

Geachte Gast, hierbij onze menukaart van 2017,
De Kajuit is een gezellig eethuis/restaurant in het hartje van Formerum, gelegen bij camping Mast. Natuurlijk vergeten wij de kinderen ook niet. Voor de kleine eters is er een speciale kinderkaart met na afloop een verrassing!! Wij zijn geopend vanaf 20 april tot 23 september. Voor reserveringen zijn wij te bereiken op: 0562 – 449685 (kajuit) of 0562 448882 (receptie)

Wij heten u graag welkom bij eethuis de Kajuit en wensen u een smakelijke maaltijd toe.
Team De Kajuit

Soepen

Huisgemaakte mosterdsoep met uitgebakken spekjes en lente ui € 3,95
Soep van de week € 3,95

Voorgerechten

Breekbrood met heerlijke smeerseltjes € 5,50
Stokbroodje met kruidenboter € 4,00
Geitenkaasje uit de oven op warme appel met honing-caramel saus en walnoten € 9,25
Carpaccio van gegrilde lende met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise € 9,50
Viscocktail met gerookte zalm, garnalen, rivierkreeftjes en romige whisky saus € 9,50
Gepelde gamba's gebakken in knoflookolie en rode pepers € 9,25
Salade coppa di parma met focaccia zongedroogde tomaten tapenade en truffelroomkaas € 9,50
Hapjes van de plank (combinatie van verschillende voorgerechten.) (uitsluitend voor 2 personen) € 19,00

Vleesgerechten

Gegrilde kogelbiefstuk, geserveerd met gebakken paddenstoelen en truffeljus € 19,25
Ossenhaaspuntjes met roergebakken taugé, peultjes, cashewnoten en oosterse pepersaus € 18,75
Huisgemaakte sparerib geserveerd met 2 sausjes € 16,50
Schnitzel de Kajuit met gebakken champignons, spek en ui € 14,50
Terschellinger schnitzel met gesmolten bieslookkaas en cranberry-compote € 14,50
Gebakken varkenshaas gevuld met truffelroomkaas, omwikkeld met spek en geserveerd met een jus van gerookte knoflook € 17,75
Zacht gestoofde lerse sukade op een stampotje van rucola met een jus van truffel € 18,75
Langzaam gegaarde lamschenkel met een jus van rozemarijn en knoflook € 18,75
Gegrilde entrecote met basilicum, oregano, gegrilde groenten en een knoflookjus € 19,00

Visgerechten

Kabeljauw in krokant jasje op een bedje van roerbakgroente en een gember-rode bietensaus	€ 16,50
Op de huid gebakken zeebaars geserveerd met een truffeljus	€ 19,00
In roomboter gebakken slibtong met verse tuinkruiden	€ weekprijs
Gamba's op Catalaanse wijze bereid in knoflookolie en rode pepers	€ 17,50

Vegetarische gerechten

Geitenkaasje in een krokant jasje op een bedje van roerbakgroente en een gember-rode bietensaus	€ 15,50
Gevulde courgette met feta, gegrilde paprika, ui, knoflook, geraspte kaas en een kruidige tomatensaus	€ 15,50

Maaltijdsalades

Geitenkaasje uit de oven op een warme appel met honing-caramel saus en walnoten	€ 12,00
Frisse salade met dingesneden gegrilde lende, pijnboompitjes, tomaat, komkommer, lente ui, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	€ 12,00
Frisse salade met gerookte zalm, garnalen, rivierkreeftjes en een romige whiskey saus	€ 12,00

Nagerechten

Het gouden schip

Heerlijke cocktail van mouse van crème anglaise/cachaca en compote van banaan 18+	€ 6,00
---	--------

Hollander

Huisgemaakte crème brûlée met een toefje slagroom	€ 5,50
---	--------

Drie gebroeders

Sorbet van 3 verschillende soorten ijs en seizoensgebonden vruchten met slagroom	€ 6,00
--	--------

Schipbreuk

Tiramisu van speculaas en gepocheerde peer	€ 5,50
--	--------

Olympias

2 bolletjes vanille ijs met cranberry compote en slagroom	€ 5,00
---	--------

West Aleta

Vanille ijs met slagroom	€ 4,00
--------------------------	--------

De bruine Vloot

Chocolade bonbon gevuld met witte chocolademousse, chocolade ijs en een warme chocolade saus	€ 7,00
--	--------

Koffie plank

Een luxe belevenis van een kopje koffie	€ 7,00
---	--------