

LUNCHKAART

Dagelijks vanaf 11.30 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

Pomodorisoep 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 en peterselie

Brood met smeersels 9
Pesto, tomatentapenade en aioli

Landbrood jong belegen Eilanderkaas 10
Kaas van de boeren van Schiermonnikoog, pompoenhumus, rode ui, sla, ei, komkommer en mosterddressing

Wrap gebakken paddenstoelen 15,5
Wrap uit de oven met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", spinazie, knoflook, Parmezaan, pijnboompit en truffelsaus

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

Heeft u een allergie? Meld het ons !

Salades

Warme geitenkaassalade 17

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

Herfstsalade gebakken paddenstoelen 17

Gebakken paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding" op een gemengde salade met parmaham, buratta, pijnboompit en balsamico

Warme gerechten

Catch of the day

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

Risotto ai funghi e buratta 23,5

Truffelrisotto met paddenstoelen van o.a. : "De Pluktuin naast de Branding", knoflook, sjalot, doperwt, spinazie, verse kruiden en buratta
Ook veganistisch te bestellen

Veganistische groene curry 21,5
Groene curry met o.a. jackfruit, gele wortel, bataat, bloemkool, paksoi en koolraap
Geserveerd met basmati rijst en naanbrood

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 paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding" tijm, rozemarijn en een crumble van walnoot
Geserveerd met brood

Planken

Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen 21,5 p.p.
Warm en koud assortiment charcuterie, kaas, vis, smeersels met brood

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



Openingstijden oktober

Wij zijn dagelijks geopend vanaf 10.00 uur
Wij serveren op **zondag, maandag, dinsdag en woensdag:**
Lunch van 11.30 uur tot 17.30 uur.
Diner alleen op donderdag, vrijdag en zaterdag

Wij serveren op **donderdag, vrijdag en zaterdag:**
Lunch van 11.30 uur tot 16.00 uur.
Diner van 16.30 uur tot 19.00 uur
Tussen 16.00 uur en 16.30 uur serveren wij borrelhapjes.

Openingstijden herfstvakantie

19 oktober t/m 3 november
Wij zijn dagelijks geopend vanaf 10.00 uur
Lunch van 11.30 uur tot 16.00 uur.
Diner van 16.30 tot 19.00 uur.
Tussen 16.00 uur en 16.30 uur serveren wij borrelhapjes.

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

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

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

Met knoflook, Parmezaan en peterselie

Bruchetta 15,5

Drie bruchetta's: gerookte zalm met srirachamayonaise | gorgonzola met vijgen en balsamico | tomatentapenade, tomaat en verse kruiden

Eendenborst 14,5

Gerookte eendenborst met truffel, vijgen en frambozendressing.
Geserveerd met toast

Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen 21,5 p.p.

Warm en koud assortiment charcuterie, kaas, vis, smeersels met brood

Beef tataki 80 gram 14,5

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

Pata negra 19,5

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

Heeft u een allergie? Meld het ons!



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

AVONDKAART

Donderdag t/m zaterdag vanaf 16.30 uur

Hoofdgerechten

Catch of the day

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

Risotto ai funghi e buratta 23,50

Truffelrisotto met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", knoflook, sjalot, doperwten, spinazie, verse kruiden en buratta

Ook veganistisch te bestellen

Tonijnsteak 24,5

Gegrilde tonijnmoot op een gemengde salade met o.a. wakame, furikake, zeewierchips, wasabi, sojadressing, uienchutney geserveerd met frites en mayonaise

Pieterman 22,5

Gebakken pietermanfilet geserveerd met o.a. aardpeer, venkel, kappertjes, zeekraal, puree van pastinaak en venkelsaus

Veganistische groene curry 21,5

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

Indiase curry met Waddenlam 27

Langzaam gegaard waddenlam op basis van garam masala.
Geserveerd met basmati rijst en naanbrood

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

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

Steak met oosterse jus 150 gram 28 of 300 gram 36

Runderbavette geserveerd met o.a. paddenstoelen van "De Pluktuin naast de Branding", pastinaak, en een stampot van koolraap

Desserts

Coupe aardbeien 8

Groningse aardbeien met pistache-ijs, slagroom en een crumble van pistache

'Nectar' Pedro Ximenez Jeres Gonzales Byass 6

Aperolmousse 8

Aperolmousse op basis van witte chocolade met 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 36,50 p.p.

p.p. 2 coquilles, tonijnsteak, zalmoot, 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, gerookte 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, bloemkool en een stampot van koolraap

Reserveren vanaf 2 pers. & min. 1 dag van te voren!

