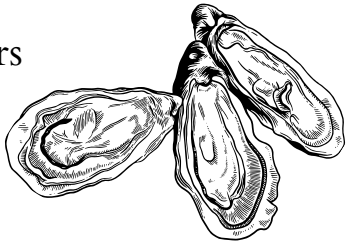


Oesters

Dagverse oesters	4.5 p.s.
met citrus vinaigrette	
½ dozijn	25
Dozijn oesters	49

Soepen



Pomodorisoep	7.5
met een kaas kroketje	
Tom Kha Kai soep	8
met Oosterse groenten	
Garnalensoep	9
met crème fraîche	
Soep van de dag	Dagprijs

Klassieke voorgerechten

Ossenhaas carpaccio	19.5
met mosterdmayo, Sardijns brood, rucola, Parmezaanse kaas en pitjes	
Truffel carpaccio	21.5
van ossenhaas met truffelmayo, noten, rucola, truffel manchego en foccacia krokantje	23.5
't Boegbeeld	
Gerookte paling en zalm van onze Jan en Jans met een coquille kroket en sardine boter met toast	



Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.

Verzameling

De verzameling	18.5 p.p.
is standaard samengesteld uit diverse koude en warme gerechten (vanaf 2 personen):	
Diverse charcuterie, carpaccio's, twee soorten visgerechten, Mediterraanse kaas, kroketjes, een klein soepje, kaasfondue, kaaspasteitjes, toast en broodjes	

Tres Chique

Maak uw verzameling	24.5 p.p.
tres chique (vanaf 2 personen):	
Al het bovenstaande van de verzameling, uitgebreid met warm gerookte zalm, een vissoepje, een extra kroketje en gerookte paling van onze Jan	

Bijgerechten

Garnalencocktailtje	5.5
Gerookte paling (50gr.)	10
Desembroodjes (2 stuks)	3
Brioche toast (2 stuks)	2
Mini kaasfondue	4
Frietjes	4.5
met Zaanse mayonaise	

Puttertjes

Vers afgebakken desembroodjes van Bakkerij Putter met citoenboter en aioli	7
--	---

Petits

Aubergine	12
Geroosterd met een saus van miso-caramel en een Parmezaan-panko krokantje	

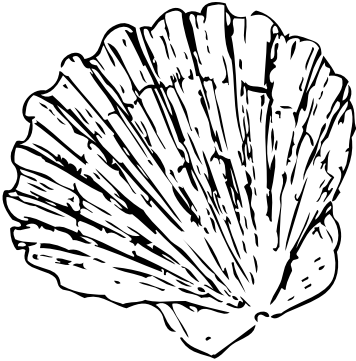
Tomaat	14
Tartaar van tomaat met een smokey mayonaise, blauwe kaas en croutons in een schuitje van little gem	



Steak Tartaar	
Geserveerd op bladerdeeg met truffel mayonaise, gefrituurde kappertjes en een brulée van eendenlever	15.5

Cecina de León	
Dungesneden Spaanse runderham 'cecina' met straciatella en gezouten amandelen	18.5

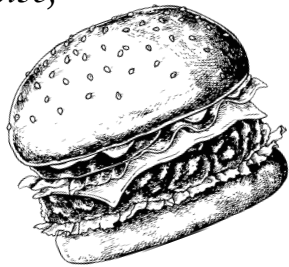
Coquilles	
Gebakken met chips van Old Amsterdam, crème van doperwten, zeekraal en limoenmayonaise	17.5



Tonijn	16
Tataki met een frisse mandarijn crème, ponzusaus en zeewierkaviaar	

Hoofdgerechten

Sjaak Steak	26.5
Malse biefstuk met volle pepersaus	
Saltimbocca originale	32.5
Zachte kalfsoester met rauwe ham, salieboter en gesmolten taleggio	
Le Petit Tournedos	30
Tournedos (150gr) met Café de Paris Hollandaise	
Tournedos	37
Tournedos (200gr) met Café de Paris Hollandaise	
Yakatori	25
Ook al zo'n klassieker aan het worden! Rundvleesspies gekruid met Japanse kruiden en een saus van sweet-chili en gember	
Bistro saté	25
Varkenshaassaté met satésaus, geroosterde pinda, crispy uitjes, kroepoek en atjar ketimoen	
Schippersburger	23
Met little gem, baconaise, tomaat, augurk en Old Heemskerk	



Gerecht van de dag

Elke dag een ander dagprijs
‘hoofdgerecht van de dag’
De bemanning vertelt u er graag meer over!



Van de houtskoolgrill

Chateau Briand (400gr)	
Met rozemarijn-rodewijnsaus	
	Alleen: 74
	met zijn tweeën: 37 p.p.
Bœuf Prestige (500gr)	
Een dubbele Sjaak Steak met een volle pepersaus. Voor de liefhebber!	
	Alleen: 53
	met zijn tweeën: 26.5 p.p.
Ribeye (350gr)	40
Met mango chimichurri	

Vis uit de oven

Dorade	29.5
Met kokossaus en kaffir olie	
Zalm	27.5
Met een sesam kletskep en een ponzu beurre blanc	

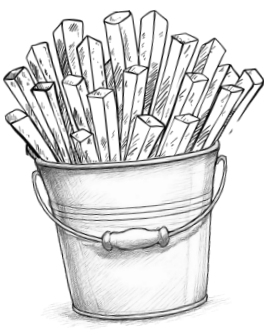
Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met roodfruitcompote, salade en frietjes met mayonaise

Bistro 't Schippersrijk

Salades en vegetarisch

Salade Tagliata	20.5
Getrancheerde steak met balsamico dressing, Parmezaan, notenmix en zongedroogde tomaat	
Salade Bistro Blue(s)	19.5
Groene salade met blauwe kaas, ingelegde perzik, croutons en dressing van exotisch fruit	
Salade fruit de mer	22.5
Met zalm, rivierkreeftjes en chipirones met een huisgemaakte citrusdressing	
‘Ode aan de chef’	26.5
Deze roze risotto is een ode aan onze chef Daphne. Risotto met roodlof, chioggia biet en walnoten	
Fritatta	26.5
Goed gevulde, huisgemaakte paddenstoelenfritatta met ratatouille	

Bovenstaande gerechten worden zonder bijgerechten geserveerd



Bijgerechten

Frietjes met mayonaise	4.5
Wisselende salade	5
Roodfruitcompote	2.5
Gepofte aubergine	7
met knoflook-tomatensaus en parmezaanse kaas	
Groene asperges	5
met crispy-chili olie	