

*de*  
**Kajuit**



# Huiswijnen

Op onze wijnkaart vindt u een uitgebreidere selectie wijnen. Vraag ons gerust.

	glas	fles
<b>WIT</b>		
<b>Pinot grigio, Veneto, Italië, Parolvin Delle Venezie DOC</b>	4,90	26,00
<i>Intens en fris, met karakteristieke tonen van bloesem.</i>		
<b>Chardonnay, Curicó valley, Chili, Casa Santiago</b>	4,90	26,00
<i>Intense neus van peer, ananas en bloemen, frisse smaak van exotisch fruit.</i>		
<b>Verdejo, Rueda, Spanje, Finca Valdelavavaca</b>	5,90	32,50
<i>Complexe en intense wijn met kruidige en fruitige aroma's.</i>		
<b>ROSÉ</b>		
<b>Syrah, Languedoc, Frankrijk, Frison</b>	4,90	26,00
<i>Frisse neus met enkele zuurtjes en aroma's van zacht rood fruit.</i>		
<b>ROOD</b>		
<b>Merlot, Curicó valley, Chili, Casa Santiago</b>	4,90	26,00
<i>Aroma's van kersen en pruimen. Soepele tannines en een evenwichtige afdronk.</i>		
<b>Primitivo, Puglia, Italië, Primitivo di Manduria</b>	5,90	32,50
<i>Zwoele neus met rijp zwart en rood fruit. Braambessen en zwarte pruimen domineren de smaak.</i>		
<b>MOUSSEREND</b>		
<b>Ugni blanc, Tournan en Brie, Frankrijk, Frison Brûzer</b>	5,50	29,50
<i>Zeer toegankelijk, mooie en fijne cordon van bubbels in de geur van vers fruit.</i>		
<b>ALCOHOLVRIJ</b>		
<b>Giera, Veneto, Italië, Brilla! Prosecco</b>	5,50	29,50
<i>Geurig bouquet van geel fruit en bloemaccenten. Fris, harmonieus en aangenaam van smaak.</i>		
<b>WATER</b>		
<b>Sourcy Pure Dutch mineraalwater (75cl)</b>		6,00
<i>rood of blauw</i>		
<b>Gekoeld kraanwater met munt en citroen</b>		
<i>½ liter</i>		1,00
<i>1 liter</i>		2,00

# Voorgerechten

<b>Broodplankje</b>	8,50
<i>brood met verschillende smeersels</i>	
<b>SOEPEN</b>	
<b>Mulligatawnysoep</b>	7,50
<i>pittige tomaten-kerriesoep (vegan mogelijk)</i>	
<b>Mosterdsoep</b>	7,50
<i>met Friese droge worst (vegetarisch mogelijk)</i>	
<b>KOUDE VOORGERECHTEN</b>	
<b>Rundercarpaccio</b>	14,50
<i>met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise</i>	
<b>Burrata</b>	14,50
<i>met gegrilde abrikozen en perzik, zongedroogde tomaten, walnoot en balsamicodressing</i>	
<b>Zalmtartaar</b>	15,50
<i>gemarineerd in sojasaus en sesamolie met Edamame bonen, wasabimayonaise en sesam</i>	
<b>Hollandse garnalencocktail</b>	14,50
<i>met cocktailsaus, limoen en een bitterbal van garnalen</i>	
<b>WARME VOORGERECHTEN</b>	
<b>Gebakken scampi's</b>	14,50
<i>in chili-knoflookolie met brood (6 stuks, gepeld)</i>	
<b>Champignon &amp; shiitake</b>	14,50
<i>gevulde champignon met roomkaas en Riperkrite en pulled shiitake met chipotle-barbecuesaus</i>	
<b>Boneless rib</b>	15,50
<i>gemarineerd en langzaam gegaard varkensvlees met pappadum en pittige chutney van mango</i>	

