

DE KAJUIT

C A F É R E S T A U R A N T



Welkom!

Na weer een druk en gezellig zomerseizoen met vooral wisselende weerbeelden en een aantal kleine verbouwingen gaan we alweer de winterperiode in. De zeilen op de veranda zijn vervangen door schuiframen zodat u hier tijdens de koudere maanden vaker kunt genieten van een hapje en een drankje. Daarnaast is de buitengevel van De Kajuit voorzien van een nieuw jasje. In de maand november zal het terras en het parkeerterrein weer worden benut door Kerstbomenthuisbezorgd.nl en dan hebben wij natuurlijk de warme Apfelstrudel klaar staan!

Wij hebben voor u weer een nieuwe menukaart samengesteld met "voor ieder wat wils". De saladebar en de verse salades ontbreken daarbij uiteraard niet.

Ook voor feestjes en partijen (evt. buiten de reguliere openingstijden) kunt u bij ons terecht. Vraag gerust naar de mogelijkheden of neem een kijkje op onze website.

Zoals gebruikelijk zijn wij vanaf 1 november a.s. tot eind maart 2024 iedere donderdag t/m zondag vanaf 11.00 uur geopend (van maandag t/m woensdag gesloten). Tijdens de feestdagen zijn wij van maandag 18 december 2023 t/m woensdag 3 januari 2024 gesloten.

Samen met ons team staan wij graag voor u klaar met de service die u van ons gewend bent.

**Wij wensen u een fijne avond
en smakelijk eten!**

contactgegevens

Café - Restaurant De Kajuit

Jachthaven De Domp 1
8605 CP Sneek

T: 0515 - 432503

E: info@dekajuit.com

W: www.dekajuit.com

Ook aangesloten bij
Tripadvisor en Eet.nu

Volg ons online:

[f](#) DeKajuitSneek

[@](#) dekajuitsneek_

openingstijden

Maandag	gesloten
Dinsdag	gesloten
Woensdag	gesloten
Donderdag	v.a. 11.00 uur
Vrijdag	v.a. 11.00 uur
Zaterdag	v.a. 11.00 uur
Zondag	v.a. 11.00 uur

HUISWIJNEN

WIT

Sauvignon Blanc, Le Bottle, Frankrijk

Mooie evenwichtige wijn
met zachte afdronk

4,90
per glas
24,00
per fles

Adelberg Kellerei Weisswein Feinherb

Elegante Duitse zoete witte wijn van
de Kerner- en Faber druif

4,90
per glas
24,00
per fles

Chardonnay, Casa Santiago, Chili

Frisse smaken van
heerlijk exotisch fruit

4,90
per glas
24,00
per fles

Voor meer wijnen hebben
wij ook een speciale wijnkaart

ROOD

Merlot, Casa Santiago, Chili

Zwarte bessen en pruimen
kenmerken deze wijn

4,90
per glas
24,00
per fles

Syrah, Frison, Frankrijk

Kruidigheid met rood fruit
in de afdronk

4,90
per glas
24,00
per fles

ROSÉ

Syrah, Frison, Frankrijk

Verleidelijke rosé met een
lichte kleur en frisse aroma's

4,90
per glas
24,00
per fles

WATER

Sourcy Pure Dutch tafelwater	75cl. (rood)	6,00
Sourcy Pure Dutch tafelwater	75cl. (blauw)	6,00
Liter kraanwater		2,00
1/2 liter kraanwater		1,00
Glas kraanwater		0,00

Wij serveren gekoeld kraanwater met munt en citroen. Omdat hier voor ons kosten aan zijn verbonden (bediening, afwas, enz.) vragen wij hier een klein bedrag voor.

VOORGERECHTEN

OM TE BEGINNEN

Broodplankje 8,50
brood met verschillende smearsels

KOUDE GERECHTEN

Rundercarpaccio 13,50
dun gesneden rauwe runderlende met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Twee soorten gerookte zalm 25,00
op een plank geserveerd met rode ui, kappertjes, mosterd-kruidensaus en brood

Gerookte eendenborst 14,50
met appel, granaatappel en appelmayonaise

Geitenkaas en rode biet  13,50
op frisse salade met appel, vijgen, walnoten en balsamico-dressing

SOEPEN

Mosterdsoep 7,50
met Friese droge worst

Mulligatawnysoep  7,50
pittige tomaten-kerriesoep

Bospaddenstoelensoep  7,50

WARME GERECHTEN

Gebakken scampi's 13,50
in knoflookolie met brood

Gebakken bospaddenstoelen  **VEGAN** 13,50
gegratineerd met veganistische Goudse kaas

Boneless rib 14,50
gemarineerd en langzaam gegaard varkensvlees, met pittige mango-ananaschutney

