

**Buutegeweun om mit te beginnene je kriegt 'r nog brôôd bie aok.**



**Voorgerechten geserveerd met Pain de Mer (brôôd van zeewaeter )**

Brood van de zee is een uniek natuur desembrood,  
bereid met gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde.

**Koude voorgerechten**

<b>Gornet hier van 't durp 2.0</b>	€12,50
Stellendamse garnalen, aardappelsalade, groene asperge en crème fraiche	
<b>Gornet hier van 't durp mit 'n sausie wêêr 'n bee'ie stêrken drank in zit</b>	€12,50
Handgepelde Stellendamse garnalen met cocktailsaus	
<b>Raeuwe vis, 't komt nie van 't durp, mar tis wel lekker</b>	€12,50
Sashimi, dungseden tonijn met soja, wasabi en wakamé	
<b>Vis ut de kuup, dat kaj niet vurzinne d'r zit van allus in</b>	€13,50
Gerookte zalm, gerookte paling, Stellendamse garnalen in een knapperig kuipje	
<b>Krokant e'bakke pappadum mit geroakte zalm</b>	€10,00
Pappadum met gerookte zalm en wasabi mayonaise	
<b>Raeuw vleis mit ouwe kaeze hier ut durp, in gebrande neu'ies</b>	€10,00
Carpaccio van het weiderund, oude kaas van kaasboerderij van "Schaik" uit Stellendam, nootjes, dressing en sla	
<b>Hamme e draogd an de zolderbalke</b>	€ 9,50
Serrano ham met meloen	

**Soepen**

<b>Geroakte aerpelsoep</b>	€ 6,50
Aardappelsoep met gerookte- zalm, paling en bieslook	
<b>Vissoep mit van alles d'r deur</b>	€ 6,50
Rijk gevulde vissoep, met diverse soorten vis, mosselen en garnaaftjes	
<b>Tomatensoep mit 'n bee'ie groewnte, haest net as thuis</b>	€ 5,50
Tomaten-groentensoep	
<b>Pain de Mer</b>	€ 5,00
Brood van de zee met smeersels	

**Buutegeweun om mit te beginnene je kriegt 'r nog brôôd bie aok.**



**Voorgerechten geserveerd met Pain de Mer ( brôôd van zeewaeter )**

Brood van de zee is een uniek natuur desembrood,  
bereid met gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde.

**Warme voorgerechten**

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Gornetkroketten mit slae in mosturd mainaise</b>                             | € 9,50 |
| 2 garnalen kroketjes op een frisse salade met mosterdmayonaise                  |        |
| <b>Vis in Vleis</b>   | €12,50 |
| Gebakken coquilles, langzaam gegaard buikspek en ketjapsaus                     |        |
| <b>Grôôte gornetten mit knoflaok in rôôie pepers je kriegt eun panne vol</b>    | € 9,50 |
| Gepelde scampi's in pittige knoflookolie  |        |
| <b>'n Proverieje mit van alles in nog wat, je mot wel voor z'n twêêen neme.</b> | €13,50 |
| Een combinatie van koude en warme voor gerechtjes (min 2 personen)              |        |



**Kiek aok 's in uuze visboot; dêêr ligt aok mêêstal wat in.  
Kijk ook eens in onze buffetboot wat er aangeboden wordt.**

