

Welkom

De oorsprong van het bedrijf gaat twee generaties terug waarbij opa en oma in de veertiger jaren van de vorige eeuw al vis aan de man brachten. Van origine waren opa en oma en mijn vader garnalenvissers.

In de tachtiger jaren ben ik samen met mijn ouders een visverkoop kraam begonnen. In 1990 hebben we dit pand gekocht en is er een restaurant en winkel opgezet. We doen dit alweer ruim 30 jaar met heel veel plezier. Onze liefde voor verse vis is oneindig en willen dit graag met u delen.

We voelen ons zeer betrokken bij de regionale landbouw en visserij. Zo worden de aardappelen voor de lekkere boerenfrietten verbouwd in de Johannes Kerkhovenpolder. De uien die in veel gerechten worden verwerkt worden verbouwd door de familie Bosscher uit Termunterzijl. De kabeljauw voor de kibbeling wordt gevangen in de Noordzee en de paling voor de rokerij uit het IJsselmeer. Veel kruiden en klein fruit worden door onszelf verbouwd. Er wordt dus goed nagedacht over eerlijke duurzame producten.

We hopen dat u een fijne tijd heeft in ons restaurant waarbij u geniet van vis zoals het bedoeld is.

Pieter, Renate
en team Landman.

T.M.

Voor iedereen

Broodje haring 3.50

op rustique witbrood of donker desembrood.

Broodje garnalen **Dagprijs**

met vers gepelde Zoutkamper garnaaltjes
op rustique witbrood of donker desembrood.

Stokbroodje gezond 7.-

met ham, kaas, ei, komkommer, tomaat en sla.

Stokbroodje huisgerookte zalm 8.-

met honingmosterd dressing.

Stokbroodje paling 8.-

met gerookte Zoutkamper palingfilet.

Lekkerbekje 6.50

van verse heekfilet met ravigottesaus.

Kibbeling 9.50

van verse kabeljauwfilet met ravigottesaus.

Kibbeling voor de grote trek 13.75

van verse kabeljauwfilet met ravigottesaus.

Mosselen 8.50

Gepaneerde Zeeuwse mosselen in olie gebakken.

Uitsmijter 10.-

Drie gebakken eieren op witbrood of donker desembrood met
ham, kaas en salade.

Termunter uitsmijter 13.-

Drie gebakken eieren op witbrood of donker desembrood
met ham, kaas, salade, gebakken Noorse garnaaltjes en ui.

Fish and chips

16.-

Lekkerbekje van heekfilet. Geserveerd met boerenfrietten, rauwkostsalade en sauzen.

Westereems *Topper van de kaart!*

16.50

Kibbeling van verse kabeljauwfilet. Geserveerd met boerenfrietten, rauwkostsalade en sauzen.

Vis in het kistje

16.50

Kibbeling, mosselen, visfriet, garnalen en calamaris. Geserveerd met boerenfrietten, rauwkostsalade en sauzen.

TM 29

18.-

Twee grote schollen in olie gebakken. Geserveerd met boerenfrietten, rauwkostsalade en sauzen.

Zeelands roem

18.-

Mosselen van de bakplaat met ui, paprika en champignons. Geserveerd met boerenfrietten en stokbrood met kruidenboter.



Voorgerechten

- Broodplankje** 6.50
met kruidenboter, tapenade en olijven.
- Broodplank de luxe** 18.50
plank met diverse soorten brood, boter, kaas en vleeswaren. Voor 2-3 personen.
- Groninger mosterdsoep** 6.50
met reepjes rookspek, prei en brood.
- Termunter vissoep** *naar oma Lukje's recept!* 8.50
Een krachtige heldere of gebonden bouillon naar keuze gevuld met vis en groente.
- Proeverij garnalen** *voor de liefhebber!* 10.50
Diverse soorten garnalen geserveerd met brood en kruidenboter.
- Gamba's in knoflookolie** 11.50
naar Spaans recept van Tenerife.
- Proeverij gerookte vis** 11.50
Diverse soorten gerookte vis geserveerd met brood en kruidenboter.
- Garnalen cocktail** **Dagprijs**
Heerlijke Zoutkamper garnaaltjes op een bedje van gemengde sla. Geserveerd met brood en huisgemaakte cocktailsaus.
- Tapasplank 2 - 3 personen** 25.-
Geïnspireerd door de reizen naar Barcelona.
Met diverse schaal en schelpdieren, gerookte vis, olijven. Geserveerd met brood en boter.

Hoofdgerechten vlees

Butchers best 16.50

Verse runder hamburger van de bakplaat, belegd met kaas, spek ei, tomaat en augurk op een heerlijk broodje.

Kip op het stokje *ook vegetarisch* 16.50

Sate van kippendij vlees op de plaat gebakken.

Het lekkerste van een varken!

Mooie schnitzel van de slager, 250 gram. 18.-

met champignonsaus 19.50

met stroganoffsaus 19.50

met gebakken ui, paprika en champignons 19.50

met twee spiegeleieren 19.50

Vleespannetje 24.50

Een pan vol met boerenfrietten, gebakken aardappelen, sparerib, kip, rundvlees en varkensvlees.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, boerenfrietten of gebakken aardappelen naar keuze.



