

Gebak (vanaf 10.00 uur)

Appelgebak met slagroom 4,50

Chocoladetaart met pure chocolade & chocolade-truffelmousse 5,50

Citroen en mascarpone cheesecake 5,00

Warme suikerwafel met cranberrycompote en slagroom 6,00

Borrelhapjes

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

5 Ambachtelijke kroketjes van Waddengarnalen met Dijonmayo 11,50

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 11,50

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 maaltijdsoep met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal.

Geserveerd met brood en rouille 18,50

Broodjes

Brood met smeersels 8,00

Pesto, hummus en aioli

Wrap gerookte zalm 14,50

Gerookte zalm snipper met tomaat, komkommer, rode ui, gemengde sla en honing-mosterd dressing

Landbrood jong belegen Eilanderkaas 8,50

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

Landbrood pulled beef 13,50

Langzaam gegaarde sukade in massaman (Thaise currypaste) geserveerd met zoetzuur groenten, truffelmayo en cashewnoten

Planken

Ortiz Bonito del Norte 13,50

Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood

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

DAGKAART

Dagelijks vanaf 11.30 uur

Warme gerechten

Catch of the day

Zie onze Vandaag naast de kaart of vraag de bediening

Pasta gamberetti 24,50

Tagliatelle met gamba's, knoflook, zeekraal, olijven, doperwten en verse kruiden. Geserveerd met Parmezaanse kaas

Thaise gele viscurry 24,50

Mild pittige gele curry met gamba's, kabeljauwfilet, paksoi, broccoli en paprika.

Geserveerd met Basmatirijst & platbrood

Pinsa Romana

Traditioneel Italiaans platbrood met een mild pittige tomatensaus en harissa

Keuze uit twee varianten:

Pinsa Sucuk (Turkse knoflookworst) 14,50

Olijven, tomaat, rode ui, oregano en Grana Padano

Pinsa Veganistische feta, 14,50

Olijven, tomaat, rode ui, oregano en feta gemaakt van kokosolie

Thaise gele veganistische curry 19,50

Mild pittige gele curry met bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli zoete aardappel en paprika.

Geserveerd met Basmatirijst & platbrood

Camembert uit de oven 14,50

Met o.a. knoflook, tomaat, jam, kruiden, courgette, aubergine en brood

Maaltijdsalade

Thaise gamba salade 15,50

Gemengde salade met o.a. komkommer, rode ui, paprika op zoet zuur, zeewier chips, Oosterse dressing en gepelde black tiger garnalen

Warme geitenkaassalade 15,50

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

Salade spicy chicken 15,50

Gefrituurde pittige gekruide kippendijen geserveerd op een gemengde salade met o.a. tomaat, cashewnoten, basilicum dressing, crème van avocado en rode peper

STRANDPAVILJOEN



DE MARLIJN

SCHIERMONNIKOOG

Oesters

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland

Keuze uit twee varianten:

Klassiek Frans

vanaf 3 stuks, per stuk 3,00

Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

Mediterraan

vanaf 3 stuks, per stuk 3,50

Geserveerd met bloedsinaasappel, granaatappel, sjalotjesazijn, brood en gezouten boter



Kindergerechten, Fruit de mer diner en diepvriessoepen z.o.z.

Voorgerechten

Gamba à la plancha 14,50

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

Marlijn's vissoep 14,50

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.

Zalm (sashimi stijl) 14,50

Dicht geschroeide zalm met sesam gereserveerd met wakame, furikake, bonito flakes, zeevierchips, soja en wasabi.

Oesters

Aquanostra nr. 3 Portugal/Nederland

Keuze uit twee varianten:

Klassiek Frans

vanaf 3 stuks, per stuk 3,00

Geserveerd met sjalotjesazijn, brood en gezouten boter

Mediterraan

vanaf 3 stuks, per stuk 3,50

Geserveerd met bloedsinaasappel, granaatappel, sjalotjesazijn, 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

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

Kinderdessert 4,50

Veel lekkers!

AVONDKAART

Deze voor- en hoofdgerechten serveren wij op zaterdagen en feestdagen vanaf 16.30 uur als aanvulling op de dagkaart

Hoofdgerechten

Kabeljauw 24,50

Op de huid gebakken kabeljauw geserveerd op roseval aardappeltjes, venkel, wortel met venkel-saffraansaus

Gamba à la plancha 22,50

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

Dorade +/- 160 gram 23,50

Gebakken doradefilet 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 Schiermonnikogel lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom. Geserveerd met Basmati rijst & platbrood.

Steak Bourbon 180 gram 26,50

Hollandse bavette geserveerd met roerbakgroentes, tijm, rozemarijn, knoflook, roseval aardappeltjes en bourbonsaus (Bulleit whiskey)

Dessert

(vanaf 16.30 uur, op rustige momenten in overleg ook eerder mogelijk)

Uscoupe 7,50

Boerenroomijs met cranberrycompote, walnoten, pure chocoladeparels en slagroom

Coupe aardbeien 7,50

Gemarineerde Hollandse aardbeien met slagroom

Passievrucht panna cotta 8,50

Panna cotta met gel van passievrucht, tuille van gember en kardemon

Cheesecake 5,00

Citroen en mascarpone cheesecake

Espresso Martini 9,00

After diner cocktail

Chocolade brownie 6,00

Brownie van pure chocolade, chili vlokken, bosvruchten en slagroom

Kaasplank

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

Met noten, gedroogde zuidvruchten, appelstroop en brood

Fruits de mer plateau 56,50 p.p.

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

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

Geserveerd met dressing, sauzen en brood.



DIEPGEVROREN SOEPEN

U kunt vanaf nu ook thuis genieten van onze soepen!
Deze zijn te verkrijgen in het vriesvak in ons strandpaviljoen & bij Spar Brunekreef op Schiermonnikoog

Marlijn's vissoep
Gele curry linzensoep (vegan)
Witte aspergesoep (vegan)
Ossenstaartsoep

