

DINER

van 17:00 tot 21:00



VOORGERECHTEN

TRIO VAN GEROOKTE VIS | 20

ZALM - MAKREEL - FOREL - TOAST - ROOMBOTER

CHATEAU CARPACCIO | 15

TRUFFELMAYO - RUCOLA - PARMEZAANSE KAAS - PEPITA'S

BLACK TIGER GAMBA'S | 15

KNOFLOOK - CHILIPEPER - BROOD - GEPELD

BRUSCHETTA CLASSICO | 10

TOMAAAT - MOZZARELLA - PESTO

MOSSEL & KROKANT | 14

TOAST - KNOFLOOK - BOTER - MOSSELEN - CITROEN

ZALM VAN DUNNE SNEDE | 16

LICHT GEMARINEERD - CARPACCIO - GROENE KRUIDENOLIE - RADIJS - RUCOLA

MEDITERRANE BROODPLANK | 7

PESTO - TZATZIKI - KRUIDENBOTER

BOSPADDENSTOELEN SOEP | 7

BOSPADDENSTOELLEN - RIJKELIJK GEVULD

TOMATENSOEP | 7

CRÈME FRAÎCHE

HARLINGER VISSOEP | 12

MET VIS UIT HET NOORDEN



HOOFDGERECHTEN

SCHNITZELMEISTER ZEEZICHT | 25

XXL - CHAMPIGNON ROOMSAUS - SPEK - UI - PAPRIKA

FRYSK BLACK ANGUS RUMPSTEAK | 25

FRYSK BLACK ANGUS - MET PEPPER ROOMSAUS - SEIZOENSGROENTEN

GRILLMEESTER'S NOORDER SATÉ | 24

GEMARINEERDE VARKENSHAAS - PINDAUS - KROEPOEK - ATJAR - KROKANTE UI

FRYSK BLACK ANGUS BURGER | 22

UI - SPEK - CHEDDAR - TOMAAT - AUGURK - BURGERSAUS V/D CHEF - FRIET

MIXED GRILL | 30

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - MALSE SPARE RIBS - KIPFILET - PEPPER ROOMSAUS - SEIZOENSGROENTEN

ZEEWOLFFILET MET KRUIDENKORST | 25

KRUIDENKORST - SEIZOENSGROENTEN - POLENTA - LEMON BEURRE BLANC

SLIPTONGEN 3 STUKS | 33

SEIZOENSGROENTEN - RAVIGOTTE - +/- 150 GRAM P.S.

VISTRIO UIT HET NOORDEN | 28

ZALM - KABELJAUW - HEILBOT - LEMON BEURRE BLANC - SEIZOENSGROENTEN

LA SPINAZAGNA | 18

LASAGNA - ROMIGE RICOTTA - SPINAZIE - TOMATENSAUS

TORTELLINI 3 SOORTEN KAAS | 17

GORGONZOLA - RUCOLA - PARMEZAANSE KAAS



ON THE SIDE

GEMENGDE SALADE | 4

VERSE FRIET MET MAYO | 4

GEBAKKEN AARDAPPELS | 5

ZOETE AARDAPPELFRIET | 6

RIJST | 4

HEEFT U EEN ALLERGIE OF DIEETWENSEN? LAAT HET
ONS WETEN, DAN HOUDEN WIJ HIER GRAAG

REKENING MEE

