

Let's MEAT

Geïnspireerd op de wensen van onze vaste gasten die een goed maar vooral GROOT stuk vlees kunnen waarderen..

Van 300 gram tot een kilo, vertel Sjaak zelf hoe groot uw stuk vlees mag worden en hij snijdt het voor u af! *Alléén op reservering en van 21 tot 25 november 2018.*

Schippersmenu

Deze hele winter kunt u zich heerlijk laten verrassen met een 4 tot 7 gangen menu samengesteld door onze sous-chef Martijn. Met zorg de mooiste producten en smaken voorbereidt: wie wil dat nou niet!

4 gangen: € 40,- p.p.*

5 gangen: € 50,- p.p.*

6 gangen: € 60,- p.p.*

7 gangen: € 70,- p.p.*

**prijzen zijn exclusief dranken, het menu is alleen per tafel te bestellen*

Wijnarrangement: onze bemanning adviseert u graag over mooie bijpassende wijnen per glas of per fles!

Apero Italiano

Plank met vers gesneden Italiaans Speck, Coppa Collo, Prosciutto, Toscaanse venkelsalami, bovino salami, olijfjes, tapenades, ciabatta en mini salade caprese

Wilt u lekker borrelen voor het eten?

Bestel dan deze apero en laat uw gastheer of gastvrouw weten wanneer u met het voorgerecht wilt beginnen.. € 15,50 per plank



WE ZETTEN DE KOERS UIT....

PANNE?

Vers afgebakken Italiaanse broodjes
met kruidenboter, olijfolie en zeezout € 4,50

VEEL SOEPS

Zuppa di Pomodoro, gegrilde groenten, gnocchi en Parmesan € 5,50

French coffee bisque met kreeften-Grand Marnier schuim € 6,50

Drie mini soepjes € 5,50

OSSENHAAS CARPACCIO ANNO 1993

Ruim 25 jaar op dezelfde wijze bereidt met Parmezaanse kaas, rucola,
mosterdmayonaise & pijnboompitjes, een klassiekertje! €14,00

BETRUFFELDE CARPACCIO

Dungesneden ossenhaas met pittige truffel Pecorino, gegrilde
koningsboleet, truffelmayonaise, zwarte olijven en nootjes €16,00

YUKON SALMON

Mootje gerookte zalm met bruine suiker, vers gemalen peper,
dilleschuim, little gem en smoked whiskey €12,00

JAN'S TROTS

X-large genieten van de vakmanschap, ambacht en liefde
van Jan van de Kommer. Een mooie salade met gerookte zalm,
gerookte paling, Hollandse garnaaftjes en een kreeftkroketje € 19,50

Veestje! (v)

Verzameling van mini veggies: kaasfonduetje, salade caprese,
vegetarische kroketjes, geitenkaassalade, oerdesem en een
notenbroodje! € 9,50



25 jaar *Bistro 't Schippersrijk*

25 jaar vleesvakmanschap door Sjaak
25 jaar de mooiste decoratie en wijnfilosofie van Carin
25 jaar creativiteit en passie van onze chef Remco
25 jaar fijne samenwerking met onze visboer Jan van den Kommer
25 jaar werken met regionale producten
25 jaar fantastische bemanningsleden
En... al 25 jaar de verzameling!

DE VERZAMELING

Onze beroemde plank en hét voorgerecht van een meter,
Lekker met o.a. kaasfondue, soepjes, carpaccio's, antipasto,
huisgerookte zalm, kroketjes, geitenkaaspasteitjes en broodjes
€ 14,95 per persoon (vanaf 2 personen)

Maak je verzameling **TRES CHIQUE!**

Bovenstaande plank wordt nog lekkerder met
Jan's huisgerookte paling, Argentijnse piri piri garnaltjes,
romige bisque en kroketjes van kreeft
€ 19,95 per persoon (vanaf 2 personen)

IETS UITGEBREIDER?

Maak 'm nog groter met kleine hapjes & maak 'm compleet gelukkig

Dootje stoofkroketjes € 2,50

Twee extra soepjes € 2,00

Bakje kaasfondue € 2,00

Gerookte paling (50gr.) € 7,50

Twee extra broodjes € 1,00

Portie frietjes met mosterdmayonaise € 2,50

(Bijgerechtjes alleen in combinatie met de verzameling te bestellen)



BUTCHERS BEST

Al ons vlees komt uit eigen slagerij.
De beste kwaliteit door vakmanschap én toewijding.

TOURNEDOS AU FEU BOIS (180 gram)

Ossenhaasbiefstuk met een bearnaisesaus geïnspireerd op de beroemde beurre "Café de Paris" € 26,50

LE PETIT TOURNEDOS (150 gram)

Ossenhaasbiefstuk maar dan in 't klein, natuurlijk ook met die heerlijke "Café de Paris" saus € 22,00

VITELLO & TONATO (250 gram)

Gegrild kalfsbiefstukje en tonijnsteak met Hollandaise saus, kappers en pickles € 25,50

CHEF'S STEAK (250 gram)

Favoriet van de chef, een mooi stuk vlees van de grill, truffelboter en een mooie cantharelsaus! € 19,50

ALPENKALFJE

Veals te lekker overbakken met gerookte Tiroler ham, Gruyere en Appenzellerkaas € 22,50

BEEF & DUCK

Japanees beef yakitori en eendenborst met een sausje van sesam, gember, chili, soja en lime € 18,50

SATÉ 1993

Ook al zo'n blijvertje... en nog steeds alles huisgemaakt!
Gemarineerde varkenshaas, spicy satésaus, atjar, chili mango, crunchy uitjes en natuurlijk frietjes € 16,50



HOUTSKOOLFILOSOFIE

Oergevoel....een houtskoolgrill, een goed groot stuk vlees,
een beetje tijd en liefde van de koks...

DE UITDAGING (500 gram)

Ribeye challenge met vers geroosterde oregano,
rozemarijn en knoflook, durf jij 't aan?

Alleen: € 35,00

CHATEAU BRIAND (450 gram)

Nostalgisch lekker genieten met een volle Riojawijnsaus

Met zijn tweeën: € 28,50 p.p.

Alleen: € 57,00

COLOSAL (500 gram)

Reusachtige peppersteak, heerlijk met pepersaus

Met zijn tweeën: € 19,50 p.p.

Alleen: € 39,00

Zoals u van ons gewend bent worden alle warme hoofdgerechten
geserveerd met seizoen groenten (m.u.v. de saté) en frietjes



FISHIES & VEGGIES

NOORDZEE KABELJAUW

Altijd een fijn visje.... Lekker met kreeftensaus en een druppeltje cognac afgemaakt met dragonolie € 23,50

CATCH OF THE DAY

Samen met onze visleveranciers op zoek naar de mooiste vis!
Iedere dag een creatie uit eigen kombuis € dagprijs

SPINAZIELASAGNE (v)

Traktatie overbakken met Tallegiokaas € 18,50

MINI CRUISE (v)

(h)eerlijke vegetarische gerechtjes uit alle werelddelen € 18,50

SALADES

GEIT (v)

Knapperige sla met geitenkaas, romige Portdressing, karamelappel, walnoten en zwarte mosterd € 17,50

TAGLIATA

Getrancheerde entrecôte, rucola, balsamicodressing, Parmezaanse kaas, paddestoeltjes en pijnboompitjes € 17,50

TONIJN

Oosterse salade met wakamé en dip van sesam, gember & limoen, Sliced tonijntataki, kikoman en wasabi € 19,50

