

# KLEINE GERECHTEN

## Om mee te beginnen

### **Een feestelijk bordje met visspecialiteiten** 13,95

Huisgerookte zalm met kreeftenmayonaise. Ijselmeerpaling gerookt op cederhout.  
Oosterse garnaltjes in chili marinade met sesamzaadjes en zeewiersalade.

Wijnadvies: sauvignon blanc (neethlinghof)

### **Hors d'oeuvre royale!** 13,95

Een bordje bestaande uit heerlijke hapjes van de kaart met carpaccio, bonbon van zalm, vitello, insalata caprese en thaise garnalen cocktail.

Wijnadvies: chardonnay (grant brugge)

### **Zalm BonBon** 12,95

Gevuld met huisgerookte zalm, krab en paling met een kreeften mayonaise

Wijnadvies: pinot grigio (barefoot)

### **Insalata caprese** vegetarisch 9,75

Verse mozzarella di bufala met basilicum, salade mesclun, tomaten en extra virgine olijfolie.

Wijnadvies: chardonnay (domaine du bosquet)

### **Carpaccio** 10,95

Dun gesneden runderlende met parmezaanse kaas, huisgemaakte pesto, pijnboompitten en rucola.

Wijnadvies: tempranillo (marqués de riscal)

### **Oosterse garnalen cocktail** 8,95

Met rode peper, komkommer, zeewiersalade en geroosterde sesamzaadjes.

Wijnadvies: sauvignon blanc (domaine du bosquet)

### **Vitello Tonato** 9,95

Dungesneden kalfsvlees geserveerd met een saus van tonijn en kappertjes

Wijnadvies: sauvignon blanc (neethlinghof)

## Brood




Extra plankje biologisch breekbrood met kruidenboter 3,50

Extra plankje biologisch breekbrood met kruidenboter, tapenade en aioli 4,50

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# KLEINE GERECHTEN

## Soepen

<b>Thaise groentesoep</b>  <i>vegetarisch</i> Pikante soep met kokosmelk, citroengras en bosui.	5,95
<b>Italiaanse tomatensoep</b>  <i>vegetarisch</i> Met verse basilicum en zure room.	5,95
<b>Vissoep uit Brest</b> Goed gevulde Franse vissoep met gebakken zalm en gegrilde tonijn.	9,95
<b>Aelsmeerse Uiensoep</b>  <i>vegetarisch</i> Gegratineerd met oude kaas.	5,95

## Salades

	small	regular	XL
<b>Caesar salad</b> Met Romano sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroûtons.	5,25	7,25	9,25
<b>Caesar salad met gerookte kip</b> Met Romano sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroûtons en gerookte kipfilet.	6,50	9,95	11,95
<b>Salade 'T Farregat</b>  <i>vegetarisch</i> Met gegratineerde geitenkaas, honing, appel, walnoten, dadels, balsamicosirop en rucola	7,95	10,95	13,95
<b>Griekse Salade</b>  <i>vegetarisch</i> Met fêta, pijnboompitten, olijven, tomaat, ui, croutons en gemengde salade.	6,95	9,95	12,95
<b>Salade Niçoise</b> Klassieke salade van salade mesclun, olijven, tomaat, ei, ui, boontjes, artisjokharten, verse gegrilde tonijn en vinaigrette.	8,95	12,95	14,95

## Wijnadvies

Natuurlijk kunt u ook onze bediening vragen om voor u een wijn te selecteren passend bij het door gekozen gerecht. Al onze wijnen van de wijnkaart zijn te bestellen per glas, karaf ½ lt. en fles.

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# HOOFDGERECHTEN

## Stel zelf je gerecht samen

Restaurant 'T Farregat biedt u graag de mogelijkheid zelf uw vleesgerecht samen te stellen. Zo kunt u zelf bepalen hoeveel u eet, wat voor een garnituur u bestelt en eventueel wat voor saus het vlees vergezelt. En tenslotte betaalt u dan alleen wat u bestelt.

