

# DINERKAART

The logo for Beachclub 't Gorsje features a stylized beach scene. It includes a blue beach umbrella on the left, a white sailboat on a blue sea in the center, and a brown sun on the right. The entire scene is set against a greyish-blue background that tapers to a point.

**Beachclub 't Gorsje**

# VOORGERECHTEN

## Starter

### Broodplankje van Pain de Mer

Aïoli | Kruidenboter | Bio-olijfolie | zeezout

6,75

### Rundercarpaccio XL

Truffelmayonaise | Parmigiano reggiano | Pijnboompitjes | Spekjes

10,25

### Vissoep de Zélande

Rijkelijk gevuld met Noordzee pracht en praal en Pain de mer

9,50

### Wilde gerookte Sockeye zalm

Kruidenroomkaas | Dille | Croutons | Citroen

9,50

Voorjaars  
tip

### Lamsbitterballetjes van de Ambachterie

Asperge | Geitenkaas-pistache lolly | Jamón Serrano

9,25

### Flammkuchen Geitenkaas

Kaas | Ui | Rucola | Honing

8,50



### Flammkuchen Classic

Spekjes | Kaas | Ui | Rucola

7,75

### Sushi aan Zee (10 stuks)

Met o.a. crazy salmon roll, dragon roll en fishermans roll

12,50

### Surf & Turf sushi roll

Met dragon en avocado inside, steak, japanse mayo en okonomiyaki on top

11,50

## Tapasplateau voor twee

Met o.a. Jamón Serrano | Manchego | Brood met aïoli | croquetas y gamba

12,50 p.p.

# HOOFDGERECHTEN

## Schnitzel speaks spanish

Chorizo | Queso | Aioli | Patatas Fritas | Ensalada **17,50**

## Thai Satay zonder stokkies

Satésaus | Uitjes | Kroepoek | Salade | Frites **18,50**

## Irish beef burger

Cheddar | Gecarameliseerde ui | BBQ-saus | Bacon **17,50**

tip

## Ossenhaas

Uruguayaans weiderund | Josper veggies | Pepersaus **24,50**

## Ribeye

Argentijns weiderund | Josper veggies | Chimmichurri **23,50**

## Josper spareribs

slow-cooked 20 uur | Glazed bacon chili jam **21,50**


## Paella del Noordzee

Saffraan | Gamba | Mossel | Noordzeevis **21,50**

## Josper zalm

Josper veggies | Rucola pesto | Citroen **19,50**

## Vegan wrap

Kipstuckjes | Salade | Nachos | Mais | Gaucamole **18,50**  Vegetarisch

## Dikke visplank

voor twee met diverse lekkernijen uit de zee

**23,50 p.p.**



# NAGERECHTEN

## Cheesecake

Strawberry cheesecake ijs | seizoensfruit **6,50**

## Dame blanche

Bourbon vanille ijs | Chocolade ijs | chocolade saus | slagroom **6,50**

## Tiramisu

Pelican Rouge espresso | Baileys | Mascarpone **6,75**

## Salted caramel mousse

Bourbon vanille roomijs | Popcorn | Salted caramel soesje **6,75**

## Chocobrownie met marshmallows

Uit de Josper | Maple Walnut ijs **6,75**

## Specialty coffee

Kiss of Fire (abc-formule) | Irish Coffee | Italian Coffee  
| Spanish Coffee | French Coffee | Mexican Coffee | DOM-Coffee **7,60**



Wat is er lekkerder dan een diner afsluiten met een lekker kopje koffie of thee. Gelukkig serveren wij de koffie van Pelican Rouge, een van de leiders in de koffiewereld voor koffiespecialiteiten en het branden van de hoogste kwaliteit. Op onze La Marzocco zetten wij met liefde een van onze specialty coffees of een cappuccino. Liever thee? Probeer onze verse theeën van Les Jardins de Gaia uit Frankrijk

