



Lunchsuggesties

Alleen op reservering , voor gezelschappen vanaf 10 personen

Van deze lunches kunt u gebruik tussen 11.30 uur en 17.30 uur

Contact paviljoen@demarlijn.com 0519 531397

Franse lunch

€ 12,00

Provençaalse tomatensoep met apart geserveerd croûtons en pistou

Vers afgebakken witte en meergranen baguettes

Gezouten boter

Roombrie

Buche chèvre (geitenkaas)

Abrikozenjam

Vijgencompote

Rilette van eend

Jambon de Bayonne

gedroogde rauwe ham uit Frans Baskenland

Salade Tiède

lauwarme salade met gebakken speklardons, walnoten en mosterdvinaigrette

Melk

Franse lunch uitgebreid

€ 17,00

Als bovenstaand met extra:

Salade Niçoise – groene salade met tonijn, haricots verts, tomaat, komkommer,
rode ui, ei met ansjovis, kappertjes en Franse dressing

Omelet ham-kaas

Kwark 'Pêche Melba' - Franse kwark met perzik en frambozensaus (dessert per persoon)

Waddenlunch

€ 15,50

Groninger mosterdsoep met draadjesvlees

Waddenbrood (donker meergranen)

Breekbroodjes wit en bruin Fries

suikerbrood

Gezouten boter

Vlierbessenjam

Oude kaas 'Gronings Roem'

Anjummer bacon

Makreelrilette met augurkjes

Wadden-garnalenkroketjes met Marne mosterdsaus

Stoofpotje Schiermonnikogers lamsvlees

Lauwwarme salade met gebakken Anjummer buikspek, eieren van de

Kooiplaats en een dressing duindoormosterd

Appel-cranberry sap en melk

Dikke boeren yoghurt met vanillesaus en cranberries

Marlijn's Tapaslunch

€ 26,50 p.p.

Antipasti planken

Charcuterie, kaas, koude vishapjes en smeersels
Verschillende soorten vers afgebakken brood

Zarzueta

Catalaanse vissoep met witvis, mosselen en gamba's of

Pomodorisoep

Soep van gepureerde pomodori-tomaten met pecorino croûtons

Warme gerechten

Spaanse inktvisringen met aioli

Lemon chicken

Krokante kippendijen uit de oven met citroen, gele en rode paprika, knoflook,
olijven, aardappel, pijnboompitten en verse rozemarijn

Mediterrane salade

Garlic and herb potatowedges met pepermayonaise

Als aanvulling op het warme gedeelte kunt u uit

onderstaande gerechten 2 kiezen

Rode curry met o.a. zoete aardappel met basmati (veg)

Milde curry van Schiermonnikoogs lamsvlees met Libanees brood

Aubergine korma met Libanees brood (veg)

Gamba-knoflook Tajine met Libanees brood