



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 4,50

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) 9,50

geserveerd met limoenmayo en seroendeng

5 Thaise rode curry kroketjes

Geserveerd met limoenmayo 9,00

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

Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli 9,50

Aardappel wedges met aioli en chilisaus 5,50

Soepen

Pomodorisoeep - Soep van gepureerde pomodori tomaten.

Geserveerd met pesto en brood 8,00

Marlijn's vissoep - Goed gevulde maaltijdsoep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zee kraal.

Geserveerd met brood en rouille 15,50

Erwtensoeep - Royaal gevulde maaltijdsoep

met landbrood en Anjummer bacon 9,50

Broodjes

Brood met smeersels 8,00

Pesto, olijventapanade en aioli

Landbrood gerookte zalm 14,00

Met gerookte zalm snippers, tomaat, komkommer, rode ui, rucola, rode biet, pijnboompitten en mosterd-dilledressing

Landbrood jong belegen kaas 8,00

Met huisgemaakte spread, rode ui, rucola, ei, komkommer en mosterddressing

Landbrood gebakken paddenstoelen 14,50

Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", knoflook, sjalot, rucola, tomaat en kruidenboter

Maaltijdsalades

Warme geitenkaassalade 15,50

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

Salade geroosterde groenten 14,50

Gemengde salade met o.a. pompoen, pastinaak, biet, burrata, pijnboompitten en balsamicodressing

DAGKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur

Warme gerechten

Catch of the day

Zie onze Vandaag naast de kaart of vraag de bediening

Pasta di mare 28,00

Tagliatelle met gamba's, mosselen, coquille, knoflook, zee kraal, olijven, doperwten en verse kruiden. Geserveerd met Parmezaanse kaas

Thaise rode viscurry 26,00

Mild pittige rode curry met gamba's, zalm- en kabeljauwfilet, bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli, pompoen & pastinaak.

Geserveerd met Basmatirijst & Libanees platbrood

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 22,50

Mild pittige rode curry met bosui, paksoi,

Chinese kool, broccoli pompoen & pastinaak.

Geserveerd met Basmatirijst & Libanees platbrood

Veganistische groente pasta 18,50

Tagliatelle met pompoen, tomaat, bosui, doperwten en vegan feta

Camembert uit de oven 14,50

Met paddenstoelen van o.a. "De Pluktuin naast de Branding", cranberry, walnoten, tomaat, tijm, rozemarijn en brood

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

Oesters

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

Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

AVONDKAART

In januari en februari serveren wij elke zaterdag en in de gehele voorjaarsvakantie vanaf 16.30 uur

een aantal **extra voor- en hoofdgerechten** naast onze dagkaart.

Deze gerechten staan op de achterzijde van deze kaart

AVONDKAART

Onderstaande gerechten zijn op zaterdag en in de voorjaarsvakantie vanaf 16.30 uur een aanvulling op de dagkaart

Voorgerechten

Gamba a la plancha 12,50

5 gebakken gamba's (easy peel) van de plaat met knoflook, sjalot, tomaat, olijven en zeekraal. Geserveerd met aioli, cocktailsaus en brood.

Marlijn's vissoep 12,50

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

Hollandse garnalen cocktail 15,50

Cocktail met o.a. Hollandse garnalen, komkommer, tomaat en ei. Geserveerd met cocktailsaus en croutons.

Tonijn (sashimi stijl) 14,50

Rauwe tonijn met wakame, furikake, bonito flakes, zeevierchips en een sesamsojamayonaise.

Salade burrata 12,50

Gemengde salade met o.a. pompoen, pastinaak, biet, burrata, pijnboompitten en balsamicodressing

Charcuterie 13,50

Plank met ambachtelijke Italiaanse charcuterie: salami Milano, salami Finocchio en speck di Asiago geserveerd met olijven, dill chips, brood en boter

Oesters vanaf 3 stuks, per stuk 3,00

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

Pata negra 50 gram 14,00 | 80 gram 21,50

Mooie donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken, met nootachtige smaak. Geserveerd met vijgen, rucola, pijnboompitten en brood

Hoofdgerechten

Tonijn steak 24,50

Rosé gegrilde tonijnmoot geserveerd op tagliatelle met pompoen, tomaat, bosui, doperwten

Gegratineerde kreeft 36,50

Twee halve kreeften gegratineerd met saffraan boter, Parmezaan en panko. Geserveerd met brood en salade.

Zeebaars 23,50

Gebakken zeebaars geserveerd op een frisse groene salade met o.a. tomaat, komkommer, rode ui, ei, limoendressing en frites.

Lamscurry 23,50

Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogeer lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom. Geserveerd met Basmati rijst & Libanees platbrood.

Steak van hertenrug 180 gram 27,50

Geserveerd met bietenpolenta, cranberries, groente chips, verschillende gegrilde groentes en crumble van pistache.

Stoofpot van lamschenkel +/- 300 gram 28,50

Stoofpot op Mediterraanse wijze met o.a. zoete aardappel, pompoen, pastinaak, wortel, broccoli, Ras el hanout en cashewnoten. Geserveerd met een gemengde salade en Basmatirijst.

Specials

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

Fruits de mer 49,50 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.



Lamsrack +/- 225 gram p.p. 33,50 p.p.

Lamsrack uit de oven met een korst van tijm, rozemarijn en honing. Geserveerd op een seizoensrisotto met gegrilde groentes en een gemengde salade met o.a. tomaat, komkommer, ei en mosterddressing.



Dessert

Uscoupe 7,50

Boerenroomijs met cranberrycompote, walnoten, pure chocoladeparels en slagroom

Cheesecake 5,00

Citroen en mascarpone cheesecake

Espresso Martini 9,00

After diner cocktail

Vanille parfait 7,50

Met warme kersen-portsaus, kaneeldeegcrumble en witte chocolademousse

Kaasplank

4 soorten kaas 12,00 | 6 soorten kaas 14,00

Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood

Kinderdessert 4,50

Veel lekkers!

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

Tagliatelle bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte parmezaan 8,00