

Heeft u een allergie vraag dan naar onze schriftelijke allergenenlijst of overleg met de bediening.

DE TJOTTER

Dagmenu

Salade van lauwwarm gerookte paling en uitgebakken spek met pesto,
komkommer en kropsla

Scholfilets gestoofd in room en visbouillon met frisse venkel en
paddenstoelen

Dessertverrassing van desserts uit eigen patisserie

Menuprijs € 27,95

Schelp en schaaldieren menu

Een vier gangen menu samengesteld uit diverse bereidingen van dagverse
schelp en schaaldieren

Menuprijs € 38,95

Surprise menu

Laat u door de kok verrassen

Drie gangen € 29,95

Vier gangen € 36,50

DE TJOTTER

Koude Voorgerechten

Fruits de mer, een mix van diverse schaal en schelpdieren op een bedje van
couscous
10,95

Trio sashimi van Tonijn met sesam, Coquille met wasabi en Langoustine met
gember
9,95

Tjottersalade, frisse groene salade van diverse gerookte vissoorten en
Hollandse Garnalen met cognac-cocktailsaus
9,95

Carpaccio van ossenhaas met Balsamico siroop Pijnboompitten en oude kaas
9,95

Zes Zeeuwse Oesters op ijs, *voor meer bereidingen vraag naar onze oesterkaart*
16,95

Soepen

Krachtige Bisque van Langoustines met Langoustinestaartjes, afgemaakt met
cognac
9,95

Harlinger vissoep, goed gevuld met diverse vis, schelp, en schaaldieren
9,95

Soep van het seizoen (vegetarisch)
6,95

Koude voorgerechten en soepen worden geserveerd met warm brood en boter

Warme voorgerechten

Gegrilde Zwaardvis, krokante Ham, kropsla, wakame, komkommer en gemberdressing
10,95

Krokant gebakken Kalfshartzwezerik met gestoofde Kalfswang, Kalfsjus en meerdere bereidingen van bloemkool
10,95

Gebakken Langoustinestaartjes met Livar Ham, gepofte quinoa en calvados-appeltjes
10,95

Kort gebakken Coquille en Garnalenstaarten afgeblust met Noilly-prat op crème van gepofte biet
10,95

Smeltende Geitenkaas uit de oven met gemarineerde groenten en pijnboompitten op smaak met honing en mosterd
9,95

Gebakken Inktvis en King Krab met venkel en oesterzwam op groene lintpasta
9,95

Visspecialiteiten

Op de huid gebakken Kabeljauwloin met zachte mosterdsaus, fijne venkel en bleekselderij

21,00

Gebakken Zeebaarsfilet in groene kruidenkorst met couscous en zeewiersaus

22,95

Gebakken Zeewolffilet met meegebakken ham en kappertjes op puree van knolselderij

22,95

Visstoofpotje, van diverse vis, schelp en schaaldieren in een romige saus met mee gegaarde verse groenten

19,95

Hele Langoustines en Gamba's met meegebakken ui en prei, afgeblust met knoflookboter

25,95

Drie bereidingen van Paling, gestoofd in het groen, gebakken in de boter en ambachtelijk gerookt met ingelegde komkommer

25,95

Duo van Gegrilde Tonijn en Zwaardvis, krokantjes van rettich met crème van sesam en gember

23,95

Zeetong of Sliptong gebakken in de roomboter en afgeblust met citroen

Dagprijs

Dagschotel

Deze dagverse vis zal door de gastvrouw of heer worden getoond aan tafel

Dagprijs

Visspecialiteiten geserveerd met aardappels en frisse salade.

Vleesgerechten

Tournedos, rosé gebraden biefstuk van de ossenhaas met bloemkool,
oesterzwam en jus van rode port
26,50

Irish stew, Lamsstoofpotje met mint tinten en couscous
21,95

Eendenborst op het eigen vet gebakken met Cognac-appeltjes, knolselderij en
gevogelte jus
20,95

Gebraden Kalfsrib-Eye met een bitterbal van kalfswang, gepofte biet en kalfjus
23,95

Vegetarische gerechten

Wisselende seizoen soep
6,95

Bitterballetjes van Zeewier met wakame, wasabi-mayonaise en sesam
7,95

Groene lintpasta met zongedroogde tomaat, selderij, en oude kaas
14,95

Ragout van diverse paddenstoelen, verse groenten en knoflook op bruschetta
14,95

Nagerechten (Uit eigen patisserie)

Michel van Tricht & Zoon kaasaffineurs

Hartig na genieten van een selectie van de mooiste kaasoorten uit o.a.
Frankrijk, Ierland, Spanje, Italië, Zwitserland, Engeland en België
12,50

Drie keer chocolade, *ijs van pure chocolade en koffie, crème van witte
chocolade, en bavaroise van melkchocolade*
8,95

Mousse, parfait en cake van eigengemaakt advocaat met boerenjongens
7,95

Bavaroise van Fries suikerbrood, ijs van Friese dûmkes, en mousse van
Beerenburg
7,95

Drie bereidingen van karnemelk en citrus, *panacotta met sinaasappel, mousse
met grapefruit en ijs met limoen*
7,95

*Bij de kaas aanbevolen Vintageport of 10 jaar oude port.
Bij de desserts mooi glas dessertwijn uit de Loupiac of Pedro Ximenez sherry*

Koffie/thee

Café crème / Espresso/cappuccino
€ 3,95

Latte Macchiato
€ 3,95

Thee (diverse smaken)
€ 3,95

Alle koffie (ook decafé) en thee geserveerd met eigengemaakte friandises en kandijsuiker

Irish coffee / French coffee / Tjotter coffee (Amaretto)
€ 6,25