

DINERKAART

Dagelijks vanaf 16.30 uur

Hoofdgerechten

Catch of the day

Zie onze Vandaag naast de kaart of vraag de bediening

Gamba a la plancha

Twaalf gamba's (easy peel) gebakken in knoflook, zeekraal en citroenboter. Geserveerd met brood en aioli

Spaghetti di Mare

Spaghetti met gamba's, mosselen, coquilles, knoflook, zeekraal en verse kruiden. Geserveerd met brood en Parmezaanse kaas

Visstoofpot

Stoofpot met verschillende visfilets, gamba's en mosselen, broccoli, zoete aardappel, paprika gestoofd in room en saffraan

Kingcrab +/-240 gram (minimale bereidingstijd 30 min.)

Kingcrab uit de oven met knoflookcitraanboter op een salade met o.a. asperges, tomaat, komkommer, rode ui en limoncello-dressing.

Geserveerd met brood

Thaise groene veganistische curry

Mild pittige groene curry met bosui, paksoi, koriander, Chinese kool, broccoli & asperges. Geserveerd met Basmati rijst & naanbrood

Lamscurry

Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogers lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom.

Geserveerd met Basmati rijst & naanbrood

Pulled beef

Langzaam gegaard rund vlees met kousenband

Geserveerd met kimchi, taugé, atjar, cassave kroepoek en Basmati rijst

Maaltijdsalades

Warme geitenkaassalade

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

Garnalensalade

Gemengde salade met o.a. Hollandse garnalen, komkommer, tomaat, asperges, rode ui, ei, cocktailsaus en croutons.

*Vraag de bediening
naar onze dessertkaart*

Borrelhapjes (vanaf 16.00 uur)

Cheese tortillachips (koud) met crème fraîche en huisgemaakte salsa
5 Ambachtelijke kroketjes van Waddengarnalen met Dijonmayo

Vegan ballen van kokoscurry (8st)

geserveerd met korianderlimoensaus en seroendeng

Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st)

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli

Aardappel wedges met aioli en chilisaus

Voorgerechten

Pomodorigoep - Soep van gepureerde pomodori tomaten.

Geserveerd met pesto en brood

Brood met smeersels

Pesto, tomatentapenade en aioli

Hollandse garnalencocktail

Cocktail met o.a. Hollandse garnalen, komkommer, tomaat, asperges en ei.

Geserveerd met cocktailsaus en croutons.

Gamba a la plancha

Vijf gamba's (easy peel) gebakken in knoflook, zeekraal en citroenboter.

Geserveerd met brood en aioli

Peperpaté

Pate van varken met groene peperkorrels
geserveerd met vijgencompote, verse vijgen en toast

Oesters

Fines de Claires Oléron Frankrijk nr.3 vanaf 3 stuks,

Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

Planken

Ortiz Bonito del Norte

Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood

Ortiz sardientjes Antiqua

Blikje sardientjes geserveerd als bovenstaand

Visplank Vanaf 2 personen

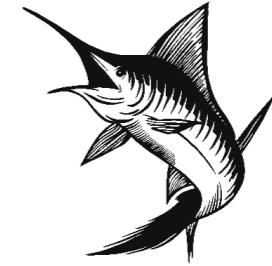
Royaal visassortiment met o.a. een zalmcocktail,
mosselen, oesters, gamba's, visconserven en Hollandse Nieuwe.

Geserveerd met bijpassende sausjes en brood

Antipasti plank Chef's Choice vanaf 2 personen

Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Specials

Vanaf 2 pers. | Minimaal 1 dag van te voren reserveren!

Fruit de mer

p.p. 3 oesters, 1/2 kreeft, Noordzeekrab, langoustines,
gamba's, coquilles, mosselen en een Hollandse garnalencocktail.

Geserveerd met dressing, sauzen en brood

Piatto di pesce +/- 300 gram p.p.

Italiaanse visschotel met zeebaarsfilet, tonijn, zalm.

Geserveerd op een saffraan-risotto met o.a.

asperges, paprika, courgette en venkelsaus

Braziliaanse steak +/- 220 gram p.p.

Malse steak geserveerd met gegratineerde witlof, pepersaus en chimichurri. Gereserveerd met frites en Dijonmayonaise

Kindermenu's

Poffertjes met poedersuiker

Zak frites met fritessaus en ketchup

Frites met appelmoes en naar keuze bitterballen, kipnuggets,

frikandellen, kaassoufflé of calamares

Spaghetti bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte Parmezaan