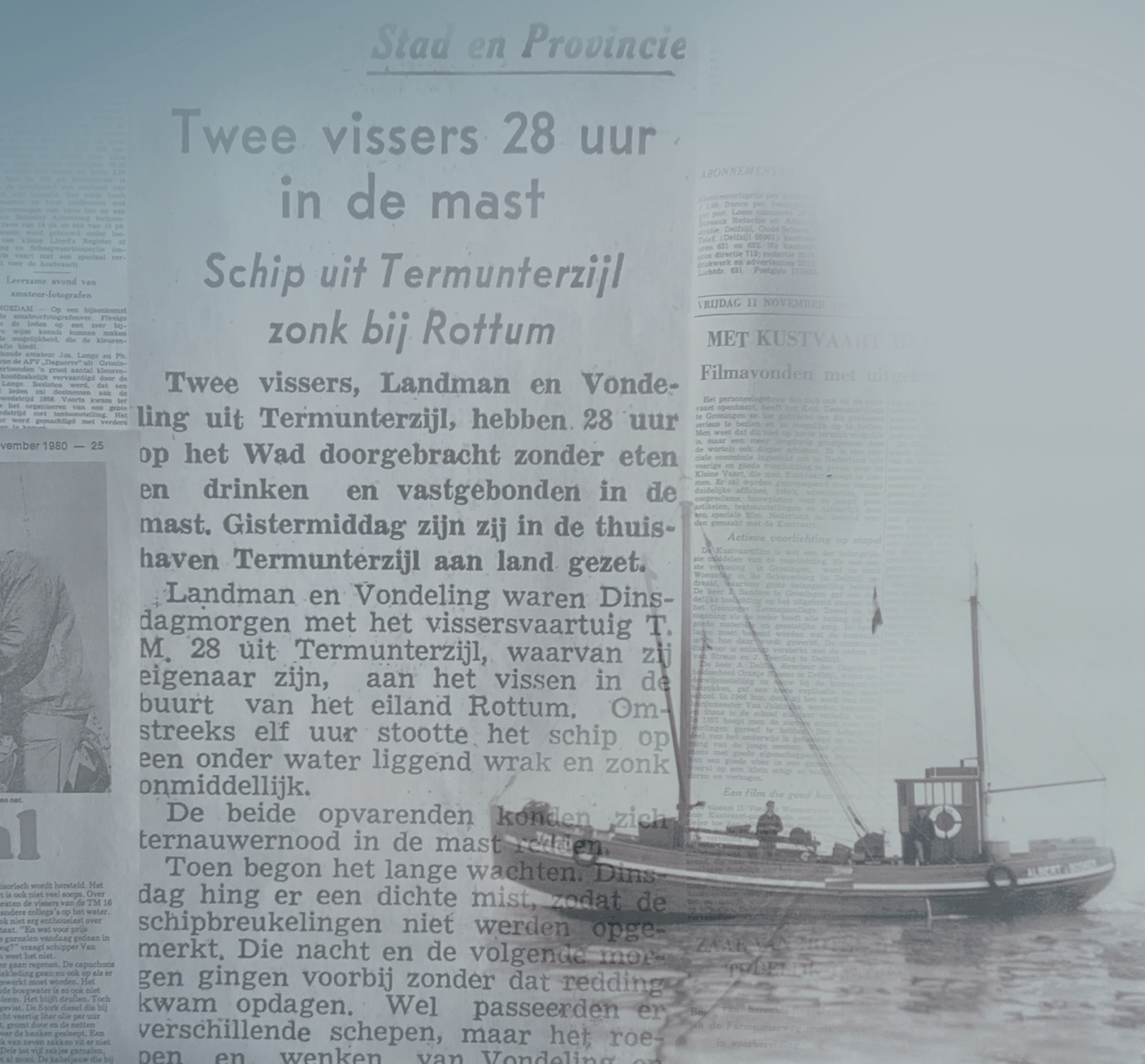
Visrestaurant Landman



Stad en Provincie

Twee vissers 28 uur in de mast

Schip uit Termunterzijl zonk bij Rottum

Twee vissers, Landman en Vondeling uit Termunterzijl, hebben 28 uur op het Wad doorgebracht zonder eten en drinken en vastgebonden in de mast. Gistermiddag zijn zij in de thuishaven Termunterzijl aan land gezet.

