

Dinerkaart De Noorman

VOORGERECHTEN (Vanaf 11:00 uur)

Juttersplank de Noorman | vanaf 2 pers. | 12,50 p.p.
Diverse bereidingen van heerlijke vis- en vlees lekkernijen aangevuld met brood.

Kibbeling a la Noorman | 8,90
Ons huisrecept van kibbeling van kabeljauw met verse remouladesaus.

Garnalencocktail | 11,90
Hollandse garnalen met cocktailsaus op een groene salade met appel.

Poké Bowl | 10,90
Hawaiiaans gerecht met sushi-rijst, sashimi van Visfilet, rauwe groenten, sojasaus en gember.

Coquilles | 11,90
Gebakken coquilles op pompoencrème met salie en chorizo.

Tataki van Albacore Tonijn | 10,90
Kort gebakken en Japans gemarineerde tonijnsteak met wasabi, frisse rettich, landcress en furikake.

Vitello Maccarello | 9,90
Dungesneden kalfsrosbief met makreelmayonaise en gefrituurde kappertjes.

Insalata caprese moderno | 9,90
Burratta, gekonfijte tomaat en krokante basilicum.

GRILLGERECHTEN – VLEES

Deze grillgerechten worden geserveerd met gepofte wortel- en knolgroenten met een saus naar keuze.

- Salsa verde (olijfolie, ansjovis, kappertjes, peterselie en basilicum)
- Jus de veau Madeira
- Peperroomsaus

Dry aged Picanha | 25,50
Het rijpen (aging) van het vlees zorgt voor een betere en malsere smaak van het vlees. De Picanha is het staartstuk van het rund en doet denken aan entrecote biefstuk. We grillen het liefst kort waardoor die rosé aan tafel komt.

Ribroast van Livar varken | 24,50
Dit Livar (Limburgs varken) vlees is lekker mals, sappig en vol van smaak. Deze varkens worden op een diervriendelijke manier gehouden dat resulteert in lekker vlees.

HOOFDGERECHTEN – VLEES

Paella | 22,50
Het beroemde rijstgerecht uit Spanje bereid met kip, gamba's groenten en saffraan.

Short Ribs | 21,50
Zoet- pikant gemarineerde en mals gegaarde varkensrib met verse knoflooksaus.

HOOFDGERECHTEN – VIS

Visproeverij | vanaf 2 pers. | 29,50 p.p.
Sinds dag één is dit het meest genoten gerecht van ons restaurant. Verschillende bereidingen van meerder soorten vis op een schaal geserveerd. Wanneer u eens verrast wilt worden door de smaken van de zee.

Vangst van de dag | Vanaf 19,-
Op de huidgebakken visfilet met seizoensgroenten, rösti en Hollandaiseschuim. Afhankelijk van het aanbod vertellen wij u graag welke vis we vandaag voor u kunnen bereiden.

Gegrilde vis trio | 24,50
Drie soorten vis van op de lavasteengrill, geserveerd met geroosterde paprikasaus en olijventapenade.

Sliptongetjes 3st. | 24,50
Op de plaat en in geklaarde boter gebakken tongetjes met citroen, remouladesaus en verse kruiden.

SPECIALITEITEN – VIS

Cataplana | vanaf 2 pers. | 24,50 p.p.
In een Portugese cataplana geserveerd. Bomvol verse vis, mosselen, aardappel, chorizo en speciale kruidenrij.

Moqueca | 23,50
Geroemd in Brazilië. Een verse visstoot met gamba's, paprika, uien, tomaat, limoen en kokosroom.

Bouillabaisse à la Noorman | 24,50
Verschillende soorten in bouillon gekookte vis en mosselen. Compleet gemaakt met garnalen, baguette en rouille.

Zeeuwse mosselen | 24,-
Kies u bereidingswijze van de mosselen.
- Franse met wijn, bleekselderij, prei en peterselie
- Spaanse met tomaten, chorizo, kappertjes en olijven
- Thais met kokosmelk, limoenblad, peper en koriander

VEGETARISCH – VEGAN

Zeewier Quiche | Vegetarisch | 19,50
Hartige taart met zeewier, shiitake, spinazie en Blue de Wolvega.

Marokkaanse Casserol | Vegan | 20,50
Ovenschotel van Hokkaido pompoen, de Puy linzen, Medjoul dadels, gekonfijte citroen, munt en amandel.

