

Voorgerechten

Broodplankje

molenaarsbrood | kruiden - & gezouten boter

6.50

Zilte Proeverij

*paling | gerookte zalm | gemarineerde gamba's | Hollandse garnalen |
vinaigrette van dille & zeekraal*

15.50

Provençaalse uiensoep

tijm | oregano | parmezaan

6

'Molenzicht' Rundercarpaccio

Amelander oude kaas | pijnboompitten | rode & groene pesto

11.50

Bisque

Hollandse garnalen | Noordzeekreeft | safran

8.50

Escargots

knoflookroomsaus | paprika | witte wijn & Amelander spek

12.50

Wintersalade

pompoen | noten | frisee | waterkers | winterpostelein | sinaasappel

9.50

Hoofdgerechten

Entrecote van de grill

madeira saus | 300

24.50

Zwarte bonen schotel

rode ui | tomaat | limoen | koriander

18

Snoekbaarsfilet

mosterd - groene kruidensaus | gerookte zalm

23.50

Kalfssukade

groene kool | puree | jus

22

Amelander eendenborst

sinaasappel saus | rozemarijn | honing

22.50

Slibtong

roomboter | citroen | 3 stuks

22

Tournedos van de grill

pepersaus | 220

26.50

Hertenbiefstuk

rode port saus | kastanjechampignons

24

Wintersalade

pompoen | noten | frisee | waterkers | winterpostelein | sinaasappel

16.50

alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur

Luxe Plates

Gebakken zalmfilet

mosterd - dille saus | geserveerd met frites & groentegarnituur

16

Entrecote van de grill

madeira saus | geserveerd met frites & groentegarnituur

16

Desserts

Panna cotta

rood fruit | vanille ijs | slagroom

7.50

Chocolademousse

passievrucht & stroopwafel

8.50

Bastogne-kaneelijs

slagroom & advocaat

8

Crème Brulée

bosvruchten & hazelnoot ijs

9.50

Dame Blanche Klassiek

vanille ijs | hot chocolat | slagroom

7.50