



DE HERBERGH VAN FLIELANT

BOUTIQUEHOTEL – RESTAURANT

*Dinerkaart*

## Lokaal

In veel van onze gerechten gebruiken wij producten van het eiland,  
zeekraal van het Wad  
paddestoelen van Jan en Cees  
Vlielandse worst van Pieter Arie  
kazen uit de Kaasbunker van Niels  
Juthout van Lisette  
confiture van Ida en Ingrid  
honing van de bijen van Jan en Elsje

## Voorgerecht

### TERRINE VAN PASTINAAK-GROENE ASPERGES **15**

nori blad | wakame | rode biet | sjalot | zeekraal

### TARTAAR VAN KALF **18**

oesterzwam | piccalilly | wasabi | parmezaan

### KOUD GEROOKTE ZALM **17**

mierikswortelsaus | mosterdzaad | venkel | dragonolie

### VITELLO TONATO **16**

kappertjes | tonijn | ansjovis | rucola

## Tussengerecht

### BLAUWSCHIMMELKAAS KROKETJES **16**

amandelschaafsel | pompoen | vijgengel | tuinkers

### BUIKSPEK **15**

appelstroop | knoflook | zuurkool

### COQUILLE **18**

mandarijn | citrus | sesam | droge worst

### GAMBA'S **16**

tuinkruiden | knoflook | brood

# Hoofdgerechten

## KNOLSELDERIJ **27**

oude bunker kaas | tuinbonen | zongedroogde tomaat | olijf | truffel

## HARDERFILET **28**

beurre blanc | haring- en forelkaviaar | zeekraal | daslookolie | zeespaghetti

## OSSENHAAS **39**

sjalot | spek | eekhoortjesbrood | madeira

## EENDENBORST **29**

citrus | tuinerwt | specerijen jus

## ZEETONG **49**

à la meunière

## HEILBOTFILET **31**

mosselen | tuinkruiden | saffraan | lamsoor

# On the side

## VERSE FRIET **6**

truffelmayo | parmezaan

## AARDAPPEL **5**

dagverse aardappelgarnituur

## SALADE **5**

seizoenssalade

## GROENTE **5**

dagverse groente

# Nagerechten

## TARTELETTE **11**

framboos | vlierbloesem | vanille

## CHOCOLADE BROWNIE **12**

pinda | karamel | banaan

## TIRAMISU **11**

vlielanders kruidenbitter

## CHEESECAKE **12**

speculaas | hazelnoot | pompoen | mandarijn

## KAASBUNKER **18**

honing klaver | schaaap | oud | blauwschimmel | cranberry | honing

Fijne avond