# Hoofdgerechten

## VLEES

<b>Tournedos</b>	36,50
<i>malse biefstuk van de haas met pastinaakmousseline met pepersaus of kalfsjus</i>	
<i>kleinere portie</i>	27,50
<b>Schnitzel Kajuit</b>	22,50
<i>gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui, paprika en champignons</i>	
<i>kleinere portie</i>	18,50
<b>Spareribs</b>	25,50
<i>met knoflooksaus</i>	
<i>kleinere portie</i>	22,50
<b>Lamskoteletjes</b>	29,50
<i>5 stuks met kruidenboter</i>	
<i>kleinere portie van 3 stuks</i>	24,50
<b>Smashburger</b>	19,50
<i>dubbele runderburger met sla, cheddar, augurken- en rode uien relish</i>	
<b>Roedjak</b>	24,50
<i>een milde Indische stoof van kip geserveerd met rijst, zoetzure komkommer, kroepoek en sambal</i>	
<i>bereid met trassi (garnalenpasta)</i>	

## VIS

<b>Gebakken sliptong</b>	28,50
<i>3 stuks met remouladesaus</i>	
<i>kleinere portie van 2 stuks</i>	23,50
<b>Gebakken snoekbaarsfilet</b>	25,00
<i>met mosterd-kruidensaus</i>	
<i>kleinere portie</i>	21,00
<b>Zalm Teriyaki</b>	24,50
<i>in de oven gegaarde zalmfilet met Teriyaki op een bedje van prei</i>	
<i>kleinere portie</i>	19,50

## VEGETARISCH

<b>Camembert uit de oven</b>	18,50
<i>met knoflook geserveerd met knoflookbrood</i>	
<b>Rode bietenburger</b>	19,50
<i>met sla, tomaat, cheddar, rode ui, augurkenrelish en chipotle-barbecuesaus (vegan mogelijk)</i>	
<b>Vegetarisch trio</b>	19,50
<i>gevulde champignon met roomkaas en Riperkrite, spinazie-geitenkaas-loempia en kleine falafelburger</i>	
<i>kleinere portie: vegetarisch duo</i>	15,50
<i>met spinazie-geitenkaasloempia en kleine falafelburger</i>	

De hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frites en warme groenten. Ook kunt u gebruik maken van de saladebar.

# Desserts

<b>Dame Blanche</b>	8,50
<i>vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
<b>IJskoffie</b>	7,50
<i>met karamel en slagroom</i>	
<b>Aardbeientiramisu</b>	9,50
<i>frisse variant op de klassieker, met verse aardbeien, mascarponecrème en lange vingers</i>	
<b>Gegrild fruit met sorbetijs</b>	8,50
<i>gegrilde perzik en abrikoos met mangocoulis, sorbetijs van passievrucht en slagroom (vegan mogelijk)</i>	
<b>Romige passievruchtkrumeltaart</b>	7,50
<i>met vruchtencoulis, sorbetijs van passievrucht en slagroom</i>	
<b>Advocaatje</b>	7,50
<i>met vanille-ijs en slagroom</i>	
<b>Affogato</b>	6,50
<i>kopje espresso met daarin een bol vanille-ijs</i>	
naar keuze met Licor43, Sambuca, Amaretto, Tia Maria of Baileys	11,00
<b>Klein ijsje om gezellig mee te doen</b>	6,50
<i>2 bolletjes ijs met slagroom</i>	
<b>Kinderijsje</b>	5,00
<i>met slagroom</i>	
<b>Espresso Martini</b>	10,50
<i>met wodka, espresso en koffielikeur</i>	

Op onze drankenkaart vindt u een uitgebreide selectie cocktails. Vraag ons gerust.

*de*  
**Kajuit**

**MASTEN EN LIJNEN  
TEKENEN IN DE LUCHT.  
HIER VERTRAAGT DE TIJD,  
DE WIND FLUISTERT  
MET EEN ZUCHT.**

**WAAR LAND HET WATER RAAKT,  
WAAR STILTE NIEUWE RUIMTE MAAKT,  
JE BLIJFT ER HANGEN — ONVERWACHT,  
NET IETS LANGER DAN GEDACHT.**

