



Hotel Restaurant
TERMUNTERZIJL

Geachte gast,
Wij zijn blij u te mogen verwelkomen in ons hotel restaurant.
Ons streven is om u als gast culinair te verwennen.
U kunt uit onderstaande gerechten zelf uw menu samenstellen. Uiteraard kunnen wij u adviseren wanneer u een allergie heeft. Omdat wij praktisch alles vers maken, kunnen wij onze gerechten eenvoudig voor u aanpassen.

3 gangen menu

Soep - hoofdgerecht - dessert	€ 37,50
Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 41,50

4 gangen menu

Voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert	€ 46,50
---	---------

5 gangen menu

Voorgerecht - soep - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert	€ 58,50
---	---------

6 gangen of meer is uiteraard mogelijk

U kunt ook kiezen voor ons verrassingsmenu

u hoeft alleen aan te geven waar u niet van houdt

3 gangen verrassingsmenu	€ 39,50
4 gangen verrassingsmenu	€ 47,50
5 gangen verrassingsmenu	€ 59,50
10 gangen verrassingsmenu	€ 110,00

Wij bieden ook een wijnarrangement dat aansluit bij uw diner en helpen u graag bij uw keuze

Prijs per gerecht

Soep	€ 7,50
Voorgerecht	€ 12,50
Tussengerecht	€ 12,50
Hoofdgerecht	€ 24,50
Dessert	€ 8,50

Vanaf 8 personen is het niet mogelijk à la carte te dineren, we doen u een menuvoorstel aan tafel

Seniorenportie hoofdgerecht 30% korting

Herfstmenu

Licht gebonden mosterdsoep met gebakken spekjes en bosui

Gebakken zalmfilet met een romige dillesaus

of

Kalfsoester op appel-calvadossaus

Koffie Mokka dessert, bavarois van koffie met mokka-ijs, koffielikeur
en klets kopjes

€ 35,50

Herfstkaart Hotel Restaurant Termunterzijl

Voorgerechten

- **Bavarois van geitenkaas** met appelstroop, walnoten, wortel en Oldambtster peer V
- **Waddencocktail**, een bordje vol heerlijk gerookte vissoorten, schaaldieren, krokantje van garnalen en dille-citroensaus
- **Rundercarpaccio van het Groninger Weiderund**, vergezeld door oude kaas, pijnboompitjes en kruidendressing
- **Vleespalet**, verschillende ham- en worstsoorten geserveerd met een meloen-basilicumсалade
- **Komkommerdip**, met huisgebakken brood V

Soepen

- **Licht gebonden mosterdsoep** met gebakken spekjes en bosui (ook V mogelijk)
- **Bouillon van gerookte paddenstoelen** waarin mais en een melange van groene kruiden V
- **Gebonden groene- en rode paprikasoep** met schuim van basilicum en knoflook V
- **Kerriesoep** gevuld met appel, banaan en parels van gehakt (ook V mogelijk)

Tussengerechten

- **Halve verse kreeft uit eigen homarium** op gestoofde haricots verts, hierbij een zachte citroenboter*
- **Tonijn van de grill** met sesamkorst en kerrierisotto
- **Gebakken houtduifilet** op hete bliksem en gevogeltejus
- **Krokante brie** op een chutney van mango V

V = vegetarisch of kan worden aangepast



Hotel Restaurant
TERMUNTERZIJL

*Voor de halve verse kreeft geldt een meerprijs van € 8,00

Visgerechten

- **Vispalet** ruim assortiment aan vis, schaal- en schelpdieren, hierbij een witte wijnsaus*
- **Gebakken zalmfilet** met een romige dillesaus
- **Roodbaarsfilet** op een citroensaus met kappertjes
- **Duo van gegrilde tonijn en zwaardvis** vergezeld door een saus van gegrilde tomaten
- **Halve kreeft** (€ 20,-) of **hele kreeft** (€ 38,50) uit eigen homarium

Naast de kaart kunt u ook **een hele zeetong** à 500 gram of **verse oesters** tegen dagprijs bestellen

Vleesgerechten

- **Varkenshaas**, gevuld met portabella en dragon, hierbij een saus van droge sherry
- **Tournedos 'Stroganoff'**, met de klassieke saus aan tafel bereid*
- **Tournedos 'Termunterzijl'**, geserveerd in een pannetje met ui, champignons en spek*
- **Kalfsoester** op appel-calvadossaus
- **Gebakken eendenborst** op een saus van gekarameliseerde sjalotten en sinaasappel

Vegetarische gerechten

- **Groenten lasagne**, met tomaten basilicumsaus
- **Wrap met roergebakken groenten**, verschillende kazen uit de streek en kruidensaus

