

# WAZEE

## VOOR

- Garnalen Krokettjes (van Holtkamp) met limoenmayonaise 8.50
- Bruschetta Caprese met jonge Skylger schapenkaas 6.50
- Makreel Salade van gerookte Noordzee makreel met bleekselderij & appel 7.50



The ADVENTURE BEGINS



## VLEES uit de HOUTOVEN

- Gegrilde Runder Ribeye met Salmoriglio & gegrilde groenten 19.50
- Terschellinger Lamsvlees (van slager Schaafsma) met wortel, Ras el Hanout & honing-gremolata 19.50
- Oerolburger (van rund van de Terschellinger Bosplaat) met Terschellinger bieslookkaas, gecaramelliseerde ui, crispy panchetta & zelfgemaakte tomaten/duindoornketchup 14.50

- Bijgerecht: Groene Salade met tomaatjes 3.50  
Rucola Salade met parmesan & citroen 3.50



9-18 Juni 2017  
oerol



## VOOR uit de HOUTOVEN

- Bruchetta met Gamba's & salsa romesca 7.50
- Terschellinger Lamsworstjes met gegrilde paprika & gremolata 8.50



Wij werken zoveel mogelijk met duurzame & verantwoorde producten bij voorkeur van ons eigen eiland

## VIS uit de HOUTOVEN

- Verse Zeebaars (filet) met salsa romesca op venkel & tros-tomaatjes (pesto van gegrilde tomaat, knoflook, pimento, amandelen & cashewnoten) 19.50
- Verse Noorse Zalm met Groene Asperges, Caponata & Salmoriglio 19.50
- Bij alle hoofdgerechten: roseval aardappels met rozemarijn uit de oven & aioli
- Thaise Curry met Gamba's met groene asperges in pittige kokosmelk & rijst 19.50

## VEGA

THE DUTCH WEEDBURGER

- The Dutch Weed Burger 100% plantaardige burger, verrijkt met Kombu Royal zeewier op een knapperig algenbroodje met pittige, romige Zeesla-saus 14.50
- Rode Bieten Salade met warme Geitenkaas gecaramelliseerde ui, walnoten & honing-balsamico dressing 12.50
- Thaise Curry met groene asperges in pittige kokosmelk & rijst 14.50



## PIZZA'S



- MARGHERITA tomaat, buffelmozzarella, verse basilicum & olijfolie 11.50
- MARGHERITA/BIANCO buffelmozzarella, verse basilicum, tomaatjes & olijfolie 12.50
- SPINACI/BIANCO mozzarella, spinazie, gecaramelliseerde ui & geitenkaas 12.50
- PICCANTE tomaat, mozzarella, salami, rode ui & rode peper 12.50
- SKYLGE tomaatjes, buffelmozzarella, terschellinger lamsham & rucola 13.50

= BEREID IN ONZE HOUTGESTOOKTE OVEN

## TOETJES

- Scroppino "to untie" spoom van limoncello, prosecco & vanille-ijs 6.50
- Mascarpone met amaretto, moccasaus & lange vingers "doe-het-zelf-tiramisu" 5.50
- Vanille Panna Cotta met aardbeien 6.50
- Espresso Granita (=crushed ice) met slagroom & caramel-fudge 4.50
- Bonbons van Doortje 4 Terschellinger handgemaakte bonbon 3.95
- Ijskoude (!!!) zelfgemaakte Limoncello 4.75
- Dessert Wijn met Cantucci (amandelkoekjes om te dopen) 4.75

# EAT WEED LIVE LONG



## Voor de Kleintjes

- Pippi-Spaghetti je pasta knippen met een schaar 5.00
- Pizza Margherita (kindermaatje) 6.50
- Kinderijsje lekker vanille-ijs met een "verrassing" 3.50

