



Volg ons ook op
facebook

of kijk op schippersrijk.nl
voor de laatste nieuwtjes!

Welkom in Bistro 't Schippersrijk

WIJ ZIJN AL JAREN TROTS OP:

Al het vlees uit eigen slagerij,
persoonlijk gesneden door Sjaak.

De leukste decoratie en wijnfilosofie van Carin.

De creativiteit en passie van onze chef Remco en z'n team,
die óók rekening houden met uw dieetwensen en allergieën.

Onze visboer Jan van den Kommer,
die al onze producten ambachtelijk rookt.

't Werken met regionale producten en
plaatselijke leveranciers

en natuurlijk de rest van ons Schippersteam,
in de bediening, afwas en in 't interieuronderhoud.

[Zie volgende pagina >](#)

Goede Vaart

ALVAST EEN BEGINNETJE?

Italiaanse broodjes de houtoven, lekker met kruidenboter en tapenade € 4,50

SALUMERIA

Antipasto met à la minute gesneden Italiaans Speck, Coppa Collo, Prosciutto, Méditerranee kaas, olijfjes, tapenades, brood, peperoni en bovino salami. Lekker als apero bij het aperitief? per plank € 15,00

LINKE SOEP

Pittige dagverse soep, vol van smaak € 5,50
Siciliaanse pomodorisoep met knoflookschuim € 5,50
Drie mini soepjes € 5,50

OSSENHAAS CARPACCIO

Never change a winning team, dus al bijna een kwart eeuw met Parmezaanse kaas, rucola, mosterdmayonaise & pijnboompitjes ook als XXL te bestellen: € 13,50
€ 25,00

JAN'S TROTS

Proef de vakmanschap, ambacht en liefde van Jan van de Kommer. Een mooi gerechtje met gerookte zalm, lauwwarme gerookte paling en een Hollands garnalenkroketje! € 17,50

De Verzameling

Onze beroemde plank en hét voorgerecht van een meter!
Lekker met o.a. kaasfondue, soepjes, carpaccio's, huisgerookte zalm, croquettes, geitenkaaspasteitjes en broodjes (vanaf 2 personen) € 14,50 p.p.

MAAK JE VERZAMELING XXCLUSIVE!

Met Jan's huisgerookte paling, piri piri garnaltjes, romige bisque en kroketjes van kreeft € 19,50 p.p.

[Zie volgende pagina >](#)

Les Petits Entrees

GEROOKTE ROASTBEEF gegrilde little gem, tijm, bundelzwammetjes en een paddenstoelkroketje	€ 7,50
CREME BRULÉE VAN GEITENKAAS vijgen, granaatappel en notenbrood	€ 8,50
JAPANSE BONBONNETJES van eend met gekonfijte uitjes, teriyaki-dip, shii-take, komkommer en bosui	€ 7,50
WILD THING gerookte herten ham, gevogelte paté, kwartelboutjes met veenbes, wild zwijn Coppa, notensla en frambozenvinigraitte	€ 8,50

Nice to Meat you

DRY AGED; Onze lendebeefstukken hebben tijd gehad om door te rijpen.
Daardoor krijgen ze een nog vollere smaak en fijnere malsheid.

RIB EYE (350 gram) Dooraderde lendebeefstuk met spicy chimichurrie en gegrilde lime	€ 24,50
ENTRECÔTE (300 gram) Lendebeefstuk met stroop van Bourbonwhiskey	€ 24,50

Spies & Spice

SATÉ 1993 Bijna geen steak veranderd... onze varkenshaasspies met Remco's jubilerende satésaus, spicy mango atjar, crunchy uitjes en natuurlijk frietjes	€ 16,50
KUSHIYAKI Japanse spiesjes van tender rundvlees met een sausje van gember, chili, soja, asperges en bosui	€ 16,50
BISTRO BROCHETTE In rode wijn gemarineerde vleesspies met een jus van mirepoix, geroosterde knoflook, spek en bospaddestoeltjes	€ 17,50

[Zie volgende pagina >](#)



Volg ons ook op
facebook

of kijk op schippersrijk.nl
voor de laatste nieuwtjes!

De Houtskool Grillspecials

- TOURNEDOS AU FEU BOIS (200 gram)** € 26,50
Ossenhaasbiefstuk met een hollandaisesaus geïnspireerd door de beroemde beurre "Cafe de Paris"
- LE PETIT TOURNEDOS (150 gram)** € 22,00
De ossenhaasbiefstuk maar dan in 't klein, natuurlijk met die heerlijke hollandaisesaus
- CHATEAU BRIAND (450 gram)** € 27,50 p.p.
De mooiste manier om voor twee personen ossenhaas te bereiden, lekker met peper, rode wijn en café de Paris hollandaise
- KALFSOESTER (150 gram)** € 22,50
Jeugdig biefstukje met een saus van cantharellen, roomkaas, Cognac en een vleugje knoflook
- OUTBACKER (200 gram)** € 23,50
Gemarmerde sukadesteak, als biefstuk zo zacht, vol van smaak en duivels lekker met een Tasmaans peperbessausje
- CHEF'S STEAK (250 gram)** € 19,50
Combineer een mooi stuk vlees, een houtskoolgrill en gewoon een goede volle rode wijnsaus met gerookte sjalotjes!

Fish, Vegies & Salads

- LA PLAGÉ** € 17,50
Normandische maaltijdsalade met warme geitenkaas & camembert, Crème de cassis peertjes, Calvadosstroop, appel en nootjes
- TAGLIATA** € 17,50
Italiaanse rucolasalade met getrancheerde entrecôte, tomaatjes, pijnboompitjes, balsamico uitjes en crispy coppa
- ZEEBAARS PIEMONTE** € 23,50
Een beetje Méditerranéens nazomergevoel met dit fijne visje, gamba's in pikante olijfolie en salsa verde
- CATCH OF THE DAY** Dagprijs
Dagverse creatie uit ons kombuis
- TRI TORTE** € 18,50
Vegetarisch uitstapje? Puntjes huisgemaakte Franse quiche, Spaanse tortilla en Italiaanse lasagne

Zoals u van ons gewend bent worden alle hoofdgerechten geserveerd met dikke frieten met mosterdmayonaise, aardappeltjes en groenten van het seizoen.