Landman en Vondeling waren Dinsdagmorgen met het vissersvaartuig T. M. 28 uit Termunterzijl, waarvan zij eigenaar zijn, aan het vissen in de buurt van het eiland Rottum. Omstreeks elf uur stootte het schip op een onder water liggend wrak en zonk onmiddellijk.

De beide opvarenden konden zich ternauwernood in de mast redden.

Toen begon het lange wachten. Dinsdag hing er een dichte mist, zodat de schipbreukelingen niet werden opgemerkt. Die nacht en de volgende morgen gingen voorbij zonder dat redding kwam opdagen. Wel passeerden er verschillende schepen, maar het roepen en wenken van Vondeling op

Welkom

Welkom bij familie landman en medewerkers in Termunten.
Pieter Landman senior .....

Voor iedereen

Broodje haring 3.-
met rustique witbrood of donker desembrood.

Broodje garnalen 6.50
met vers gepelde Zoutkamper garnaaltjes.

Stokbroodje gezond 5.50
met ham, kaas, ei, komkommer, tomaat en sla.

Stokbroodje huisgerookte zalm 6.50
met honing mosterd dressing.

Stokbroodje paling 6.50
met gerookte Zoutkamper palingfilet.

Lekkerbekje 4.50
van verse kabeljouwfilet met ravigottesaus.

Kibbeling 5.50
van verse kabeljouwfiletmet ravigottesaus.

Kibbeling voor de grote trek 8.-
van verse kabeljouwfilet met ravigottesaus.

Mosselen 5.-
met gepaneerde zeeuwse mosselen.

Uitsmijter 8.-
drie gebakken eieren op witbrood of donker desembrood met ham, kaas en salade.

Termunter uitsmijter 10.-
Drie gebakken eieren op witbrood of donker desembrood met ham, kaas, salade en gebakken Zoutkamper garnaaltjes.

Fish and chips 11.-
Lekkerbekje met boerenfrieten, rauwkostsalade en sauzen.

Westereems *Topper van de kaart!* 12.-
Kibbeling van verse kabeljouwfilet met
boeren frieten, rauwkostsalade en sauzen.

Vis in het kistje 12.-
Kibbeling, mosselen, visfriet, garnalen en calamaris
met boeren frieten, rauwkostsalade en sauzen.

TM 26 12.-.
Twee grote schollen in olie gebakken met boeren frieten,
rauwkostsalade, piri piri en coctailsaus.

Zeelands roem 13.-
Mosselen van de bakplaat met ui, paprika en champignons.
Geserveerd met boeren frieten en stokbrood met kruidenboter.

Voorgerechten

Broodplankje 5.-
met kruidenboter, tapenade en olijven.

Groninger mosterdsoep 5.-
met reepjes rookspek, prei en brood.

Termunter vissoep *naar oma Lukje's recept* ! 6.-
Gevuld met schaal en schelpdieren.

Proeverij gerookte vis 9.-
Een heerlijk voorgerecht met diverse soorten huisgerookte vis met brood.

Proeverij garnalen *voor de liefhebber!* 9.-
Diverse soorten garnalen met brood en kruidenboter.

Gambas in knoflookolie 9.-
naar spaans recept van Tenerife.

Garnalen cocktail 10.-
Heerlijke Zoutkamper garnaaltjes op een bedje van gemengde sla met brood en huisgemaakte cocktailsaus.

Carpaccio van de week 10.-
Vraag niet hoe het kan, maar geniet er van!
Elke week een andere carpaccio.