KINDERGERECHTEN

Snack met knapperige groenten en frietjes | 9,50
Keuze uit: Kibbeling, Kipnuggets Bitterballen of Frikandel

Maatjes hoofdgerecht | 12,50
Stukje verse hele vis of filet met seizoensgroenten.

Kinderijsje | 5,90
Vanille-ijs met slagroom en smarties.

NAGERECHTEN

Fruitfestijn | 8,90

Diverse sorbetsmaken met vers fruit.

Rote Grütze | 8,90

“Soep” van bosfruit en Gewürztraminer met geslagen room.

Chocoladeparfait | 8,90

Chocolade-ijs met schuim van kersen likeur en oubliehoorn.

Warme appeltaart | 8,90

Appeltaart uit de oven met walnotenijs en vanille-saus.

SENTO KOFFIE

Koffie | 2,40

Koffie groot | 3,60

Espresso | 2,40

Espresso Dubbel | 3,60

Cappuccino | 2,90

Cappuccino groot | 4

Koffie verkeerd | 2,90

Latte Macchiato | 3,50

Koemelk kan vervangen worden door sojamelk.

Ook kunnen we uw koffie decafé bereiden.

Voor beide geldt een meerprijs van 0,25.

KOFFIESPECIALITEITEN

Dokkumer Koffie | 6 *Berenburg*

Bonifatius Koffie | 6 *Bonifatius Bitter*

Irish Coffee | 6,30 *Jameson Whiskey*

Spanish Coffee | 6,30 *Licor 43*

Italian Coffee | 6,30 *Amaretto*

Scottish Coffee | 6,30 *Drambuie*

THEE

Senza tea | 2,20

Earl grey | Rooibos | Groene thee | Herbal Chai

Verse Muntthee | 3,50

Gember thee met Sinaasappel | 3,50

WARMER CHOCOLADE MELK

Warme chocolade melk | 2,50

Warme chocolade melk slagroom | 3,20

Met Baileys en slagroom | 6,30

Met Bacardi en slagroom | 6,30

BUBBELS EN DESSERTWIJN

Prosecco Brut | Belvinage Limburg 20cl | 6,00

Prosecco Brut | Belvinage Limburg 75cl | 28,50

Champagne | Moët & Chandon 75cl | 59

Sherry Pedro Ximenes | Valdespino | 5

Muscat | Chateau Peyssonnie | 4,50

GIN & TONIC

Blauwe bes | Boomsma | 8

Limoen en munt | Bombay Sapphire | 9

Komkommer | Hendrick's | 10

Sinaasappel | Tanqueray Ten | 12

COCKTAILS

Mojito | 6,50

Whiskey sour | 8,50

Tequila sunrise | 6,50

Aperol spritz | 7,50

Bloody Mary | 6,50

APERITIEF EN DIGISTIEF

Pernod | 4,20

Campari | 4,20

Vermouth | Rosso | Bianco | Extra dry | Martini | 4,20

Port Ruby en White | Dow's | 4,20

Port Tawny | Dow's 10 Year | 5,25

Sherry Fino Manzanilla | La Guita | 4,20

Sherry Pedro Ximenez | Valdespino | 4,20

Grappa | Julia Invecchiata | 4,20

Calvados V.S.O.P | Busnell | 5,25

Cognac V.S. | Hennessy | 5,25

Cognac V.S.O.P | Remy Martin | 6,30

WHISKY

Frysk Hynder | 7

Jameson Irish Blended | 4

Connemara Single Malt Irish | 7

Canadian Club | 4

Jack Daniels Tennessee Bourbon | 5

Glenmorangie Nectar d'Or | 10

Isle of Jura Single Malt 10 Years | 6

Talisker Storm | 9

Highland Park Dark Origins | 12

Oban 14 | 10

Glenkinchie Lowland Malt | 8

Ardbeg 10 Years | 9

TRES HOMBRES RUM

La Palma Joven | 9

La Palma Oro XVIII | 11

Barbados VIII | 10

Dominican Premium | 11

Marie Galante | 13

GEDISTILLEERD

Binnenlands gedistilleerd | 3,20

Buitenlands gedistilleerd | 4,20

Likeuren | 4,20

Onze bar is uitgerust met een groot

assortiment aan gedistilleerd en likeuren.

Grote kans dat wij hebben wat u wilt drinken.