Licht gebakken coquilles 17,50
met wakamé en pittige ananaschutney



HOOFDGERECHTEN VLEES

Friese stoofpot stoofpotje van rundvlees met Friese kruidkoek en rijst	22,50	Spareribs met knoflooksaus	
		Middelgrote portie	21,50
		Grote portie	24,50
Kipragout met prei, bieslook en paprika	21,50	Schnitzel Kajuit	21,50
		gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui, paprika en champignons	
Tournedos biefstuk van de haas met peper- of champignonsaus	36,50	Kajuit Special	48,00
		(voor 2 personen)	
Roergebakken Diamanthaas in pepersaus met champignons en uien	26,50	schnitzel, spare ribs, gebakken scampi's en gebakken snoekbaars	

Bij al onze hoofdgerechten worden gebakken aardappelen, frites en warme groenten geserveerd. U kunt ook gebruik maken van onze saladebar.

SENIORENGERECHTEN VLEES

Tournedos biefstuk van de haas met peper- of champignonsaus	26,50	Friese stoofpot stoofpotje van rundvlees met Friese kruidkoek en rijst	18,50
Schnitzel Kajuit gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui, paprika en champignons	17,50		

HOOFDGERECHTEN VIS



Gebakken sliptong 26,50

3 stuks met remouladesaus

Gebakken zeetong 39,50

ca. 400 gram met remouladesaus

Gebakken snoekbaarsfilet 25,00

met mosterd-kruidensaus

Gebakken zeebaarsfilet

met zeekraal en saffraansaus

26,50

Bij al onze hoofdgerechten worden gebakken aardappelen, frites en warme groenten geserveerd. U kunt ook gebruik maken van onze saladebar.

SENIORENGERECHTEN VIS

Gebakken sliptong

21,50

2 stuks met remouladesaus

Gebakken snoekbaarsfilet

21,00

met mosterd-kruidensaus

Gebakken zeebaarsfilet

21,50

met zeekraal en saffraansaus

Mocht u een intolerantie voor bepaalde voedingsstoffen hebben, vraag naar onze speciale kaart. Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Rendang van spitskool 17,50

met gele rijst, ingelegde rode ui en fetakaas  **VEGAN**

Vega trio 17,50

gegratineerde paddenstoelen, spinazieloempia en tompouce van Blue de Wolvega met peer

Camembert uit de oven 16,50

met knoflookbrood en een frisse salade

Bij al onze hoofdgerechten worden gebakken aardappelen, frites en warme groenten geserveerd. U kunt ook gebruik maken van onze saladebar.



SENIORENGERECHTEN VEGETARISCH

Vega duo 13,50

gegratineerde paddenstoelen en spinazieloempia

Mocht u een intolerantie voor bepaalde voedingsstoffen hebben, vraag naar onze speciale kaart. Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

WARME DRANKEN

KOFFIE/THEE

Thee	2,50
Verse muntthee	3,50
met honing	
Verse gemberthee	3,50
met sinaasappel en honing	
Chai Latte	3,20
Warme chocolademelk	3,50
Flat white	3,00
Koffie	2,70
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Espresso	2,70
Dubbele espresso	4,00
Espresso macchiato	3,00
Latte macchiato	3,20
Latte macchiato karamel	3,50

Al onze koffies kunnen ook cafeïnevrij worden geserveerd



SPECIALE KOFFIES

Sneeker Koffie met Weduwe Joustra Beerenburg*	8,50
Irish Coffee met Ierse whisky*	8,50
French Coffee met Grand Marnier*	8,50
Italian Coffee met Amaretto*	8,50
Spanish Coffee met Tia Maria of Licor 43*	8,50
Caribbean Coffee met bruine rum en rietsuiker*	8,50

* Deze koffies worden met geslagen room geserveerd

Koffie met Babbelaarlikorette	8,00
van Weduwe Joustra met slagroom (wordt apart geserveerd)	
Latte macchiato met Baileys	7,00

DESSERTS



Omgekeerde Dame Blanche 8,50
chocolade-ijs met warme vanillesaus en slagroom

Heisse Liebe 8,50
vanille-ijs met warme frambozencompote en slagroom

Luikse wafel 8,50
met warme kersen, slagroom en poedersuiker

Huisgemaakte warme Apfelstrudel 8,50
met vanille-ijs en warme vanillesaus

Verrassingsdessert 9,50

Crème brûlée 8,50
van suikerbrood met kaneelijs

Kaasplankje 13,50
5 kazen uit de regio met compote en suikerbrood

Kinderijsje 4,50

Klein ijsje om gezellig mee te doen 5,50
2 bolletjes ijs met slagroom

Bij ons kunt u ook terecht voor o.a. bruiloften, feestjes, partijen, recepties en uiteraard onze warm/koude buffetten. Vraag eens naar de mogelijkheden!