### Vlees

Hollandse biefstuk ± 150 gram	11,95
Hollandse biefstuk ± 200 gram	15,95
Mixed Grill (biefstuk, varkenshaas, kipfilet, lamskotelet, hamburger) ± 300 gram	15,95
Varkenshaas gegratineerd met brie ± 200 gram	12,95
Entrecôte ± 300 gram	19,95
Tournedos ± 180 gram	21,95
Brochette de boeuf, vleesspies van ossenhaaspuntjes	15,95

Wijnadvies: Shiraz (Pléyades), Cabernet Sauvignon (Villa Don Carlos), Merlot (Domaine du Bosquet)

### Sauzen

Milde pepersaus met room en vier seizoenen peper.	1,25
Bospaddenstoelensaus	1,25
Roquefortsaus	1,25
Bretonse knoflooksaus met mierikswortel en citroen (koud)	1,25
Zachte knoflook -kruidenboter	1,25

### Bijgerechten

Vlaamse frieten	2,25
Aardappelkroketjes	2,25
Risotto	2,25
Gebakken champignons, spek en uitjes	2,50
Gemengde salade van het seizoen	2,50
Groenten van het seizoen	2,50

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# SPECIALITEITEN

Onderstaande gerechten worden geserveerd met begeleidende garnituren

<b>Saté ajam</b>	<b>3 stokjes</b>	<b>13,95</b>
	<b>4 stokjes</b>	<b>15,95</b>

Royale spies kipsaté met een royaal garnituur van Atjar, kroepoek en satésaus.  
Geserveerd met frieten of stokbrood.

<b>Saté babi</b>	<b>3 stokjes</b>	<b>14,95</b>
	<b>4 stokjes</b>	<b>16,95</b>

Royale spies varkenssaté met een royaal garnituur van, Atjar, kroepoek en satésaus.  
Geserveerd met frieten of stokbrood.

<b>Sparerib</b>	<b>Regular</b>	<b>15,95</b>
	<b>XL</b>	<b>18,95</b>

Flame of Sweet, geserveerd met koude sausjes, salade en friet.

<b>The real thing</b>	<b>13,95</b>
-----------------------	--------------

Een king size hamburger van Schots Angus beef verpakt in een Italiaanse bol met crispy bacon, cheddar cheese rucola sla, tomaat, augurk en ui.  
Geserveerd met coleslaw en frieten.

<b>Kalfsbiefstuk</b>	<b>19,95</b>
----------------------	--------------

Met risotto en een jus van Pedro Ximenez en oesterzwammen.  
Geserveerd met groenten van het seizoen.

<b>Bief uit de wok</b>	<b>15,95</b>
------------------------	--------------

In sesamolie gewokte ossenhaaspuntjes met Oosterse groenten, knoflook, citroengras en pandanrijst.

<b>Gegrilde Tonijnsteak</b>	<b>18,95</b>
-----------------------------	--------------

Met sesamolie en geroosterde sesamzaadjes, wasabi-mayonaise, gemarineerde Japanse zeewiersalade en aardappelmousseline.

<b>Zalmfilet</b>	<b>17,95</b>
------------------	--------------

Met zeezout op de huid gebakken, geserveerd met beurre blanc, groenten van het seizoen en aardappelmousseline.

<b>Vegetarische tappas schotel</b>  vegetarisch	<b>16,95</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Aantal verschillende kleine vegetarische gerechtjes op een groot bord.

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# BBQ - PANNENKOEKEN

## Tafel BBQ

Beleef het met vrienden, familie, collega's of ... de hele club!

Uitsluitend in "Restaurant 't Farregat" kunt u het hele jaar door genieten van een heerlijke tafel BBQ! Zelf u eigen vlees grillen, en genieten van al het gemak van een buffet!

€ 19,95 p.p.

