

DAGKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 4,50

Gevulde speculaas 2,75

Citroen en mascarpone cheesecake 5,00

Warme Brusselse wafel met cranberrycompote en slagroom 5,50

½ Warme Brusselse wafel geserveerd als bovenstaand 3,75

Borrelhapjes

Cheese tortillachips (koud) met crème fraîche en huisgemaakte salsa 4,75

5 Ambachtelijke kroketjes van Waddengarnalen met Dijonmayo 10,50

Vegan ballen van kokoscurry (8st) 9,00

geserveerd met limoenmayo en seroendeng

5 Thaise rode curry kroketjes met limoenmayo 8,50

Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st) 9,00

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli 9,50

Aardappel wedges met aioli en chilisaus 5,50

Soepen

Pomodorisoep - Soep van gepureerde pomodori tomaten.

Geserveerd met pesto en brood 8,00

Marlijn's vissoep - Goed gevulde maaltijdsoup met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal.

Geserveerd met brood en rouille 15,50

Geserveerd met brood en rouille 15,50

Broodjes

Brood met smeersels 8,00

Pesto, muhammara en aioli

Makreelwrap 14,00

Gerookte makreel met Roedjak, mierikswortel, edamame,

komkommer, tomaat en rode ui, pijnboompitten.

Landbrood jong belegde kaas 7,75

Met huisgemaakte spread, rode ui, rucola, ei,

komkommer en mosterddressing

Landbrood gegrilde ham 8,75

Gegrilde ham, piccalilly, rode ui, komkommer, rucola, pijnboompitten en ei

Landbrood gebakken paddenstoelen 14,50

Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding",

knoflook, sjalot, rucola, tomaat en kruidenboter

Oesters

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland vanaf 3 stuks, per stuk 3,00

Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

Kindergerechten, Specials & Dessertkaart z.o.z.

Warme gerechten

Catch of the day

Zie onze Vandaag naast de kaart of vraag de bediening

Spaghetti di mare 24,50

Spaghetti met gamba's, mosselen, knoflook, zeekraal, olijven, doperwten,

rode peper en verse kruiden. Geserveerd met Parmezaanse kaas

Gambiri pil pil 23,50

Twaalf gamba's (easy peel) gebakken in knoflook, sjalot, verse kruiden,

rode peper, tomaat, sesam. Geserveerd met brood en aioli.

Thaise rode viscurry 25,50

Mild pittige rode curry met gamba's, zalm- en kabeljauwfilet,

bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli & asperges.

Geserveerd met Basmati rijst & Libanees platbrood

Libanees lamsgehakt 17,50

Rul gebakken gehakt van Schiermonnikogel lam, gekruid met o.a. Ras al

hanout geserveerd op Libanees brood met tomatensalsa en aioli.

Shakshuka

Turks ovengerecht met mild pittige tomatensaus en harissa

Keuze uit twee varianten:

Sucuk (Turkse knoflookworst) 16,00

Geserveerd met landbrood en boter

Veganistische feta, 15,50

Feta gemaakt van kokosolie geserveerd met olijven,

walnoten, landbrood en olijfolie

Thaise rode veganistische curry 21,50

Mild pittige rode curry met bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli &

asperges. Geserveerd met Basmati rijst & Libanees platbrood

Veganistische gele curry risotto 19,50

Smeuïge risotto rijk gevuld met doperwten, asperges

paprika, kokos en bananenchips

Camembert uit de oven 14,50

Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding",

cranberry, walnoten, tomaat, tijm, rozemarijn en brood

Diner vanaf 16.30 uur

Dagelijks serveren wij een aantal extra gerechten

naast onze dagkaart.

Deze gerechten staan op onze

"Naast de kaart"



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Maaltijdsalades

Warme geitenkaassalade 15,50

Met honing gratineerde geitenkaas, geserveerd op vruchtennotenbrood en een salade met truffeldressing, druiven en noten

Salade geroosterde groenten 14,50

Gemengde salade met o.a. pompoen, pastinaak, biet,

feta, pijnboompitten en balsamicodressing

Witlofsalade 14,50

Salade met o.a. witlof, paprika, augurk,

komkommer, ui, appel en mandarijn

Planken

Ortiz Bonito del Norte 13,50

Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood

Ortiz sardientjes Antiqua 13,50

Blikje sardientjes geserveerd als bovenstaand

Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen 16,75 p.p.

Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood

Kaasplank 4 soorten 12,00 | 6 soorten 14,50

Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood

Specials

Te reserveren vanaf 2 pers. & minimaal 1 dag van te voren!

Fruits de mer

Stoofpot van lamsschenkel

Lamsrack

Volledige beschrijving treft u aan de achterzijde

Kindermenu's

Gehele dag te bestellen:

Poffertjes met poedersuiker 5,00

Zak frites met fritessaus en ketchup 4,00

Frites met appelmoes en naar keuze bitterballen, kaassoufflé, kipnuggets, frikandellen, vegan kokoscurryballen of calamares 8,00

Spaghetti bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte Parmezaan 8,00

Kinderdessert 4,50

Veel lekkers!



Sam is een 2 persoons vakantiehuis op Schiermonnikoog

Sam is het voorhuis van een authentiek huis, gelegen aan de Langestreek in het dorp

Voor actuele beschikbaarheid en meer informatie

www.demarlijn.com



Specials

Te reserveren vanaf 2 pers. & minimaal 1 dag van te voren!

Fruits de mer 49,50 p.p.

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

Geserveerd met dressing, sauzen en brood.



Desserts *(gehele dag te bestellen)*

Crème brûlée 8,50

Klassieke crème brûlée met warme kersen en walnoten

Uscoupe 7,50

Boerenroomijs met cranberrycompote, walnoten, pure chocoladeparels en slagroom

Witte chocolade speculaas mousse 8,00

Gekruide speculaascrumble, appelkaramelsaus en mandarijnengel

Espresso Martini 9,00

After diner cocktail

Cheesecake 5,00

Citroen en mascarpone cheesecake

Kaasplank

4 soorten kaas 11,00 | 6 soorten kaas 14,00

Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood

Kinderdessert 4,50

Veel lekkers!

Specials

Te reserveren vanaf 2 pers. & minimaal 1 dag van te voren!

Lamsrack +/- 225 gram p.p. 32,50 p.p.

Lamsrack uit de oven met een korst van tijm, rozemarijn en honing.

Gereserveerd op een seizoensrisotto met gegrilde groentes en een gemengde salade met o.a. tomaat, komkommer, asperges, ei en mosterddressing.



Stoofpot van lamsschenkel

+/- 450 gram p.p. 32,50 p.p.

Stoofpot op Mediterraanse wijze met o.a.

zoete aardappel, courgette, aubergine, wortel, broccoli, Ras el hanout en cashewnoten.

Geserveerd met een gemengde salade en Basmati rijst.

