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

DE TJOTTER

Dagmenu

Gemarineerde verse Zalm, venkel, komkommer, wakame en mierikswortel-mayonaise

*****

Scholfilets gestoofd in room en venkelbouillon met krokantjes van zeewier

*****

Dessertverrassing van desserts uit eigen patisserie

Menuprijs € 28,50

Schelp en schaaldieren menu

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

Menuprijs € 39,50

Surprise menu

Laat u door de kok verrassen

Drie gangen € 31,50

Vier gangen € 38,50

DE TJOTTER

Koude Voorgerechten

Friese Zalm, ingelegd in Beerenburg en koud gerookt op eikenhout in eigen rokerij, op salade van venkel met saus van groene mosterd, honing en dille
10,95

Trio sashimi van Tonijn met Wasabi, Coquille met sojasaus en Langoustinestaart met verse gember
1 0,50

Tjottersalade, frisse groene salade van diverse gerookte vissoorten en Hollandse Garnalen met vinaigrette van gerookte mosselen
11,00

Carpaccio van Ossenhaas met Balsamico siroop, Pijnboompitten en oude kaas
10,50

Zes Zeeuwse Oesters op ijs, *voor meer bereidingen vraag naar onze oesterkaart*
18,50

Beignet van in olijfolie gebakken geitenkaas op frisse salade en pijnboompitten met dressing van honing-rucola (*vegetarisch*)
9,95

Soepen

Krachtige Bisque van Langoustines met Langoustinestaartjes, afgemaakt met cognac
10,50

Harlinger vissoep, goed gevuld met diverse vis, schelp, en schaaldieren
10,75

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

Koude voorgerechten en soepen worden geserveerd met warm brood en boter

DE TJOTTER

Warme voorgerechten

Gegrilde Zwaardvis, met soja-zeewierbouillon, koriander, taugé, Chilipeper en kruim van cashewnoten
10,95

Krokant gebakken Kalfshartzwezerik met gestoofde Kalfswang, gesmolten Kalfs merg en drie bereidingen van knolselderij
11,50

Gebakken Coquille en Langoustinestaartjes op crème van doperwten en saus van Noilly-prat
12,00

Gebakken Rogvleugel met oesterzwam krokantjes van kappertjes en zeewier-saus
11,50

Gebakken Inktvis en Zeeduivel op Inktvis-inkt pasta met zongedroogde tomaat en spinazie
10,50

DE TJOTTER

Visspecialiteiten

Op de huid gebakken Kabeljauwfilet, verse Mosselen en doperwten met saffraan-saus
21,75

Gebakken Zeebaarsfilet met zeevruchten, Kreeftenjus en venkel
23,95

Gebakken Zeewolffilet, met uitgebakken spekjes, crème van gerookte knoflook en spinazie
23,95

Visstoofpotje, van diverse vis, schelp en schaaldieren in een romige saus met mee gegaarde verse groenten
21,50

Hele Langoustines en Gamba's met meegebakken ui en prei, afgeblust met knoflookboter
27,50

Drie bereidingen van Paling: gestoofd in het groen**,** gebakken in de boter en ambachtelijk gerookt met ingelegde komkommer
27,50

Duo van Gegrilde Tonijn en Zwaardvis met oosterse groenten en sojasaus
26,00

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 als de drukte dit toelaat
Over de bereiding kunt u meebeslissen
Dagprijs

Visspecialiteiten geserveerd met aardappels en frisse salade.

DE TJOTTER

Vleesgerechten

Biefstuk van de Ossenhaas, rosé gebraden met jus van truffel en drie bereidingen van knolselderij
26,95

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

Tamme Eendenborst op het eigen vet gebakken met Eendenlever-mousse en gevogelte jus
22,50

Gebraden Kalfsoester met Kalfjus, Kalfsmerg en gepofte knoflook
23,95

Vegetarische gerechten

Wisselende seizoen soep
7,50

Bitterballetjes van zeewier met mierikswortel-saus
7,95

Noedels met paddenstoelen, verse groenten, sesam, oosterse bouillon en cashewnoten
14,95

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

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
12.95

Parfait van banaan en kokos en bavarois van karamel op gepofte rijst
8,50

Drie bereidingen van advocaat: crème brûlée, cake met rozijnen en Bavarois
8,50

Fries dessert, Bavaroise van Fries suikerbrood en Beerenburg, ijs van Sneker zoethout en crème van Friese suikerlatten
8,50

Bavarois van Irish whisky, mousse van gekonfijte koffiebonen en ijs van espresso
8,50

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