Maaltijdsalades

Salade geitenkaas

15.50

Gemengde sla met geitenkaas, walnoten en honing.

Salade kip met walnoten

15.50

Frisse salade met paprika, appel, zongedroogde tomaatjes, komkommer, tomaat en een dressing.

Salade zalm en gamba's

17.00

Gemengde sla met huisgerookte zalm, verse gamba's, zongedroogde tomaatjes en honingmosterd dressing.

De salades worden geserveerd met brood en boter.



Hoofdgerechten vis

Eems

Drie sliptongen in boter gebakken.

Dagprijs

Dollard *Topper van de kaart!*

21.50

Vier verschillende vissoorten in boter gebakken.

Dollard de luxe

28.-

Acht verschillende vissoorten in boter gebakken.

Oostereems

19.50

Verse scholfilet uit de Noordzee, gebakken op de bakplaat.

Oostereems speciaal

21.50

Verse scholfilet met gebakken ui, paprika, champignons en Noorse garnaaftjes.

Bocht van Watum

19.50

Verse kabeljauwfilet met huisgemaakte mosterdsaus.

Bocht van Watum speciaal

21.50

Verse kabeljauwfilet met gebakken ui, paprika, champignons en Noorse garnaaftjes.

Doekegat

21.50

Verse kabeljauwfilet met roomkaas en boerenspek.

Huibertgat

21.50

Zalmfilet van Noorse zalm met huisgemaakte cocktailsaus.

Huibertgat speciaal

23.50

Zalmfilet, gemarineerd met verse pesto en omwikkeld met boerenspek.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, boerenfrietten of gebakken aardappelen naar keuze.



Specialiteiten!

Italiaanse schotel 18.-

Tagliatelle met verse zalm, gamba's en groente in een huisgemaakte roomsaus.

Termunter wokschotel 18.-

Gamba's uit de wok, met verschillende verse groenten, rijst en ketjap of piri piri saus.

Zoutkamper schotel 22.50

Twee schollen met gebakken Zoutkamper garnaltjes en ui. Geserveerd met gebakken aardappelen met spekjes en rauwkostsalade.

Reitdiep schotel 28.-

Heerlijke wild gevangen paling uit het Reitdiep. Geserveerd met boerenfrietten en rauwkostsalade.

TM 45 20.-

Spies met zeeduivelfilet, omwikkeld met serranoham. Geserveerd met boerenfrietten, stroganoffsaus en rauwkostsalade.

TM 20 *Voor de echte visliefhebber!* 24.50

Een heerlijk gerecht met schar, scholfilet, zalm met pesto en boerenspek, sliptong, kabeljauw met roomkaas en serranoham, mosselen, gamba's en calamaris in knoflookolie. Geserveerd met boerenfrietten en rauwkostsalade.

Nagerechten

TM 8 Jakobina 7.75

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

TM 10 Stormvogel 7.75

Huisgemaakte tiramisu met espresso ijs en slagroom

TM 16 Wendeltje 7.75

Malaga en vanilleijs met rumrozijnen en slagroom

TM 17 Oostereems 7.75

Pistache en vanilleijs en peccannootjes en slagroom

TM 20 Albert J. Bosker 7.75

Wafel met warme kersen, vanilleijs en slagroom

TM 24 Dolfijn 7.75

Proeverij van onze nagerechten

TM 28 Zeearend 7.75

Huisgemaakte crème brûlée

TM 29 Westereems 7.75

Koffieijs met Baileys en slagroom. *Een aanrader!*

Voor de kinderen:

TM 5 Drie Gebroeders

Vanille en Aardbeienijs met slagroom

5.75

TM 25 Flamingo

Vanille- en pistache ijs met slagroom

5.75

Verrassend leuk gepresenteerd!

Koffie specialiteiten

Termunter koffie

6.75

Dubbele espresso met Hooghoudt Kalmoes en slagroom.

Spaanse koffie

6.75

Dubbele espresso met Licor 43 en slagroom.

Schotse koffie

6.75

Dubbele espresso met whisky en slagroom.

Franse koffie

6.75

Dubbele espresso met Cointreau en slagroom.



Wijn

Huiswijn Wit

Elements Chenin Blanc uit Westkaap, Zuid Afrika.
Een frisse, levendige, sappige witte wijn.

glas
4.50 fles
16.-

Huiswijn Wit Zoet

Bereich Bernkastl Mosel, Duitsland.
Toegankelijk en soepel.

4.50 16.-

Huiswijn Rood

Sangiovese druif, Abruzzo Italië
Sappig, stevig van structuur
en kersrood.

5.25 22.-

Huiswijn Wit Chardonnay

Chardonnaydruif uit Languedoc-Roussillon, Frankrijk.
Houtgerijpt met veel body, dik in het glas hangend,
fris en rond.

5.75 25.-

Centum Wit

Verdeodruif uit Rueda, Spanje
Verrassendfruitig met een zachte afdronk.

5.75 23.-

Les Bertholets

Reserve Vermentino Wit

Vermentino druif uit Languedoc, Frankrijk.
Fris, droog mineralige en een fijne body.
Een aanrader.

5.75 23.-



