

## Voorgerechten

Plankje met vers gebakken rustieke broodjes Geserveerd met kruidenboter en aioli	€ 5,00
Carpaccio Rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	€ 8,50
Elburgs Vischplankje Met o.a. gerookte zalm, makreel, Hollandse garnalen bruschetta en remouladesaus	€ 12,50
Tosti van geitenkaas Bruschetta, geitenkaas, tomaat, little gem, vijgenchutney	€ 9,50
Taartje van gemarineerde kip Met citroen, kerriemayonaise, appel en toast	€ 8,50
Garnalencocktail Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus, bosui, tomaat, suikersla en basilicumroom	€ 12,00

## Soepen

Vissoep Met zalm en Hollandse garnalen	€ 6,50
Cappuccino van tomaat Tomaten soep met basilicumschuim	€ 6,50
Mosterdsoep Met reepjes ham en bosui	€ 6,50

### Salades

De salades worden geserveerd met boerenwit- of bruinbrood en roomboter

Salade 'de Vischmarkt' Met gerookte zalm, makreel, Hollandse garnalen, huisgemaakte croutons en een kappertjessaus	€ 12,50
Salade gegrilde runderpuntjes in teriyakisaus Met tomaat, zoetzure komkommerlinten en croutons	€ 12,50
Salade met gegrilde kip Met gerookt spek, olijven, tomaatjes, croutons en een gekookt eitje	€ 12,50
Salade met lauwwarme geitenkaas Met huisgemaakte croutons, pijnboompitten, appel en zongedroogde tomaatjes	€ 12,50

### Vegetarisch

Risotto Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, gepofte tomaat en pesto	€ 16,50
Tofu paté Veganistische paté van tofu, noten en gedroogde tomaat	€ 16,50

### Kindergerechten

Frietdippers met een keuze uit:  Frikandel, kroket, kipnuggets of knakworst	€ 5,00
Kinderkipsaté met frietdippers en mayonaise	€ 9,00

## Hoofdgerechten

### Vis

Roodbaars Gebakken filet van roodbaars met schaaldierensaus en antibiose	€ 19,00
Kabeljauw Op de huid gebakken kabeljauwfilet geserveerd met een frisse remouladesaus	€ 18,50
Zalmfilet Gebakken filet met een witte wijnsaus	€ 19,50
Paling Gebakken in roomboter en geserveerd met een frisse remouladesaus (bereidingstijd ca. 25 minuten)	€ 25,00

### Vlees

Eendenborst Geroosterde eendenborst met een rode wijn jus	€ 19,50
Lamskoteletten Gebakken lamskoteletten met Provençaalse jus, artisjok en tomaat	€ 19,50
Bavette steak Steak van Black Angus met pepersaus	€ 23,50
Varkenshaas In spek gebakken met jus en gestoofde champignons	€ 18,50
Schnitzel Met gebakken spek, ui en champignons	€ 17,50
Gemarineerde kip- of varkenshaassaté Met kroepoek, satésaus en krokante uitjes	€ 15,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met salade en frietdippers of aardappel garnituur

## Dessert

Warm chocolade lavataartje met sorbetijs van peer	€ 7,50
Aardbeien kwarktaartje met Ruby Chocolate ijs	€ 7,50
Vanille hangop	
Frisse hangop met vanille ijs, aardbeiensaus en slagroom	€ 7,50
Chocolat & Nuts	€ 7,50
Snicker-, hazelnoot- en witte chocolade roomijs met klets koppen, karamelsaus en echte slagroom	
Koffie compleet	€ 4,50
Met huisgemaakte zoete lekkernijen	
Kinderijsje	€ 4,50

Geef eens een waardebon,  
of High Wine/Bier cadeau.  
Daar maakt u altijd iemand blij mee!

## Vischmarkt menu

Proeverij van drie gerechtjes

\*

Gebakken slibtong met kappertjessaus

Of

Rundersukade

\*

Koffie compleet

€ 25,00