

DE KAJUIT

C A F É R E S T A U R A N T



Welkom!

Na een zachte winter die zich vooral kenmerkte door de vele neerslag hebben wij extra veel zin in het voorjaar en de zomer! We hopen op veel zonneschijn met aangename temperaturen zodat u lekker kunt genieten van een hapje of drankje op onze veranda of het terras.

We 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.

Wist u dat u tijdens het zomerseizoen ook sloepen of sups bij ons kunt huren? We hebben 2 mooie 'Antaris FiftyFive' sloepen, geschikt voor maximaal 6 personen.

Op zoek naar wat meer actie? Suppen is de perfecte activiteit om lekker bezig te zijn en tegelijkertijd te genieten van de natuur. Meer informatie vindt u op onze website.

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

Harald, Aafke, Reinder en team De Kajuit

**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	v.a. 11.00 uur
Dinsdag	v.a. 11.00 uur
Woensdag	v.a. 11.00 uur
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, Spanje

Kruidigheid met rood fruit
in de afdronk

4,90
per glas
24,00
per fles

ROSÉ

Syrah, Frison, Spanje

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

KOUDE GERECHTEN

Rundercarpaccio 13,50

dun gesneden rauwe runderlende met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en een pestodressing

Burrata  14,50

met tomaat en balsamicodressing

2 soorten gerookte zalm 25,00

met mosterd-kruidensaus, rode ui en kappertjes, geserveerd met brood (voor 2 personen)

Te land, ter zee en in de lucht 16,50

3 verschillende gerechtjes met vlees, vis en gevogelte

SOEPEN

Mulligatawnysoep  7,50

pittige tomaten-kerriesoep

Mosterdsoep 7,50

met Friese droge worst

( vega mogelijk)

WARME GERECHTEN

Gebakken scampi's 13,50

in knoflookolie met brood

(6 stuks, gepeld)

Licht gebakken coquilles 17,50

met wakame en mango espuma

(3 stuks)

Gevulde champignons  13,50

met Friese Riperkritekaas

Boneless rib 15,00

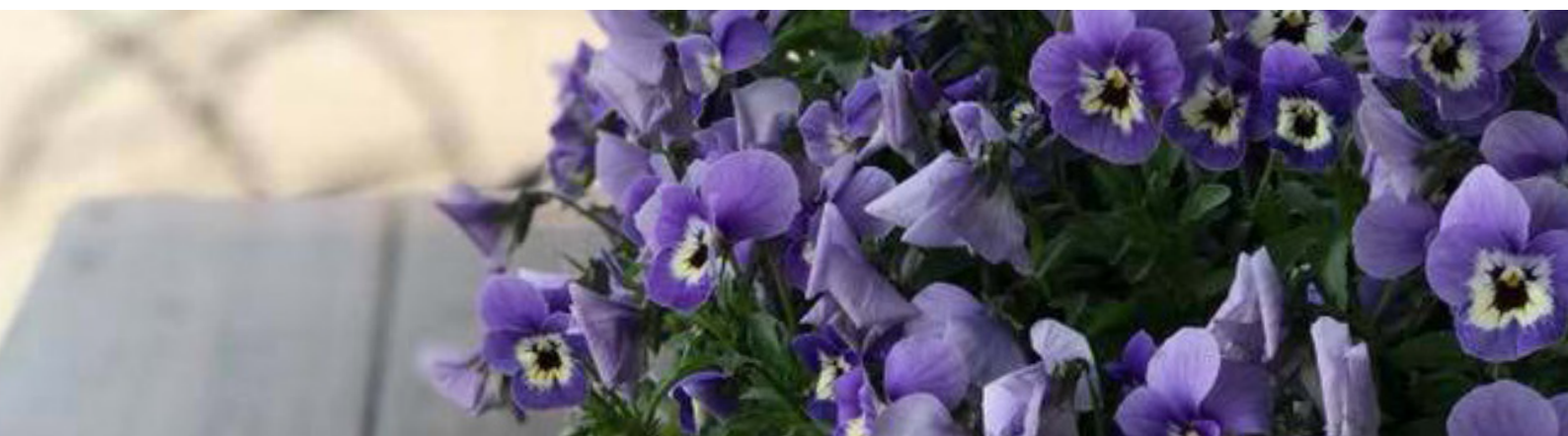
gemarineerd en langzaam gegaard,

met pittige mango-ananaschutney

Toast met pulled jackfruit 13,50

met een Oosters tintje

( VEGAN mogelijk)



HOOFDGERECHTEN VLEES

Tournedos malse biefstuk van de haas met peper- of champignonsaus	36,00	Duo van lam combi van lamskoteletjes en lamsfilet met kruidenboter	29,50
Bavette met peper- of champignonsaus	27,00	Broodje hamburger Kajuit met o.a. cheddarkaas, rode ui, spek, augurk, komkommer en mosterd- kruidensaus	19,50
Schnitzel Kajuit gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui, paprika en champignons	21,50	Kipfilet uit de oven met spinazie, zongedroogde tomaatjes en Friese Riperkritekaas	22,50
Spareribs met knoflooksaus			
Middelgrote portie	22,50		
Grote portie	25,50		

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

SENIORENGERECHTEN VLEES

Tournedos malse biefstuk van de haas met peper- of champignonsaus	26,50	Duo van lam combi van lamskoteletjes en lamsfilet met kruidenboter	24,50
Schnitzel Kajuit gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui, paprika en champignons	17,50	Kipfilet uit de oven met spinazie, zongedroogde tomaatjes en Friese Riperkritekaas	18,50

HOOFDGERECHTEN VIS



Gebakken sliptong 27,50

3 stuks met remouladesaus

Gebakken snoekbaarsfilet 25,00

met mosterd-kruidensaus

Zalm Teriyaki 24,50

in de oven gegaarde zalmfilet met Teriyaki op een bedje van prei

Gebakken zeetong 39,50

ca. 400 gram met remouladesaus

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

SENIORENGERECHTEN VIS

Gebakken sliptong 22,50

2 stuks met remouladesaus

Zalm Teriyaki 19,50

in de oven gegaarde zalmfilet met Teriyaki op een bedje van prei

Gebakken snoekbaarsfilet 21,00

met mosterd-kruidensaus

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

Warme camembert 18,50

met knoflook, geserveerd met knoflookbrood en frisse salade

Rendang 17,50

van spitskool met gele rijst, ingelegde rode ui en fetakaas ( VEGAN mogelijk)

Vegetarisch trio 19,50

met gevulde champignons, spinazieloempia en tompouce met Bleu de Wolvega en peer

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



SENIORENGERECHTEN VEGETARISCH

Rendang 14,50

van spitskool met gele rijst, ingelegde rode ui en fetakaas ( VEGAN mogelijk)

Vegetarisch duo 14,50

met spinazieloempia en tompouce met Bleu de Wolvega en peer

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	2,80
Cappuccino	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Espresso	2,80
Dubbele espresso	4,20
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



Dame Blanche 8,50

vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Tompouce 11,50

gevuld met banketbakkersroom en vers fruit
met slagroom en sorbetijs

Ijskoffie 8,50

met karamel en slagroom

Appel-notenplaatcake 7,50

met appel-ijs en slagroom ( **VEGAN** mogelijk)

Romige ananaskruimeltaart 7,50

met vanille-ijs en slagroom

Scroppino 9,50

prosecco met wodka en citroenijs

Klein ijsje om gezellig mee te doen 5,50

2 bolletjes ijs met slagroom

Kinderijsje 4,50

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!