

## Lunch / Lunch

(te bestellen tot 15.30 uur / order until 3:30 pm)

**Uitsmijter ham kaas / Bouncer ham and cheese** 9,00

Wit of bruin brood.

*White or brown bread.*

**Omelet Christina / Omelet Christina** 10,50

Gevulde omelet met ham, kaas, tomaten en paprika.

*Like a springroll filled with ham, cheese, paprika and tomato.*

**Bal Bram 350 gram / Meatball Bram 350 gr** 10,50

Bekende balgehakt met ui, friet en sla.

*Speciality meatball, made with onions and herbs, served with fries and lettuce.*

**Lady Bal 180 gram / Lady Meatball 180 gr** 7,00

Bekende balgehakt met ui, friet en sla.

*Speciality meatball, made with onions and herbs, served with fries and lettuce.*

**Gebakken mosselen / Baked Mossels** 14,50

Met frites of brood.

*With bread or chips.*

**Dikke boterham met rucola en gerookte zalm /** 13,50

*Thick sliced bread with smoked salmon*

**Kipsaté met brood of friet** 12,50

*/ Chicken satay with bread or fries*

**Saté speciaal friet, sla kroepoek en uitjes /** 15,50

*Chicken satay special with lettuce, prawn crackers and onions*

**Loempia speciaal / Special spring roll** 11,50

**Salade met kip en spekjes /** 14,50

*Salad with chicken and bacon*

**Salade met gamba's en avocado /** 17,50

*Salad with tiger prawns and avocado*

**Varkensschnitzel 200 gram met friet /** 14,50

*Pork Schnitzel 200 gr with fries*

### Let op!

Onze wekschotels op de wandborden. Heeft u wensen en/of suggesties laat het ons weten dan proberen wij die te realiseren voor u.

### Dear guest!

*Our special week offers can be found at the wall plates of this restaurant. When you have suggestions or special requests please let us know. Do not hesitate, we will do our best to satisfy your wishes*

**Heeft u last van bepaalde allergenen? Laat het ons weten! /  
Do you suffer from certain allergens? Let us know!**

## Wit

**Chardonnay** fles 22.00 glas 4.80

Denis Marchais - Loire

Druif 100% Chardonnay

**Pinot Blanc Reserve** fles 27,00 glas 5.80

Domaine Fernand Engel

Druif :100% Pinot blanc

**Sauvignon** fles 28,50 glas 6,30

Blade Kiwi

Les vigneronns dalignan duvent

Druif :100% Sauvignon blanc

## Rosé

**Beach club** fles 22.00 glas 4.80

Chateau de Berne

Druif: 50%grenache -50% cinsault - Frankrijk

## Rood

**Barbera di Piemonte** fles 22.00 glas 4.80

Cantina Vinchio-Vaglio Serra

Druif: 100% Barbera

**Inurrieta sur** fles 29,00 glas 6,90

Bodegas Inurrieta

Druif : 75% Garnacha -25% Graciano

## Bij de borrel / Snacks

**Bitterballen 6 st / Bitterballen** 6,00

**Gehaktballetjes 6st / Meatbals 6pc** 5,50

**Portie kaasstengels / Cheese sticks** 6,00

**Bittergarnituur 20 st 5 soorten** 14,50

**Assorted appetisers 20 pieces**

**Kipreepjes / Chicken strips** 8,50

**Stokje kipsaté met brood / Chicken Satay with bread** 3,50

**Kaas (kan per week veranderen) vanaf /** 6,00

**Cheese (may change depending on week) from:**

**Italiaanse ham / Italian ham** 10,50

**Salami / salami** 7,50

**Mandje stokbrood kruidenboter / Basket garlic bread** 4,50



# CAPTAIN'S CABIN

S i n d s 1 9 8 0

# MENU

# WIJNEN

## Wit

**Grüner Veltliner Federspiel “Axpoint”** 37,50

**Weingut Gritsch - Mauritiushof**

Druif: 100% Grüner Veltliner – Wachau- Oostenrijk

**Soave** 29,50

**Cantina di Custoza**

Druif: 100% Garganega - Veneto – Italië

**Sancerre** 39,50

**Domaine Sylvain Bailly**

Druif: 100% Sauvignon Blanc - Loire – Frankrijk

**Chardonnay « Mas du Novi »** 52,50

**Domaine St. Jean du Noviciat**

Druif: 100% Chardonnay – Languedoc - Frankrijk

## Rood

**Domaine de Valmoissini** 32,50

**Vin de Pays des Coteaux du Verdon**

Druif :100% Pinot Noir – Frankrijk

**Fitou – Katie Jones** 55,00

**Fitou – Frankrijk**

Druiven: 40% Carignan (100 jaar oude stokken) – 30% Grenache Noir (30 tot 100 jaar oude stokken) – 30% Syrah (30 jaar oude stokken)