Jakobsschelpen 13.-
Juweeltjes uit de zee, licht gebakken op een bedje van rucola sla en zongedroogde tomaatjes.

Tapasplank 2 à 3 personen 22.-
Geïnspireerd door de reizen naar Barcelona
Met diverse schaal en schelpdieren, gerookte vis, olijven, brood en boter.

Hoofdgerechten vlees

Butchers best **13.-**
Verse hamburger van de bakplaat, belegd met kaas, spek en ui op bruin of witbrood.

Kip op het stokje **13.-**
Sate van kippendij vlees op de plaat gebakken.

Schnitzel **13.-**
Mooie schnitzel van de slager 250 gram

Champignonsaus	**15.-**
Stroganofsaus	**15.-**
Gebakken ui, paprika en champignons	**15.-**
Twee spiegeleieren	**15.-**

Tussen land en zee **22.-**
Een heerlijke malse biefstuk in combinatie met grote gegrilde gamba's, een verrassend hoofdgerecht.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, een warme groente en boeren frieten of gebakken aardappelen naar keuze.

Maaltijdsalades

Salade geitenkaas 11.-
Gemengde sla met geitenkaas, walnoten en honing.

Salade zalm en gamba's 13.-
Gemengde sla met huisgerookte zalm, verse gamba's,
zongedroogde tomaatjes en honing mosterd dressing.

De salades worden geserveerd met brood en boter.

Hoofdgerechten vis

Eems 16.-
Drie sliptongen van de bakplaat.

Dollard *Topper van de kaart!* 16.-
Vier verschillende vissoorten in boter gebakken.

Oostereems 15.-
Verse scholfilet uit de Noordzee, gebakken op de bakplaat.

Oostereems speciaal 18.-
Verse scholfilet met gebakken ui, paprika,
champignons en zoutkamper garnaaltjes.

Bocht van Watum 15.-
Verse kabeljauwfilet met huisgemaakte mosterdsaus.

Bocht van Watum speciaal 18.-
Verse kabeljauwfilet met gebakken ui, paprika
champignons en Zoutkamper garnaaltjes.

Doekegat 18.-
Verse kabeljauwfilet met roomkaas en boerenspek.

Huibertgat 15.-
Zalmfilet van Noorse zalm met huisgemaakte cocktailsaus.

Huibertgat speciaal 18.-
Zalmfilet, gemarineerd met verse pesto en omwikkeld
met boerenspek.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, een warme groente en boerenfrieten of gebakken aardappelen naar keuze.

Specialiteiten!

Italiaanse schotel 14.-
Tagliatelle met verse zalm, gamba's en groente
in een huisgemaakte roomsaus.

Termunter wokschotel 14.-
Gamba's uit de wok, met verschillende verse
groentes, rijst en ketjap of piri piri saus.

Zoutkamper schotel 15.-
Twee schollen met gebakken Zoutkamper garnaaltjes
en ui, geserveerd met gebakken aardappelen met spekjes
en rauwkostsalade.

Reitdiep schotel 18.-
Heerlijke wild gevangen paling uit het reitdiep geserveerd met
boeren frieten en rauwkostsalade.

TM 6 17.-
Spies met zeeduivelfilet, omwikkeld met seranoham geserveerd
met boeren frieten, rauwkostsalade en stroganofsaus.

Noordzee schotel 22.-
Zes sliptongen in boter gebakken geserveerd met boeren frieten
en rauwkostsalade.

TM 26 *voor de echte visliefhebber!*
Een heerlijk gerecht met schar, scholfilet, zalm met pesto
en boerenspek, sliptong, kabeljauw met roomkaas en seranoham,
mosselen, gamba's en calamaris in knoflookolie.
Geserveerd met boerenfrieten en rauwkostsalade.

1 pers. 23.-
2 pers. 44.-
4 pers. 80.-

Termunterzijl, Haven