garam masala.
Geserveerd met basmati rijst, zoetzure groentes, casave kroepoek en naanbrood

Surf en turf - gamba's en tataki 120 gram 29

Dichtgeschroeide runderbavette (koud) met sesam, wakame, furikake, zeevierchips, uien-chutney, soja, wasabi en gebakken gamba's
Geserveerd met friet en mayonaise.

Steak met mediterrane jus 150 gram 28 of 300 gram 36

Runderbavette geserveerd met o.a. groenten van "De Pluktuin naast de Branding" gele wortel, asperges, bloemkool, koolrabi en krieltjes

Desserts

Coupe aardbeien 8

Groningse aardbeien met pistache-ijs, slagroom en een crumble van pistache
'Nectar' Pedro Ximinez Jeres Gonzales Byass 6

Aperolmousse 8

Aperolmousse op basis van witte chocolade, sinaasappel en een krokantje van bladerdeeg
Thelema vin de hel muscat late harvest 7

Affogato 6

Espresso met boerenroomijs en slagroom

Hangop 9

Hangop met gember, rode vruchtencompote en een crumble van walnoot
Thelema vin de hel muscat late harvest 7

Espresso Martini 12

After diner cocktail

Kaasplank

5 soorten kaas 16

Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood
Tawny port Port 4 | Colheita 2001 7

Piatto di pesce 33,50 p.p.

p.p. 2 coquilles, tonijnsteak, zalmoot en gamba's
geserveerd met citroenrisotto, seizoensgroenten en tomaatpaprikasaus
Reserveren vanaf 2 pers. & min. 1 dag van te voren!



Fruits de mer plateau 58,50 p.p.

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



Beef Wellington +/- 200 gram p.p. 39,50 p.p.

Chateaubriand in bladerdeeg geserveerd met seizoensgroenten, gele wortel, bataat, bloemkool, paksoi en koolrabi.
Reserveren vanaf 2 pers. & min. 1 dag van te voren!

