

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

DE TJOTTER

Dagmenu

Terrine van Gamba en Tarbotfilet op salade van venkel en zeewier met mousse van saffraan

Gebakken Scholfilets met wittewijnsaus en Hollandse Garnaltjes op fijne groente

Dessertverrassing van desserts uit eigen patisserie

Menuprijs € 29,50

Schelp en schaaldieren menu

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

Menuprijs € 42,50

Surprise menu

Laat u door de kok verrassen

Drie gangen € 33,50

Vier gangen € 39,75

DE TJOTTER

Koude Voorgerechten

Friese Zalm, gemarineerd in Berenburg en koud gerookt op eikenhout in eigen rokerij, op salade van venkel met saus van groene mosterd, honing en dille
12,50

Trio sashimi van Tonijn met Wasabi, Zeeduivel met zeewier-sojasaus en Langoustinestaart met verse gember
12,50

Tjottersalade, frisse groene salade van diverse gerookte vissoorten en Hollandse Garnalen met mousse van Schelvislever
12,50

Carpaccio van Ossenhaas met pijnboompitten, oude kaas, rucola en pesto
11,75

Zes Zeeuwse Oesters op ijs, voor meer bereidingen vraag naar onze oesterkaart
19,50

Knolselderij salade, mousse van geitenkaas, appel, walnoot en truffel-mayonaise
9,95

Soepen

Krachtige Bisque van Langoustines met Langoustinestaartjes, afgemaakt met cognac
10,95

Harlinger vissoep, goed gevuld met diverse vis, schelp, en schaaldieren
12,75

Soep van het seizoen (*vegetarisch*)
7,50

Koude voorgerechten en soepen worden geserveerd met warm brood en boter

Warme voorgerechten

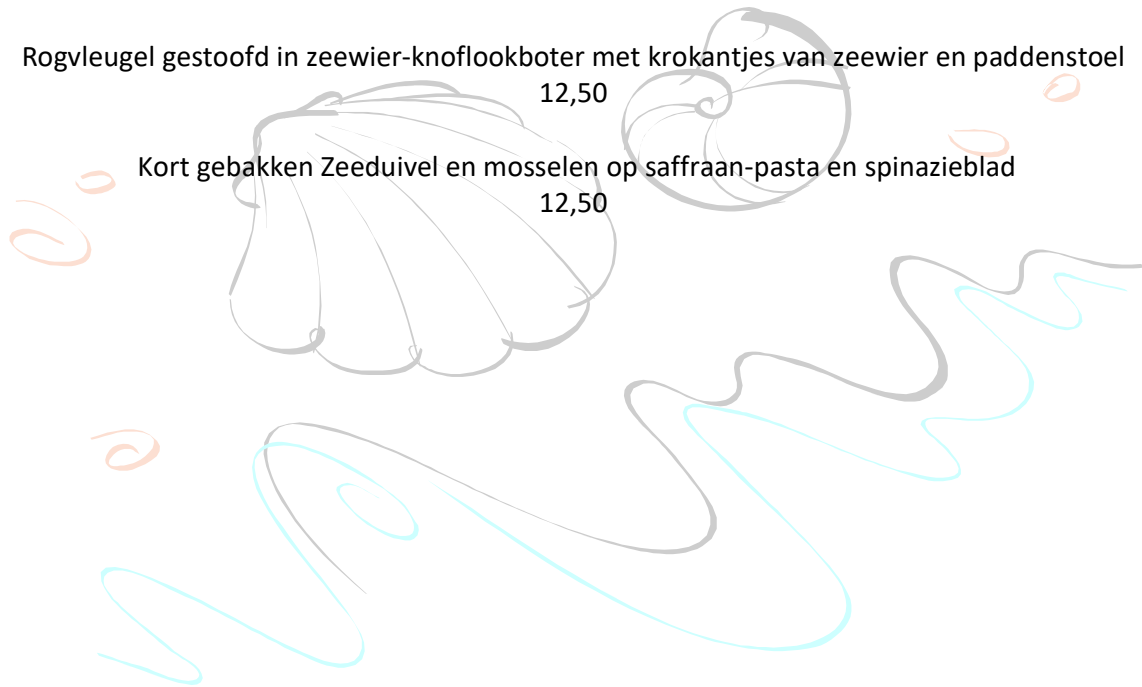
Gegrilde Makreelfilet, met gegrilde paksoi, kruim van pinda, verse koriander en miso-sesam bouillon
11,95

Krokant gebakken Kalfshartzwezerik met gestoofde Kalfswang, Kalfsmerg, zwarte knoflook en truffelaardappel
12,50

Gebakken Coquille en Inktvis, en crème van pastinaak met saus van Noilly-prat
13,50

Rogvleugel gestoofd in zeewier-knoflookboter met krokantjes van zeewier en paddenstoel
12,50

Kort gebakken Zeeduivel en mosselen op saffraan-pasta en spinazieblad
12,50



Visspecialiteiten

Op de huid gebakken Schelvisfilet, met mousse van Schelvislever fijne groenten en mosterdjus
22,50

Gebakken Zeebaarsfilet met bitterbal van langoustinestaartjes, Kreeftenjus, zeekraal en venkel
24,75

Gebakken Zeewolffilet, met meegebakken zeevruchten en jus van mosselen
24,75

Visstooftopje, van diverse vis, schelp en schaaldieren in eigen saus met mee gegaarde verse groenten
22,75

Hele Langoustines en Gamba's in de knoflookboter gebakken met meegebakken ui en prei, afgeblust met citroen
29,50

Drie bereidingen van Paling: gestoofd in het groen, gebakken in de boter en ambachtelijk gerookt met ingelegde komkommer
29,50

Duo van Gegrilde Tonijn en Makreelfilet in een korst van sesam met oosterse groenten, pinda en sojasiroop
27,50

Zeetong of Sliptong gebakken in de roomboter en afgeblust met citroen
Dagprijs

Dagschotel

Over deze dagverse vis zult u door de gastvrouw of heer worden geïnformeerd over de bereiding kunt u meebeslissen
Dagprijs

Visspecialiteiten geserveerd met verse aardappels en frisse salade.

Vleesgerechten

Biefstuk van de Ossenhaas, rosé gebraden met jus van truffel en paddenstoelen
27,50

Gebraden Ierse lamsbout met knolselderij-crème en jus van rode port
22,50

Tamme Eendenborst op het eigen vet gebakken met Eendenlever-mousse, pastinaak en
gevogelte jus
23,50

Langzaam gegaarde Kalfssucade met knoflook, truffelaardappel en rundermerg
23,50

Vegetarische gerechten

Wisselende seizoen soep
7,50

Geitenkaaskroketjes met honing-mosterd saus op knapperige salade
8,50

Noedels met zeewier, verse groente, krokante pinda en miso-bouillon
15,50

Ragout van diverse paddenstoelen, spinazie en Manchego-kaas bruchette
15,50

DE TJOTTER

Nagerechten (Uit eigen patisserie)

Michel van Tricht & Zoon kaasaffineurs

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

13.75

Bavarois van pinda en karamel, krokantje van witte chocolade en pinda, ijs van melkchocolade en biscuit

9,00

Boerenjongens ijs en mousse van eigengemaakt advocaat

9,00

Fries dessert - Ijs, Pudding en een mousse gemaakt van Fries suikerbrood en berenburg

9,00

Koffie dessert, crème van espresso, koffie-amandel ijs en Amaretto cake

9,00

Bij de kaas aanbevolen 10 jaar oude port.

Bij de desserts een 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)

€ 6,75