

DÚN  
TERSCHELLING



## VOORGERECHTEN

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Salade van geroosterde rode biet met roomijs van mosterd                           | 14      |
| Zeeuwse platte oesters met Champagne beurre blanc, 3 of 6 stuks                    | 16   30 |
| Dumpling van Hollandse garnalen en zwartpootkip met garnalenbisque, curry & limoen | 22      |
| Steak tartaar met Waddenoester en hazelnoot                                        | 19      |
| Rigatoni met eilandkokkels en crumble van pikante varkensworst                     | 23      |

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rode poon gebakken op plaatham en basilicum, jus van poon, venkel & sinaasappel | 28 |
| Schnitzel van wijting met XO en Hollandaise van Noordzeegarnalen en dragon      | 26 |
| Noordzeetong van de grill met puttanesca van kokkels en cranberries             | 67 |
| Pruikzwamsteak met paddenstoelenjus en groene peper                             | 24 |
| Hele poussin met Zaanse mosterd & dragon, maïssalade en romige polenta          | 33 |
| Met gember krokant gelakte varkensnek, crème van appel, rozijn & jalapeño       | 28 |

## BIJGERECHTEN

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Brood met zeewierboter                                        | 6 |
| Friet met dillemayonaise                                      | 6 |
| Friet met schuim van Parmezaan en zwarte peper                | 8 |
| Hasselback met opgeklopte crème fraîche, zeewier & kappertjes | 8 |
| BBQ bimi met crunch van zwarte olijf en walnoot               | 9 |

## NAGERECHTEN

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Selectie kazen met cranberry compote en pane carasau                     | 18 |
| Baba au FormeRum met lobbige vanilleroom                                 | 16 |
| Dame blanche                                                             | 14 |
| Gepocheerde peer met witte chocolade ijs en duindoorn sabayon            | 15 |
| Terschellinger koffie – koffie met Juttersbitter en geslagen room        | 11 |
| Not-so Irish coffee – koffie met Isle of Schylge whisky en geslagen room | 12 |



## STARTERS

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Roasted beetroot salad with mustard ice cream                                    | 14      |
| Zeeland flat oysters with Champagne beurre blanc, 3 or 6 pc.                     | 16   30 |
| Dutch shrimp and black-legged chicken dumplings with shrimp bisque, curry & lime | 22      |
| Steak tartare with Wadden oyster and hazelnut                                    | 19      |
| Rigatoni with island cockles and spicy pork sausage crumble                      | 23      |

## MAIN COURSES

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Red gurnard pan-fried on prosciutto and basil, gurnard, fennel & orange jus | 28 |
| Whiting schnitzel with XO and North Sea shrimp and tarragon hollandaise     | 26 |
| Grilled North Sea sole with cockle puttanesca and cranberries               | 67 |
| Wicked mushroom steak with mushroom jus and green pepper                    | 24 |
| Whole poussin with Zaanse mustard & tarragon, corn salad and creamy polenta | 33 |
| Grind-crispy lacquered pork neck, cream of apple, raisin & jalapeño         | 28 |

## SIDE DISHES

|                                                         |   |
|---------------------------------------------------------|---|
| Bread with seaweed butter                               | 6 |
| Fries with dill mayonnaise                              | 6 |
| Fries with Parmesan foam and black pepper               | 8 |
| Hasselback with whipped crème fraîche, seaweed & capers | 8 |
| BBQ bimi with black olive and walnut crunch             | 9 |

## DESSERTS

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Selection of cheeses with cranberry compote and pane carasau               | 18 |
| Baba au FormeRum with creamy vanilla cream                                 | 16 |
| Dame blanche                                                               | 14 |
| Poached pear with white chocolate ice cream and sea buckthorn sabayon      | 15 |
| Terschelling coffee – coffee with Juttersbitter and whipped cream          | 11 |
| Not-so Irish coffee – coffee with Isle of Schylge whisky and whipped cream | 12 |



## VORSPEISEN

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rote-Bete-Salat mit Senfeis                                                     | 14      |
| Zeeländische Flachaustern mit Champagner-Beurre-blanc, 3 oder 6 Stück           | 16   30 |
| Dumplings mit Garnelen und Schwarzbeinhühnern, Krabbenbisque, Curry und Limette | 22      |
| Steak Tatar mit Wattenauster und Haselnuss                                      | 19      |
| Rigatoni mit Herzmuscheln und würzigem Schweinswurst-Crumble                    | 23      |

## HAUPTGERICHTE

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Roter Knurrhahn, gebraten auf Prosciutto und Basilikum, mit Knurrhahn-, Fenchel- und Orangenjus | 28 |
| Wittlingschnitzel mit XO-Sauce, Nordseegarnelen und Estragon-Hollandaise                        | 26 |
| Gegrillte Seezunge mit Herzmuschel-Puttanesca und Preiselbeeren                                 | 67 |
| Pilzsteak mit Pilzjus und grüner Paprika                                                        | 24 |
| Ganzes Hähnchen mit Zaanse Senf und Estragon, Maissalat und cremiger Polenta                    | 33 |
| Knusprig lackierter Schweinenacken, Apfelcreme-Rosinen-Curry Jalapeño                           | 28 |

## BEILAGEN

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| Brot mit Algenbutter                                        | 6 |
| Pommes frites mit Dillmayonnaise                            | 6 |
| Pommes frites mit Parmesanschaum und schwarzem Pfeffer      | 8 |
| Hasselback mit geschlagener Crème fraîche, Algen und Kapern | 8 |
| BBQ-Bimi mit schwarzen Oliven und Walnuss-Crunch            | 9 |

## DESSERTS

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Käseauswahl mit Preiselbeerkompott und Pane Carasau                     | 18 |
| Baba au Forme Rum mit cremiger Vanillecreme                             | 16 |
| Dame Blanche                                                            | 14 |
| Pochierte Birne mit weißem Schokoladeneis und Sanddorn-Sabayon          | 15 |
| Terschelling Kaffee – Kaffee mit Juttersbitter und Schlagsahne          | 11 |
| Not-so Irish Coffee – Kaffee mit Isle of Schylge Whisky und Schlagsahne | 12 |