

VOORGERECHTEN

Paling uit eigen rokerij op toast € 13,00

Visschotel 'Zuyderzee' € 12,50

*Schotel van paling, haring en gerookte zalm,
met brood en boter*

Visschotel 'Rookhang' € 13,50

*Schotel van drie soorten gerookte vis uit eigen rokerij,
met brood en boter*

Hollandse garnalencocktail € 12,50

Coquilles Saint-Jacques € 12,50

op geroosterde paprika met sojasaus

Gepelde gamba's € 11,50

gebakken in tempuradeeg met lichte kerriesaus

VLEES EN GEVOGELTE

Eendenborst uit eigen rokerij € 11,00

Op knapperend bladerdeeg met cranberries

Carpaccio van runderlende € 10,50

gemarineerd met een tomaat-kruiden tapenade

VEGETARISCH

Licht gefrituurde camembert kaas € 8,00

op een zachte winterse salade



Ouderwetse Tomatensoep € 4,50

Romige Palingsoep € 5,00

Vissoep € 7,00

HOOFDGERECHTEN

VIS

Vis van de markt	DAGPRIJS
Ambachtelijk heet gerookte zalmoot uit eigen rokerij	€ 17,50
<i>op pasta met tapenade roomsaus</i>	
Twee ± 200 grams tongen in roomboter gebakken	DAGPRIJS
Kabeljauw gestoofd op Volendammer wijze	€ 19,50
<i>met rodekoolstamp en mosterddoop</i>	
Gegrilde tonijnfilet	€ 18,50
<i>met roerbakgroenten en gepofte paprika saus</i>	
Gebakken snoekbaarsfilet	€ 17,50
<i>op wilde spinazie met kreeftensaus</i>	
Krokant gebakken kabeljauwmootjes	€ 15,50
<i>met remouladesaus</i>	

VLEES

Gebakken Zuid-Amerikaanse tournedos	€ 23,50
<i>met klassieke Stroganoffsaus</i>	
Wildgerecht van de chef	DAGPRIJS
<i>met seizoensgarnituur</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met passende seizoensgarnituren