U kunt zowel binnen als buiten op ons terras zelf uw hamburgers, biefstuk, kipsaté, varkensfilet en dag verse vis grillen. Verder kunt u gebruik maken van ons buffet bestaande uit; diverse koude salades, stokbrood met kruidenboter, Vlaams frieten, pinda- en diverse koude sausen.

€ 19.95 p.p. (vanaf 2 personen). Drank, voorgerechten en desserts zijn niet inbegrepen.

## Pannenkoeken

Pannenkoeken gebakken volgens Oud-Hollandse traditie. De heerlijkste variaties met natuurlijk stroop, suiker, spek en appel. Maar ook pannenkoeken met champignons, prei, ui, brie, ananas of gember. Bij Restaurant 't Farregat kun je variëren naar hartenlust. Voor jong en oud.

Naturel	5,50	Kaas	7,00
Clownpannenkoek (met leuke verrassing)	6,50	Appel / Kaneel	7,50
Gember	7,50	Ananas	7,50
Spek	8,00	Ham / Kaas	8,00
Bosvruchtenjam en slagroom	8,00	Ham / Kaas / Ananas	8,50
Spek / Kaas	8,50	Spek / Ui / Brie	8,50
Spek / Appel	8,50	Appel / Rozijnen	8,50
Spek / Champignons / Prei / Ui / Kaas	9,50		
Champignons / Prei / Brie / Bijenhoning	9,50		

Uiteraard geserveerd met stroop en suiker.

Uw eigen voorkeur kan na overleg met de keuken ook worden gemaakt!

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# DESSERT

## Dessert

<b>Dame Blanche</b>	5,95
Drie bollen vanilleroomijs met chocoladesaus.	
<b>Spekkoek met kaneelijs</b>	6,95
Is een Indische cake opgebouwd uit kleine laagjes.	
<b>Tiramisu</b>	6,95
Italiaans dessert op basis van romige mascarpone-kaas, koffie en Amaretto.	
<b>Chocoladefeest</b>	7,95
Overheerlijke combinatie van drie chocoladedesserts.	
<b>Crème brûlée à l'Orange</b>	7,95
Cremé brûlée van Grand Marnier met een krokant laagje gebrande specerijensuiker.	
<b>New York lemon cheesecake</b>	7,95
Een taart bereid met kwark geserveerd met bosvruchtensaus.	
<b>Grand dessert</b>	9,95
Een selectie huisgemaakte desserts.	

## Port & Dessert Wijn

Port Ruby / Tawny / White	3,75	Muscat Beaume de Venise	4,75
Port 10 yrs. old	5,25	Pedro Ximénez	5,75

## Cognac & Zo

Joseph Guy	4,50	Calvados Busnel	5,00
Remy Martin V.S.O.P.	7,00	Montal Armagnac	4,75

# TUSSEN VIJF EN TIEN

# KOFFIE

## Koffiespecialiteiten

Alle koffie is ook decafé te bestellen en Fair Trade.

Koffie	2,10 Ft	2,20
Espresso	2,20 Ft	2,30
Dubbele espresso	2,75 Ft	2,85
Koffie verkeerd	2,45 Ft	2,55
Cappuccino	2,35 Ft	2,45
Latte Macchiato	2,45 Ft	2,55
Thee	2,00	
Thee met verse mint	2,50	
Café Farregat met Tia Maria & Cointreau		6,95
Café Brasil met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom		7,50
Irish Coffee met whisky, bruine suiker en slagroom		7,50
Café Italiano met Amaretto en slagroom		7,50
Dom Café met D.O.M. Benedictine en slagroom		7,50
French Coffee met Grand Marnier, Cointreau en slagroom		7,50
Café Ponche met Ponche Caballero (hazelnotenlikeur) en slagroom		7,50
Café Espanol met Licor 43 en slagroom		7,50
Dokkummer koffie met Sonnema beerenburg en slagroom		5,25
Café Bailey's met Bailey's en slagroom		6,95

# TUSSEN VIJF EN TIEN