## Visgerechten

<b>Wat d'r vandaege evange is, wee 'ie mar nôôit!</b> Vangst van de dag	<b>dagprijs</b>
<b>Drie platvissun eun tonge'ie, scholle'ie in nog eun scharre</b> Platvis trio met tong, schar en scholfilet	€ 19,50
<b>Scholle mit gedraogde hamme in tuunkruujesaus</b> Scholfilet met gedroogde ham en tuinkruidensaus	€ 19,50
<b>Scholle mit gebakke vors fruit</b> Scholfilet vers fruit en amandelschaafsel	€ 19,50
<b>Stoofpot'ie "Noordzee" mit van alles d'r deur</b> Stoofpotje van diverse soorten vis, schaal en schelpdieren	€ 18,50
<b>Kabbeljauwfilet uut te panne</b> Kabeljauwfilet uit de oven met groenten en kaassaus	€ 19,50
<b>Kabbeljauwfilet mit gebakke witlof in mosterdsaus</b> Kabeljauwfilet met gebakken witlof en mosterdsaus	€ 19,50
<b>Zalm, hêêmel uut Noorwegen</b> Zalmfilet met scampi spiesje en teriyaki	€ 19,50
<b>Sliptonge'ies, nêê gêên ongermaetse!</b> Sliptongetjes twee stuks naturel gebakken	€ 18,50
<b>Sliptonge'ies mit gebakke gornet, da binne d'r wêêr uut 't durp hier.</b> Sliptongetjes met gebakken Stellendamse garnalen	€ 22,50
<b>Grôôte tonge; die wege 'n ons of vuuve. Wat ze koste, da 's iederen dag aors</b> Zeetong, ± 500 gr naturel of champignons/garnalen of mosselen,	<b>dagprijs</b>
<b>Visschuttel. Dêêr zit van alles op: wel zes of zeve soorten vis</b> Visschotel met diverse soorten vis, tong/schar/schol/mosselen enz (min 2 pers)	<b>p.p.</b> € 22,50

**Hier krie j' gebakke aerpels, patat, wèrme groewnte in slae bie**

**Deze gerechten worden geserveerd met aardappel en groenten garnituren  
Wij kunnen altijd rekening houden met allergenen of diëten in overleg**

## Vleesgerechten

<b>Biefstik mit hoewnderleverties, champions in madéirasaus</b>	v.a.€ 22,50
Tournedos met saus naar keuze, Kippenlevertjes en madeirasaus, Pepersaus, of gebakken champignons	
<b>Snietzel ut d'n oven</b>	€ 18,50
Schnitzel uit de oven met tomaat, ui, spek en kruidenboter	
<b>'n Vèrkshaesie mit ontbijtspek in 'n roamsaus</b>	€ 18,50
Varkenshaas in ontbijtspek met champignonroomsaus	

## Vegetarisch gerecht

In overleg met de chef-kok bereiden wij graag een vegetarisch gerecht voor u.

## Voor onze kleine gasten

Kibbeling, scholfilet, zeetongetje of een van onze snacks met frites	v.a. € 6,50
--	-------------



Mocht u een dieetwens of overige wens hebben, dan verzoeken wij u vriendelijk om dit bij onze medewerkers kenbaar te maken. Wij kunnen met de meeste diëten rekening houden. Informatie over allergenen kunnen onze medewerkers u verstrekken middels overleg met onze chef kok.

**Heeft u en feestje, jubileum of gewoon een gezellige avond met vrienden en familie, van af 45 personen kunt u gebruik maken van ons gehele restaurant voor een 3.4.5. gangen menu, koud en warmbuffet, culinair diner of een van uw eigen wensen, wij verzorgen het graag voor u.**

## Lunchkaart tot 16.00 uur



Brood van de zee is een uniek natuur desembrood bereid met gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde.

### Vislunch "Zeemeeuw"

2 Brostei broodjes gevuld met vissalade,  
gerookte zalm en garnalen kroket

€ 11,50

### Vleeslunch "Zeemeeuw"

2 Brostei broodjes gevuld met vleessalade, carpaccio  
en een kwekkeboom kroket

€ 9,50

### Pain de Mer wit of bruin

Stellendamse garnalen en cocktailsaus	€ 7,50
Met gerookte zalm en kruidenroomkaas	€ 6,50
Gezond, met kaas en rauwkost	€ 5,00

### Geitenkaassalade

salade, appel en nootjes	€ 8,50
--------------------------	--------

### Vissermansalade

met Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreel en mosterd-dilledressing	€ 10,00
---	---------

### Salade van de Chef

carpaccio, scampi's, knoflookdressing en lente ui	€10,00
---	--------

### Deze gerechten worden geserveerd met Pain de Mer brood

### Uitsmijters

Met ham of kaas of spek 3 eieren 2 boterhammen	v.a. € 6,50
"De Zeemeeuw", 3 eieren, 3 boterhammen met ham, kaas en spek	€ 7,50

