

LUNCHKAART

Dagelijks van 11.30 uur tot 16.00 uur

Pasen

Wij zijn dagelijks geopend vanaf 10.00 uur.

Zaterdag, zondag en maandag serveren wij koffie, lunch, borrel en diner tot 19.00 uur

Wanneer wij vol gereserveerd zijn kunnen wij onze openingstijden verruimen.

Reserveren kan via onze website!

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 5

Kaneel en sinaasappel Blondie met slagroom 6

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 zee kraal.

Geserveerd met brood en rouille

Broodjes

Brood met smeersels 9

Pesto, tomatentapenade en aioli

Chicken wrap 15

Wrap uit de oven met kippendij, kerrie, gegrilde ananas,

mais, zoetzure groenten, crumble van walnoot

en limoen crème-fraîche saus

Landbrood jong beleg Eilanderkaas 10

Kaas van de boeren van Schiermonnikoog, huisgemaakte spread, rode ui, sla, ei, komkommer en mosterd dressing

Brioche pulled pork 14

Langzaam gegaarde procureur in massaman (Thaise currypasta)

geserveerd met zoetzure groenten, truffelmayo en walnoot

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Warme gerechten

Catch of the day

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

Risotto di mare 28,5

Citroenrisotto met coquilles, mosselen, gamba's, knoflook, olijven, doperwten, zee kraal en verse kruiden.

Geserveerd met Parmezaanse kaas

Tonijnsteak 150 gram 23,5

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

Geserveerd met frites en mayonaise.

Pinsa Romana

Traditioneel Italiaans platbrood

met een mild pittige tomatensaus

Keuze uit twee varianten:

Pinsa Sucuk (Turkse knoflookworst) 16,5

Olijven, tomaat, rode ui, oregano en Grana Padano

Pinsa feta 16,5

Olijven, tomaat, artisjok, rode ui, oregano en feta

(ook mogelijk om veganistisch te bestellen)

Vegan jackfruitcurry 21,5

Groene curry met o.a. jackfruit, gele wortel, bataat, bloemkool, paksoi en koolrabi.

Geserveerd met basmati rijst en naanbrood.

Risotto geitenkaas 21,5

Citroenrisotto met witte asperges, geitenkaas, knoflook, doperwten en verse kruiden.

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

Salade

Gebakken avocadosalade (vegan) 17

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

Geserveerd met geroosterd brood

Warme geitenkaassalade 17

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

Cour de bouef salade met burrata 17

Tomatensalade met o.a. cour de bouef, 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

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

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Lentemenu

Aspergesoep

Aspergesoep met o.a. asperges, doperwten en bosui

xxx

Keuze uit:
Zalmfilet

Zalm op de huid gebakken, geserveerd op een frisse groene salade met o.a. komkommer, tomaat, asperges en mosterd dressing.
Geserveerd met friet en mayonaise

Lamskoteletten

Gebakken lamskotelet geserveerd op seizoengroenten en krieltjes

Vegan jackfruitcurry

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

xxx

Dessertproeverij

Verschillende zoetigheden

Tafelwater per 2 personen keuze uit:
Aqua Panna of Pellegrino

Wijn per 2 personen keuze uit:

Wit:

Droog en knisperend - Castello de Medina Verdejo
Fris en rond - Cotes de Gascogne Colombar/ Ungi blanc
Vol en rond - Tenuta de Anglis Pecorino

Rood:

Licht en fruitig - Mayschoss Altenarhr Domina halbtrocken
Vol en krachtig - Villa ilangi Chianti Sangliovese
Robuust en rond - Pedroncelli Sanoma country Californië

Per 2 personen te bestellen, prijs p.p. 54,5

AVONDKAART

Dagelijks vanaf 16.30 uur

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

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

Met knoflook, Parmezaan, oregano en peterselie.

Bruchetta 14,5

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

Burrata 14,5

Burrata met cour de bouef tomaten, geroosterde druiven, spinazie.
Geserveerd met geroosterd brood

Beef tataki 80 gram 14,5

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

Pata negra met witte asperges 19,5

Mooie donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken, met nootachtige smaak (50 gram)

Geserveerd witte asperges, truffelmayonaise, spinazie, pijnboompitten en brood

Heeft u een allergie? Meld het ons !

Beef Wellington

+/- 200 gram p.p. 41,50 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!



Hoofdgerechten

Catch of the day

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

Tonijnsteak 150 gram 23,5

een gemengde salade met avocado, mango, zoete aardappel, komkommer, tomaat, rode ui, cashewnoten en mango-childressing.
Geserveerd met friet en mayonaise.

Noordzeetong +/- 350 gram

Gebakken zeetong met zeekraal en kappertjes 38

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

Risotto di mare 28,5

Citroenrisotto met coquilles, mosselen, gamba's, knoflook, olijven, doperwten, spinazie, zeekraal en verse kruiden.
Geserveerd met Parmezaanse kaas

Risotto geitenkaas 21,5

Citroenrisotto met witte asperges, geitenkaas, knoflook, doperwten en verse kruiden .

Vegan jackfruitcurry 21,5

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

Rendang van Waddenlam 26

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

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

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

Steak met mediterrane jus 150 gram 27 of 300 gram 36

Runderbavette geserveerd met gele wortel, asperges, bloemkool, koolrabi en krieltjes

Piato 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, gerookte zalm en een Hollandse garnalencocktail.
Geserveerd met dressing, sauzen en brood
Reserveren vanaf 2 pers. & min. 1 dag van te voren!