**Rioja Crianza** 30,00

**Carlos Serres**

Druiven: 100% Tempranillo - Rioja - Spanje

## Bruis

**Prosecco 200 ml** 7,50

Loire – Frankrijk

**Moët & Chandon Brut Impérial** 76,50

Druiven: Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

**Champagne Cuvée Rosé Brut** 115,00

**Laurent Perrier**

Druiven: Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay - Champagne – Frankrijk

**Ruinart ‘R’ Brut** 110,00

Druiven: 40% chardonnay en 60% pinot noir

**Dom Pérignon** 225,00

Druiven: 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay

## Voor / Starters

**Carpaccio / Carpaccio** 14,00

Dun gesneden ossenhaas met Parmezaanse kaas en geserveerd met toast.

*Thin sliced filet of beef and parmesan cheese served with toast.*

**3 Gamba’s kerry knoflook / 3 Tiger prawns curry garlic** 14,50

In de olijfolie gebakken met kerrie, knoflook en bosui.

*Baked in olive oil with curry, garlic and spring onion.*

**Gerookte zalm / Smoked salmon** 15,50

Gerookte zalm met rode ui en kappers.

*Smoked salmon with red onion and capers.*

**Avocado met garnalen / Avocado with shrimps** 15,50

Avocado gevuld met met hollandse garnalen.

*Avocado filled with dutch shrimps.*

## Vlees / Meat

**Kalfslever met spek en ui / Veal liver with bacon and onion** 22,50

Gebakken met spek en ui.

*Baked with bacon and onion.*

**Tournedos black angus 200 gram of 300 gram /** 30,00 / 37,00

**Tenderloin black angus 200 gr or 300 gr**

Gebakken biefstuk van de haas met champignons of saus naar keuze.

Black angus uit Australië (Graan gevoerd).

*Baked tenderloin steak with mushrooms or a sauce of your choice.*

*Australian black angus (Grain fed).*

**Ribeye C.C.black angus 250 gram of 350 gram /** 30,00 / 37,00

**Ribeye C.C. black angus 250 gr or 350 gr**

De welbekende ribeye met Provençaalse kruiden

Black angus uit Australië (Graan gevoerd).

*The well-known ribeye with Provençal herbs*

*Australian black angus (Grain fed).*

**Varkensschnitzel 300 gram / Pork Schnitzel 300 gr** 18,50

Varkensschnitzel met frites en sla.

*Pork Schnitzel with fries and lettuce.*

**Samen delen Vis Vlees / Share it surf and turf** dagprijs

Vraag de bediening naar de mogelijkheden.

*Ask your waiter for the possibilities.*

**Keuze uit friet, sla, gebakken aardappelen of groenten /  
Choice of fries, lettuce, baked potatoes or vegetables**

## Vis / Fish

**Gepocheerde kabeljauw 200 gram / Poached codfish 200 gr** 23,50

Gepocheerde kabeljauw met mosterd saus.

*Poached codfish with mustard sauce.*

**6 Gamba’s kerry knoflook / 6 Tiger prawns curry garlic** 25,50

In de olijfolie gebakken met kerrie, knoflook en bosui.

*Baked in olive oil with curry, garlic and spring onion.*

**Slibtongen 2 of 3 stuks/ Slibtong 2 or 3 pc.** 20,50 / 25,50

Gebakken slibtongen.

*Small pieces of pan fried Dover sole fillet.*

**Vis van de dag** dagprijs

**Fish of the day**

## Na / Desserts

**Vienetta met advocaat en slagroom** 8,50

*Vienetta with advocaat and whipped cream*

**Dame Blanche / Dame Blanche** 8,00

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.

*Vanilla ice whit chocolatesaus and whipped cream.*

**Irish Coffee / Irish Coffee** 8,00

Jameson whisky met koffie en slagroom.

*Jameson whisky, coffee and whipped cream.*

**French Coffee / French Coffee** 8,00

Grandmarnier met koffie en slagroom.

*Grandmarnier, coffee and whipped cream.*

**Italian Coffee / Italian Coffee** 8,00

Amaretto met koffie en slagroom.

*Amaretto, coffee and whipped cream.*

**Koffie C.C. / Coffee C.C.** 8,00

3 soorten likeur en whisky met espresso en slagroom.

*3 likeur, 1whiskey, espresso and whipped cream.*

### Let op!

Onze weekshotels op de wandborden. Heeft u wensen en/of suggesties laat het ons weten dan proberen wij die te realiseren voor u.

### Dear guest!

*Our special week offers can be found at the wall plates of this restaurant. When you have suggestions or special requests please let us know. Do not hesitate, we will do our best to satisfy your wishes*