

It Skippershûs

Grand Café

Voorgerechten

Broodplankje ✓	6,50	Bieten carpaccio ✓	10,50
Diverse broodsoorten, geserveerd met lekkere smeersels		Dun gesneden rode biet met feta, balsamicostroop, rucola en walnoot	
Carpaccio ✕	11,50	Soep van het moment	7,50
Met pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise		Vraag onze medewerkers naar de soep van het moment	
Gamba's	11,50		
Acht gepelde gamba's op Spaanse wijze bereid			

Hoofdgerechten

Schnitzel 'De Kuilart'	19,50	Pasta al forno ✓	19,50
Varkensschnitzel met gebakken champignons, ui en gegratineerde kaas		Pasta uit de oven met courgette, tomatensaus en Parmezaanse kaas	
Spareribs ✕	20,50	Salade crispy chicken	17,50
Onze huisgemaarde spareribs		Een goed gevulde salade met crispy chicken, ui, komkommer, tomaten en lenteui. Geserveerd met chilisaus	
Saté van kippendij ✕	19,50	Salade geitenkaas ✓ ✕	17,50
Zacht gegaarde kippendijen, geserveerd met satésaus en kroepoek		Een goed gevulde salade met geitenkaas, walnoten en balsamico dressing	
Biefstuk	20,50	Salade Gamba ✕	17,50
Met ingelegde zilveruitjes		Een frisse, goed gevulde salade met gepelde gamba's ui, komkommer, tomaat en dressing	
Rendang met rijst	22,50	Salade Carpaccio ✕	17,50
Licht pittig Indonesisch stoofvlees met boontjes en rijst, koriander en peper		Een frisse salade met ossenhaas, tomaat, pittenmix, parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Zeebaarsfilet	21,50		
Met honinglack			
Vis van het moment			
Vraag onze medewerkers naar de vis van het moment			

Bijgerechten

Friet met brandermayonaise	2,50
Aardappelgratin	2,50
Rauwkostsalade	2,50
Groene salade	2,50

Nagerechten

Kinderijsje	5,50	Chocolade taartje	8,50
IJs, slagroom		Warm chocoladetaartje met vanille-ijs en Slagroom	
Sorbet klassiek	6,50	Pecan toffee caramel gebak	7,50 ✕
Sorbetijs met vruchtjes en slagroom		Laagjes meringueschuim, slagroom en toffee. Afgewerkt met stukjes pecannoot	
Dame blanche	7,50		
Boerenroomijs, chocoladesaus met Bastogne crumble en slagroom			

Heb je vragen over allergenen of heb je een allergie? Raadpleeg onze medewerkers
In onze keuken wordt met bloem gewerkt

It Skippershûs

Grand Café

Vorspeisen

Brotbrett ✓ 6,50
Verschiedenen Sorten Brot, serviert mit leckere Aufstrich

Carpaccio ✕ 11,50
Mit Kernemix, Parmesan Käse und Trüffel-Mayonnaise

Garnelen 11,50
Acht gepellte Garnelen nach Spanische Art zubereitet

Rote Bete-Carpaccio ✓ 10,50
Dünn geschnittene Rote Bete mit Feta, Balsamico-Sirup, Rucola und Walnuss

Suppe der Stunde 7,50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Suppe der Stunde

Hauptspeisen

Schnitzel 'De Kuilart' 19,50
Schweinschnitzel mit gebackene Champignons, Zwiebel und Reibekäse

Spareribs ✕ 20,50
Unsere hausgemachten marinierten Spareribs

Hühnerschenkel-Satay ✕ 19,50
Zart gekochte Hühnerschenkel, serviert mit Satay Soße und Krupu

Steak 20,50
Mit eingelegten Perlzwiebeln

Rendang mit Reis 22,50
Leicht gewürzter indonesischer Eintopf mit grünen Bohnen und Reis, Koriander und Pfeffer

Meerbarschfilet 21,50
Mit honiglack

Fisch der Stunde 22,50
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Suppe der Stunde

Pasta al forno ✓ 19,50
Pasta aus dem Ofen mit Zucchini, Tomatensoße und Parmesan Käse

Crispy Chicken Salat 17,50
Ein gut gefüllter Salat mit knusprigem Hähnchen, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Frühlingszwiebeln. Serviert mit Chilisoße

Ziegenkäsesalat ✓ ✕ 17,50
Reichhaltiger Salat mit Ziegenkäse, Walnuß und Balsamico-Dressing

Garnelensalat ✕ 17,50
Ein frischer Salat mit Garnelen, Tomaten, Gurke und Zwiebel

Carpacciosalat ✕ 17,50
Ein frischer Salat mit Rinderlende, Tomaten, Kernemix, Parmesan Käse und Trüffel-Mayonnaise

Beilagen

Pommes mit Brandermayonnaise 2,50

Pommesgratin 2,50

Rohkostsalat 2,50

Grüner Salat 2,50

Nachspeisen

Kindereis 5,50
Eis und Sahne

Sorbet 6,50
Sorbet-Eis mit Früchten und Sahne

Dame blanche 7,50
Bauerneis, Schokolade Soße mit Bastogne crumble und Sahne

Schokoladekuchen 8,50
Warme Schokoladekuchen mit Vanilleeis und Sahne

Pecan - Toffee - Karamelkuchen ✕ 7,50
Schichten Meringueschaum, Sahne, Toffe und Pecannuß

Haben sie eine Allergie? Lassen sie es uns bitte wissen
Wir arbeiten in der Küche mit Mehl