

A vertical painting with a textured, layered appearance. The top half shows a boat on water, with several birds in flight. The bottom half shows a shoreline with several birds standing. The colors are muted, with a lot of brown, grey, and blue tones, and a prominent vertical golden-yellow streak running down the center.

DINNER

VANAF 17:30 UUR

DE WALVISVAARDER

PLUKBROOD

aioli - pesto - boter 7.75

VOORGERECHTEN

Twee bereidingen van zalm 12.75


*gerookte zalm - rouleau van zalm - bitterbal van kreeft
radijs - komkommer - wasabi*

Steak tartaar 12.75

*eilander rund - aardappel - eidooier - gember
appel - kruiden crème*

Blauwe kaas 12.75 

*mousse van blauwe kaas - komkommer - tomaat
kruidensla - vijgen - blauwe bes*

Tartaar van gegrilde paprika 12.75  

*miso - aardappel - zwarte olijven - eidooier
bitterbal van tomaat - mozzarella*

SALADES

GROOT / KLEIN


Cesar 16.75 / 14.5 

*gebraden kippendij - croutons - kwartelei
knoflook - parmezaan*

Gamba 17.75 / 15.75

tomaat - rode ui - radijs - wasabi

Quinoa

*kikkererwten - komkommer - tomaat - olijven
feta - zwarte knoflook* 16.5 / 13.5 

SOEPEN

Pomodori soep 7.5 

kruidenolie - bosui


Soep van de Chef 8.5

vraag naar onze wisselende soep

BIJGERECHTEN

Rabarber cranberry compote 4.5 

"Walvisvaarder classic"

Verse frieten met mayonaise 4.5 

Gemengde groenten 4.5 


wisselende warme groenten van het seizoen

ZIE HET KRIJTBORD VOOR ONZE SPECIALS

HOOFDGERECHTEN

Quiche

*courgette - prei - paddenstoelen - tuinbonen
piccalilly - Hollandaise saus*

22.5 

Tomaten risotto

burrata - tomaat - groene groenten - edelgist

22.5  

Zeebaarsfilet

*gele navets - peterseliewortel - zeekraal
aardappel - citrus beurre blanc*

24.5

Kabeljauw

*risotto - tomaat - gemengde groenten
gamba - schaaldierensaus*

24.5

Eend

*hete bliksem - aardappel - appel - gember
jus van five spices*

24.5

Dubbele sucade

*biefstuk - gestoofde sucade - groene groenten
paddenstoelen - braadjus - zwarte truffel*

26.5

BURGERS GESERVEERD MET VERSE FRIET EN MAYONAISE

Black Angus

tomaat - augurk - ui - bacon - cheddar - bbq saus

17.5

Beyond

tomaat - augurk - ui - cheddar - bbq saus

16.5  

DESSERTS

Tiramisu

parfait - lange vingers - mascarpone - cacao - koffie

9.75

Cremeux

citrus - merenque - crumble - witte chocolade sorbet ijs

9.75

Romanoff

rood fruit - wodka - vanille ijs - slagroom

9.75

Kaasplankje

wisselende kazen - vijgenchutney - kletzenbrood - Pedro ximenez

12.5

KINDERMENU 3-GANGEN (ook los te bestellen)

16.5

- Tomatensoep

- Keuze uit;

* kroket, kip of gebakken visfilet,

geserveerd met verse friet, mayonaise en appelmoes

* pasta bolognaise

* poffertjes

- Kinderijsje

The Passage

.. Come into calmer waters

after a long, adventurous

journey. New experiences,

beautiful memories and

wise life lessons richer

While floating, we sail to

our new destination, a quiet

harbor. And make us out

there for a new trip

- Aurelia

 vegetarisch  vegetarisch mogelijk
 veganistisch  veganistisch mogelijk

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Artwork "The Passage" by La Aurelia
Design - www.la-aurelia.com
Ontwerp drukwerk: vincentzwart.nl