*Voor de Tournedos en het Vispalet geldt meerprijs van € 6,00 per gerecht

Desserts

- ***Koffie Mokka dessert***, bavarois van koffie met mokka-ijs, koffielikeur en kletskopjes
- ***Bananensplit 'nieuwe stijl'***
- ***Appel, appel en nog eens appel***, een combinatie van bavarois, tarte tatin, ijs en aan tafel bereide appelsaus met gebakken appel
- ***Parfait van bitterkoekjes***, hierbij amandelcrème en Amarettosaus
- ***Grand dessert***, voor de echte liefhebber van zoet*
- ***Kaasplankje***, een hartig feestje van regionale, nationale en internationale kazen geserveerd met een glaasje Hooghoudt Sweet Spiced Jenever of port**

Wij hebben bij elk dessert een passende dessertwijn, vraag ons er naar



Hotel Restaurant
TERMUNTERZIJL

*Voor het Grand dessert geldt een meerprijs van € 4,50

**Voor het Kaasplankje geldt een meerprijs van € 7,50

Warme Dranken

Al onze koffie wordt gemaakt met Tiktak koffie uit Groningen

Koffie	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,70
Grote cappuccino	€ 4,85
Espresso	€ 2,40
Dubbele espresso	€ 4,20
Koffie verkeerd	€ 4,70
Latte macchiato	€ 5,25
Thee	€ 2,35
Verse muntthee	€ 3,75
Warme chocolademelk	€ 3,95
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,50

Luxe koffie zonder alcohol

Karamel koffie	€ 4,95
<i>Koffie met een vleugje karamel en slagroom</i>	
Kaneel koffie	€ 4,95
<i>Koffie met een vleugje kaneel en slagroom</i>	
Hazelnoot koffie	€ 4,95
<i>Koffie met een vleugje hazelnoot en slagroom</i>	

Luxe koffie met alcohol

Irish coffee met whisky	€ 7,75
French coffee met Grand Marnier	€ 7,75
DOM coffee met DOM Benedictine	€ 7,75
Italian coffee met Amaretto	€ 7,75
Spanisch coffee met Tia Maria	€ 7,75
Dutch coffee met Bruine Jenever	€ 7,75

Koffie of thee complete

<i>Kannetje koffie of thee met diverse zoetigheden</i>	€ 7,50
--	--------

Koffie of thee de luxe

<i>Kannetje koffie of thee met diverse zoetigheden en een proeverij van 3 likeuren</i>	€ 10,50
--	---------

Frisdranken

Coca Cola		€ 2,45
Coca Cola zero		€ 2,45
Fanta		€ 2,45
Fanta cassis		€ 2,45
Sprite		€ 2,45
Finley Tonic		€ 2,45
Finley Bitter lemon		€ 2,45
Finley Ginger Ale		€ 2,45
Chaufontaine still/sparkling	0,2 L	€ 2,40
Chaufontaine still/sparkling	0,75 L	€ 4,50
Diverse vruchtensappen Schulp		€ 3,60
Verse jus d'orange		€ 3,50
Fuze tea sparkling		€ 2,65
Fuze tea green		€ 2,65
Roots of tea (10 soorten)		€ 4,50
Rivella		€ 2,75

Onze Aperitieven

Port wit/rood/tawny		€ 4,00
Port 10 years old		€ 6,50
Martini bianco/rosso		€ 5,00
Sherry medium/dry		€ 3,50
Vermouth		€ 3,50
Aperol Spritz		€ 6,50
Hugo		€ 6,50
Campari		€ 4,00
Prosecco		€ 6,50
Kirr		€ 7,75
Crodino		€ 5,00



Onze likeuren

Baileys	€ 4,25
Bepi Tosolini Amaretto	€ 6,50
Bepi Tosolini Amaro	€ 6,50
Bepi Tosolini Sambuca	€ 6,50
Bepi Tosolini Limoncello	€ 6,00
Cointreau	€ 4,50
Drambuie	€ 4,75
Grand Marnier geel	€ 4,75
Grand Marnier rood	€ 5,25
Tia Maria	€ 4,50
Cuarenta y Tres (43)	€ 4,50
Café Marakesh	€ 4,00
Pisang Ambon	€ 3,50
Calvados	vanaf € 7,00
Sambuca	€ 4,00
Southern Comfort	€ 4,25
Crème de Cassis	€ 3,50
Passoa	€ 4,00
Safari	€ 4,00
Bacardi	€ 4,25
Jägermeister	€ 3,25
Diverse (Single Malt) Whiskys	vanaf € 6,50
Rum Don Papa	vanaf € 7,50

Binnenlands gedistilleerd

Hooghoudt Kalmoes	€ 3,50
Hooghoudt Dubbele Graanjenever	€ 3,50
Hooghoudt Wadwater	€ 4,25
Hooghoudt Hagel en Donder	€ 4,25
Hooghoudt Fladderak	€ 4,25
Hooghoudt Bruine Jenever	€ 4,25
Hooghoudt Bessenjenever	€ 4,00
Hooghoudt Wilhelmus	€ 4,00
Hooghoudt Grunneger Cafe	€ 4,00
Hooghoudt De Borgen Gin	€ 5,25
Hooghoudt De Borgen Korenwijn	€ 5,75

