



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 Nils
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

GROENTE **5**

dagverse groente

AARDAPPEL **5**

dagverse aardappelgarnituur

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een dagverse salade en huisgemaakte friet met truffelmayonaise en Parmezaan.

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