

# HAVENPAVILJOEN DE DINING

LATEN WE ALVAST BEGINNEN

PLUKBROOD OM TE DELEN 

Met muhamarra, pesto en aioli

8,50

## Voor de gerechten

# Diner

**GEAY OESTERS** 28,50 

Half dozijn oesters op crushed ice, geserveerd met limoen en frambozenvinaigrette met sjalot

**GRAVLAX** 13,50 

Gemarineerde zalm met fris e sla, komkommer, tomaat en dille-mosterdsaus

**VITELLO TONNATO** 14,50 

Met kappertjes, cherrytomaat, tonijnmayonaise en rucola

**SUSHI COMBO** (kan ook alleen als sashimi, ook glutenvrij mogelijk) 15,50

Sushi en sashimi van zalm en tonijn, geserveerd met gari-shoga, wakame, wasabi en sojasaus

**COQUILLES** 13,50 

Met groene asperges, citroen, olijfolie en salie

**PAPADUM MET AVOCADO** 11,00 

Met tomaat, komkommer, rode ui en olijfolie

## Soeppie!

Onze soepen worden geserveerd met brood

**VLIELANDSE MOSTERDSOEP** (ook vegan mogelijk) 7,50 

Met cranberry, Friese droge worst en bosui

**NOORDZEE VISSOEP** 9,00

Van vis, schaal- en schelpdieren

## Green Salads

Maaltijdsalades, geserveerd met brood

**GEROOKTE KIP** 14,50

Salade mesclun, cherrytomaat, komkommer, mais, walnoten, rode paprika en kerriemayonaise

**AVOCADO & FALAFEL** 16,50 


Salade mesclun, cherrytomaat, komkommer en yoghurt dressing


**GRAVLAX** 18,50


Salade mesclun, wakame, rode ui, kappertjes, cherrytomaat en dille-mosterdsaus

**HALVE KREEFT MET COCKTAILSAUS** 29,95

Salade mesclun, cherrytomaat, rode ui en Caesardressing

 Vegetarische gerechten

 Glutenvrije gerechten

 Vegan gerechten

Heeft u speciale dieetwensen of voedselallergie en? Dan horen wij dit graag

# Hoofd gerechten

Bij (bijna) alle hoofdgerechten serveren wij bijpassende seizoensgroente en aardappelgarnituur.



Vegetarische gerechten



Glutenvrije gerechten



Vegan gerechten

## UIT HET WATER

**TRAYBAKE VIS** (vanaf 2 personen) 25,00 p.p

Complete maaltijd in een ovenschaal met groente, aardappel, alle 3 soorten vis van de kaart en bijpassende sauzen

**GEBAKKEN KABELJAUW** 29,50

Met Hollandaise

**GEWOKTE GAMBA'S** 23,00

Op een papadum geserveerd, met gele rijst, paprika, shii-take, bosuit en sweet-chilisaus

**GEBAKKEN ZEEBAARSFILET** 25,50

Met wittewijnsaus

## VAN HET LAND

**TRAYBAKE VLEES** (vanaf 2 personen) 25,00 p.p

Complete maaltijd in een ovenschaal met groente, aardappel, alle 3 soorten vlees van de kaart en bijpassende sauzen

**GEGRILDE KALFSENTRECÔTE** 27,50

Met een kalfsjus en dragon

**RUNDERSTEAK** 26,50

Met rodewijnsaus

**KIPPENDIEN UIT DE OVEN** 21,50

Met rozemarijn, honing en citroen

## VEGA-VEGAN

**TRAYBAKE VEGA** (vanaf 2 personen) 19,00 p.p

Complete maaltijd in een ovenschaal met grillkaas, falafel balletjes, verschillende groenten, rode linzen, rijst, oosterzwammen, aardappel en bijpassende sauzen

**POKÉBOWL** 15,50

Van sushi rijst, komkommer, mais, avocado, wakame, mango, tomaat, edamame boontjes, sesamzaad en Japanse mayonaise (ook te bestellen met sashimi zalm of sashimi tonijn - tegen meerprijs)

**RISOTTO** 17,75

Met vegan-kaas, ui, knoflook en oosterzwammen

**CURRY VAN RODE LINZEN EN BLOEMKOOL** 16,50

Met naanbrood en gele rijst

# Na gerechten

**KAASPLANKJE** 16,50

Met 5 soorten kaas, geserveerd met kletzenbrood en cranberrycompote

**MERINGUES** 8,50

Met Oreo, karamelsaus en slagroom

**PANNA COTTA** 8,50

Met bosvruchten, vanille-ijs en slagroom

**COUPE VLIELAND** 9,50

Vanille-ijs, cranberry compote en slagroom

## LA DOLCE VITA!

**AFFOGATO** 7,50

Bolletje vanillerooms, espresso, chocoladesaus en slagroom

**DAME BLANCHE** 9,50

Vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom

**SGROPPINO** 7,50

Spoom van limoen-sorbetijs, prosecco en vodka

**ESPRESSO MARTINI** 13,50

Cocktail van espresso, vodka en koffielikeur

# Diner

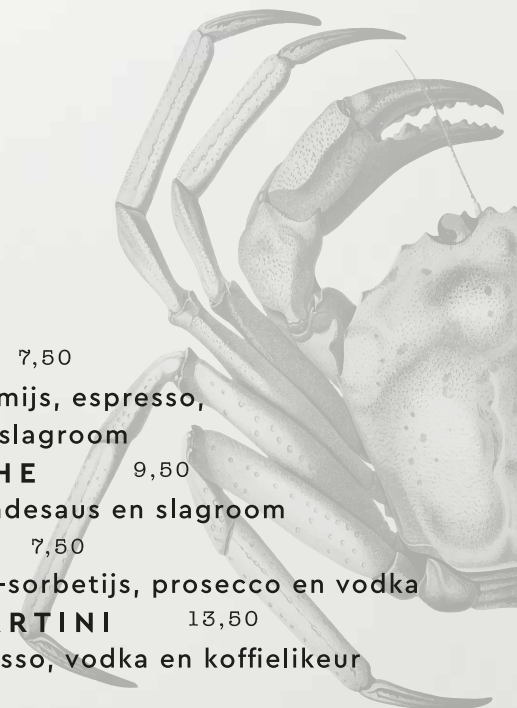


## EXTRA BIJGERECHTEN (ook glutenvrij mogelijk)

**PUNTZAK AMBACHTELIJKE FRIET** 4,00

**PUNTZAK ZOETE AARDAPPELFRIET** 5,50

**GROENE SALADE** 3,50



Heeft u speciale dieetwensen of voedselallergieën? Dan horen wij dit graag