de Kajuit

Huiswijnen

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

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

Voorgerechten

Broodplankje — 8,50
brood met verschillende smeersels

SOEPEN

Uiensoep — 7,50
met kaascrouton

Pompoensoep — 7,50
met crème fraîche en pompoenpitten

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio — 14,50
met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Tonijn — 14,50
op krokante laagjes van filodeeg gevuld met ricottacrème en wasabimayonaise

Steaktartaar — 14,50
met kappertjes, ui, mosterd en ei-dooier

Taco — 13,50
met bloemkool, avocadospread, ingelegde ui, jalapeño en koriander

Gebakken scampi's — 14,50
in chili-knoflookolie met brood (6 stuks, gepeld)

Rode biet carpaccio — 14,00
met geitenkaas, rucola, walnoten en aceto balsamico

Boneless rib — 15,50
gemarineerd en langzaam gegaard varkensvlees met pappadum en pittige chutney van mango

Hoofdgerechten

VLEES

Tournedos — 36,50
malse biefstuk van de haas met knolselderijmousseline
met pepersaus of tijmjus
kleinere portie — 27,50

Schnitzel Kajuit — 22,50
gepaneerde schnitzel met een garnituur van ui,
paprika en champignons
kleinere portie — 18,50

Spareribs — 25,50
met knoflooksaus
kleinere portie — 22,50

Roedjak — 24,50
een milde Indische stoof van kip geserveerd met rijst, zoetzure komkommer, kroepoek en sambal
bereid met trassi (garnalenpasta)

Entrecote — 31,50
met wortelpuree, biet en tijmjus

Confit de canard — 28,50
met zuurkool en saus van appel en calvados

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

VIS

Sliptong — 28,50
3 stuks met remouladesaus
kleinere portie van 2 stuks — 23,50

Snoekbaarsfilet — 25,00
op de huid gebakken, met mosterd-kruidensaus
kleinere portie — 21,00

Heilbot — 26,50
op de huid gebakken met gamba, zeekraal en witte wijnsaus

VEGETARISCH

Camembert uit de oven — 18,50
met knoflook geserveerd met knoflookbrood

Truffelravioli — 22,50
met Parmezaanse kaas, rucola en paddenstoelroomsaus

Vegetarisch trio — 19,50
gevulde champignon met roomkaas en Riperkrite,
spinazie-geitenkaasloempia en kleine falafelburger
kleinere portie: vegetarisch duo — 15,50
met spinazie-geitenkaasloempia en kleine falafelburger

Desserts

Dame Blanche — 8,50
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Huisgemaakte Apfelstrudel — 9,50
klassieker in een nieuw jasje, warm geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Suikerbrood — 9,50
gegratineerd met Bleu de Wolvega en appelstroop

Cheesecake pistache — 9,50
met witte chocolade, pistache en witte chocolade-ijs

Notentaart — 9,50
met pecan- en walnoten

Klein ijsje om gezellig mee te doen — 6,50
2 bolletjes ijs met slagroom

Kinderijsje — 5,00
met slagroom

Affogato — 6,50
kopje espresso met daarin een bol vanille-ijs
naar keuze met Licor43, Sambuca, Amaretto, Tia Maria of Baileys — 11,00

Advocaatje — 7,50
met vanille-ijs en slagroom

Espresso Martini — 10,50
met wodka, espresso en koffielikeur

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.

• Restaurant de Kajuit •
Nautisch genieten sinds 1997


• Restaurant de Kajuit •
Nautisch genieten sinds 1997