

## Lunchkaart [van 12.00 – 15.30 uur]

### Meergranen vloerbrood van bakkerij Donders met...

<i>Gerookte witte heilbotfilet, mousse van heilbot, mierikswortelcrème en zeekraal</i>	9,50
<i>Anjummer Waddenham met zilte tapenade, notensla, pitten en zaden</i>	9,50
<i>Twee kroketten van "Bourgondiër" met boter, Marne mosterd en Waldorfsalade</i>	8,50
<i>Gerookte runder rib-eye van slager Menno met Groninger mosterdmayonaise</i>	8,50
<i>Belegen Zeedijkster kaas [BIO] met duindoornjam, notensla, pitten en zaden</i>	7,50

### Soep

<b>Venkelsoep met Waddengarnalen</b> [ook vegetarisch of vegan mogelijk]	8,50
<i>Met groene kruidenolie, meergranen brood en boter</i>	

### Maaltijdsalade

<b>Oosterse salade</b> [ook vegetarisch of vegan mogelijk]	klein 9,50   groot 13,50
<i>Gemarineerde garnalen, noodles, shiitake, paksoi, mango, peulen, gember-sojadressing, cashewnoten en koriander</i>	[Wijntip: Salentino bianco]

### Tosti'z

<i>Tosti kaas op meergranen brood met tomatenketchup</i>	4,50
<i>Tosti ham en kaas op meergranen brood met tomatenketchup</i>	5,50

### Warme lunchgerechten

<b>The Dutch Weed burger</b> [100% plantaardig]	14,50
<i>Weedbun met zeewierburger, koolsalade, tomaat, mosterdmayonaise en zeekraal</i>	
<i>Geserveerd met dikke frieten en Waldorfsalade</i>	[Biertip! UR Hop IPA]
<b>Wad Anderz Burger</b>	14,50
<i>Briochebun met burger van Fries weiderund, koolsalade, tomatensalsa</i>	
<i>Geserveerd met dikke frieten en Waldorfsalade</i>	[Wijntip! Pinot Noir uit Moldavië]
<b>Fish &amp; chipz</b>	17,50
<i>Krokant gebakken kabeljauwfilet, ravigottesaus, dikke frieten, mayonaise en Waldorfsalade</i>	[Biertip! Slim Simmer Blond]
<b>Mosselen</b>	24,50
<i>Zeeuwse mosselen gestoofd in witte wijn met ravigotte- en cocktailsaus</i>	
<i>Naar keuze geserveerd met brood of dikke frieten</i>	[Wijntip: Picpoul de Pinet]

*Heeft u speciale wensen, een dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden!*

## Bij de borrel [van 12.00 – 20.00 uur]

<i>Notenmix</i>	4,50
<i>Portie beleg biologische Zeedijkster kaas met duindoorncompote</i>	4,50
<i>Portie houtgerookte Fryske droege woarst van slager Menno</i>	4,50
<i>Bitterballen van Bourgondiër met Groninger Marne mosterd</i> [8 stuks]	7,50
<i>Hollandse mini garnalenkroketten met citroenmayonaise</i> [6 stuks]	8,50
<i>Wakame loempia's met zoete chilisaus</i> [8 stuks] [plantaardig]	9,00

## Vooraf of lekker om te delen [12.00 – 15.30 uur en van 17.30 – 20.00 uur]

<b>Broodplankje</b> <i>Meergranen vloerbrood van bakkerij Donders met zilte tapenade en aioli</i>	6,50
<b>Burrata en Waddenham</b> <i>Romige mozzarella met Waddenham, meloen, tomaat, frambozen vinaigrette, cashewnoten en dadelcrème</i>	13,50
<b>Fryske charcuterie van slager Menno</b> <i>Anjummer Waddenham, geroekte rib-eye en Fryske droege woarst met brood, cornichons en olijven</i>	13,50
<b>Wad Anderz borrelplank</b> [ook vegetarisch of vegan mogelijk] <i>Mousse van geroekte heilbot, boquerones, gemarineerde garnalen, brood, aioli en olijven</i>	17,50

[Biertip! de Dokwerker]

[Wijntip! Lunaria Pecorino]

## Dinerkaart [van 17.30 – 20.00 uur]

### Soep

<b>Venkelsoep met Waddengarnalen</b> [ook vegetarisch of vegan mogelijk] <i>Met groene kruidenolie, brood en boerenboter</i>	8,50
---	------

### Maaltijdsalade

<b>Oosterse salade</b> [ook vegetarisch of vegan mogelijk] <i>Met gemarineerde garnalen, noodles, oesterzwammen, shiitake, paksoi, mango, sugar snaps, taugé, gember-sojadressing, cashewnoten en koriander</i>	klein 9,50   groot 13,50
--	--------------------------

[Wijntip! Salentino bianco]

## ☞ Hoofdgerechten

<b>Fish &amp; chipz</b>	17,50
<i>Krokant gebakken kabeljauwfilet, ravigottesaus, dikke frieten, mayonaise en Waldorfsalade</i>	[Biertip! Slim Simmer Blond]
<b>Noordzee visstoof</b>	23,00
<i>Kabeljauw, heilbot en Waddengarnalen gestoofd in witte wijn-saffraansaus met parelgort, gestoofde groenten, zoetzure venkel en zeekraal</i>	[Wijntip! Salentino bianco]
<b>Mosselen [800 gram]</b>	24,50
<i>Zeeuwse mosselen gestoofd in witte wijn met ravigotte- en cocktailsaus Naar keuze geserveerd met brood of dikke frieten</i>	[Wijntip! Picpoul de Pinet]
<b>Runderentrecote</b>	24,50
<i>Entrecote van Frieslander rund, met gegrilde groenten, gepofte zoete aardappel en tijm-rose wijn jus</i>	[Wijntip! Pinot Noir Moldavië]

## ☞ Burgers

<b>The Dutch Weed burger</b> [100% plantaardig]	14,50
<i>Weedbun met zeewierburger, koolsalade, tomaat, augurk, mosterdmayonaise en zeekraal Geserveerd met dikke frieten en Waldorfsalade</i>	[Wijntip! Lunaria Pecorino]
<b>Wad Anderz burger</b>	14,50
<i>Briochebun met burger van Fries weiderund, koolsalade, tomatensalsa, augurk Geserveerd met dikke frieten en Waldorfsalade</i>	[Wijntip! Pinot Noir Roemenië]

## ☞ Nagerechten 7,50

Sorbet met drie smaken sorbetijs en vers fruit en slagroom [ook vegan mogelijk]	
Coupe van zomerfruit met luchtige sabayon	[Wijntip! Tokaji late harvest]
Dadelcake met caramelsaus, gebrande sinaasappel en bloedsinaasappelsorbet [ook vegan mogelijk]	
Trifle van chocoladecake, Kirsch, Amarena-kers, witte chocolademousse en Hollandse kersen	
Kaasplank met vier verschillende kazen, fruit, noten en dessem-kletzenbrood [+€ 7,- supplement]	
[Wijntip! Pedro Ximenez]	

## ☞ Kindergerechten 9,00

<i>Krokante kipfingerz, aardappelwedges, mayonaise, appelmoes</i>
<i>Kroket, aardappelwedges, mayonaise, appelmoes</i>
<i>Pasta met tomatensaus en kaas</i> [vegetarisch]

*Heeft u speciale wensen, een dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden!*