

## DESSERTS

Why nut? | hazelnoot | chocolade | mascarpone

Why nut? | hazelnut | chocolate | mascarpone

Why nut? | Haselnuss | Schokolade | Mascarpone

9,50

Peer | amandelspijs | Zwitserse room | ijs

Pear | almond paste | Swiss cream | ice

Birne | Mandelpaste | Schweizer Sahne | Eis

8,50

Assorti kaas | notenbrood | port vijgen chutney

Cheese assortment | nut bread | port fig chutney

Käsesortiment | Nussbrot | Port-Feigen-Chutney

12,50

Koffie compleet | keuze uit diverse koffies met kleine lekkernijen

Coffee complete | choose from various coffees with small delicacies

Kaffee komplett | auswahl an verschiednen Kaffeesorten mit kleinen Leckerneien

9,50

Taart uit de bakkerij | met of zonder slagroom

Cake from the bakery | with or without whipped cream

Kuchen aus der Backerei | mit oder ohne Schlagsahne

7,50

Speciale koffies

Irish | Spanish | Italian | French | Zeeuws | Irish 2.0

9,50

Espresso martini | het perfecte afzakkertje

9,50

Dessertwijn | wit of rood

11,00



Houden van vis. Seafarm

foto: [www.groosopzeeland.nl](http://www.groosopzeeland.nl)



# Menukaart

Eindeloos genieten bij de  
specialist in Fruits de Mer  
en op land gekweekte Tarbot

Have you tasted our razor clams yet?

These shells are fished with our own ship the KG8.

The most sustainable razor clam - vessel at the North Sea!



@seafarmseafood

[www.seafarm.nl](http://www.seafarm.nl)



LUNCH Te bestellen tot 17.00 uur

12 uurtje | bisque | garnalenkroket | gerookte zalm | natuurdesembrood  
12 o'clock | bisque | shrimp croquette | smoked salmon | natural sourdough bread  
12 Uhr | bisque | Garnelenkrokette | Räucherlachs | Natursauerteigbrot

Bresaola di tonno | basilicum crème | natuurdesembrood  
Bresaola di Tonno | basil cream | natural sourdough bread  
Bresaola di Tonno | Basilikumcreme | Natursauerteigbrot

Pinza | schelpen | crème fraîche  
Pinza | shells | crème fraîche  
Pinza | Muscheln | Crème Fraîche

SOEPEN

Bisque van kreeft | saffraan | kerrie  
Bisque made of lobster | saffron | curry  
Bisque vom Hummer | Safran | Curry

Winterse soep | tarbot | knolselderij | waterkers  
Winter soup | turbot | celeriac | watercress  
Wintersuppe | Steinbutt | Sellerie | Brunnenkresse

VOORGERECHTEN

Brood | zeeboter | aioli  
Bread | sea butter | aioli  
Brot | Meeresbutter | Aioli

Mesheften | zamburiñas | saffraan | knoflook | groene kruiden  
Razor clams | zamburiñas | saffron | garlic | green herbs  
Schwertmuschlen | Zamburiñas | Safran | Knoblauch | grüne Kräuter

Flaming oyster | bosui boter | limoen Hollandaise  
Flaming oyster | spring onion | lime Hollandaise  
Flaming oyster | Frühlingszwiebeln | Limetten-Hollandaise

Tortilla frittata | pulled tarbot | tortilla | crème van rode biet | griesmeel  
Tortilla frittata | pulled turbot | tortilla | cream of beetroot | semolina  
Tortilla-Frittata | pulled Steinbutt | Tortilla | Creme aus Rote Bete | Grieß

Wat de zee ons biedt | wisselend voorgerecht  
What the sea offers us | changing appetizer  
Was uns das Meer bietet | wechselnde Vorspeise

Seafarm's Finest

klein 25,00 | groot 50,00

Schelpjes en octopus in het zuur | seafood bites | brood | dips | verrassing van de chef  
Pickled shells and octopus | seafood bites | bread | dips | surprise from the chef  
Eingelegte Muscheln und Tintenfisch | Seafood Bites| Brot | Dips | Überraschung vom Chef



Klassieke Plateau's

Keuze uit frites of brood  
Choice of fries or bread  
Wahlweise Pommes oder Brot

Fruits de Mer Royale [koud] 47,50

mix van schelpen | oesters | Noordzeekrab | langoustines | gamba's | aioli  
mix of shells | oysters | North Sea crab | langoustines | gambas | aioli  
Mischung aus Muscheln | Austern | Nordseekrabbe | Langustinen | Garnelen | Aioli

Crustacés Royale [warm] 45,00

spinkrab | Noordzeekrab | langoustines | gamba's | kreeftenolie | à la plancha  
spider crab | North Sea crab | langoustines | gambas | lobster oil | à la plancha  
Seespinne | Nordseekrabbe | Langusten | Gambas | Hummeröl | à la Plancha

Kreeft Dagprijs

Hele of halve kreeft | groentes uit het seizoen | frites | aioli  
Whole or half lobster | seasonal vegetables | fries | aioli  
Ganzer oder halber Hummer | Saisongemüse | Pommes | Aioli



HOOFDGERECHTEN

Supplement Loaded Fries met truffelcrème klein 4,00 | groot 5,50

Tarbot | zoutkorst | groene kruiden | zeesla | Champagne beurre blanc | 70,00  
voor 2 personen | bereidingstijd van +- 25 min.  
Turbot | salt crust | green herbs | sea lettuce | Champagne beurre blanc | 2 p. +- 25 min. preparation time  
Steinbutt | Salzkruste | grüne Kräuter | Meersalat | Champagner beurre blanc | 2 p. +- 25 Min. Vorbereitungszeit

Smokey tarbotmoot | octopus | kaffir limoen vinaigrette 29,50  
Smokey turbot slice | octopus | kaffir-lime vinaigrette  
Smokey Steinbutt | Oktopus | Kaffir-Limetten-Vinaigrette

Gamba's à la plancha | pittige mango-paprika crème 28,50  
Gambas à la plancha | spicy mango-paprika cream  
Gambas à la plancha | würzige Mango-Paprikacreme

Fish & Chips | kabeljauw | tartaarsaus | mayonaise | frites 19,00  
Fish & Chips | cod | tartar sauce | mayonnaise | chips  
Fish & Chips | Kabeljau | Remoulade | Mayonnaise | Pommes

Meat of the season | wisselend gerecht van vlees Dagprijs  
Meat of the season | changing dish of meat with matching garnish  
Fleisch der Saison | wechselndes Fleischgericht mit passender Beilage

Catch of the Day | vers voor u geselecteerd naar inspiratie van de keuken brigade Dagprijs  
Catch of the Day | freshly selected for you after inspiration from the kitchen brigade  
Fang des Tages | frisch für Sie ausgewählt nach Inspiration aus der Küche Brigade