### Omeletten

Met ham of kaas of spek	v.a. € 6,50
Met gerookte zalm	€ 8,50
Boerenomelet	€ 6,50

### **Lunches met brood**

Kibbeling (kabeljauw)	€ 9,00
Scholfilet	€ 9,00
Zeetongetjes	€ 12,50
Gebakken mosselen	€ 8,50
Schnitzel	€ 8,50
Kipsaté met pindasaus	€ 8,50
Biefstuk	€ 18,50
Gehaktbal uit eigen keuken	€ 6,50
Kroketten (2 x Kwekkenboom)	€ 6,50
Garnalenkroketten 2	€ 9,50

Deze gerechten worden geserveerd met wit of bruin brood.

### **Plate service**

Kibbeling met ravigottesaus	€ 10,00
Inktvisringen met knoflooksaus (indien voorradig)	€ 14,00
Zeetongetjes	€ 15,00
Scholfilet	€ 12,50
Gebakken mosselen met ravigottesaus	€ 11,00
Schnitzel	€ 11,00
Varkenshaassaté	€ 12,00

**Al deze gerechten worden geserveerd met sla en frites of gebakken aardappelen**

**U kunt naar keuze een sausje bij uw gerecht nemen:**

Peppersaus, champignonroomsaus, gebakken champignons	€ 3,00
--	--------

### **Diverse snacks**

Bordje frites	€ 3,50
Kroket, frikandel, gehaktbal	v.a. € 2,50
Tosti ham/kaas	€ 3,00
Portie kibbeling, met een sausje	€ 6,50
Portie inktvisringen met knoflooksaus	€ 8,50

**Openingstijden restaurant De Zeemeeuw**

**donderdag en zaterdag**

**16.00 uur – 24.00 uur**

**Vrijdag**

**06:00 uur – 24:00 uur**

**Onze keuken is geopend tot 21:00 uur.**

**Voor diners en partijen kunt u ook op andere dagen reserveren,  
vraag naar onze mogelijkheden of kijk op onze website**

**[www.restaurantdezeemeeuw.nl](http://www.restaurantdezeemeeuw.nl)**

**Bezoekt u ook eens ons restaurant in Ouddorp of kijk op de  
website [www.hotelakershoek.nl](http://www.hotelakershoek.nl)**

## Dessertkaart

<b>Crème brûlée</b>	€ 6,00
Custardpudding met, gekarameliseerde suiker en vanille-ijs	
<b>Panna cotta</b>	€ 6,00
Roompudding met verse aardbeien en aardbeiensaus	
<b>Dame blanche</b>	€ 6,00
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus	
<b>Kaat mossel</b>	€ 6,50
Vanilleroomijs met chocoladesaus en huisgemaakte advocaat	
<b>Warme kersen</b>	€ 6,50
Vanilleroomijs met warme kersensaus	
<b>Vers fruit</b>	€ 6,50
Vanille-ijs met vers fruit	
<b>Sorbet "Zeemeeuw"</b>	€ 6,75
Verfrissende sorbet bestaande uit vers fruit, sorbet saus, en 3 soorten ijs	
<b>Dessert van de chef</b>	€ 7,00
Vanille-ijs, vers fruit, Portugees gebakje , mousse	

**Al onze nagerechten worden geserveerd met echte slagroom!**

## Koffie specialiteiten

<b>Koffie hier van 't durp mit eige gemaekte affekoat</b>	€ 6,30
Koffie met huisgemaakte advocaat	
<b>Irish koffie</b>	€ 6,30
Koffie, Tullamore Dew whiskey en slagroom.	
<b>Jamaica koffie</b>	€ 6,30
Koffie, Tia Maria en slagroom.	
<b>D.O.M. koffie</b>	€ 6,30
Koffie, Benedictine en slagroom.	
<b>Franse koffie</b>	€ 6,30
Grand Marnier en slagroom.	
<b>Spaanse koffie</b>	€ 6,30
Koffie,likeur 43 (Cuarenta y tres) en slagroom.	
<b>Hollandse koffie</b>	€ 6,30
Koffie, oud-hollandse kaneellikeur en slagroom.	
<b>Italiaanse koffie</b>	€ 6,30
Koffie, Amaretto en slagroom.	