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 roe-

Welkom

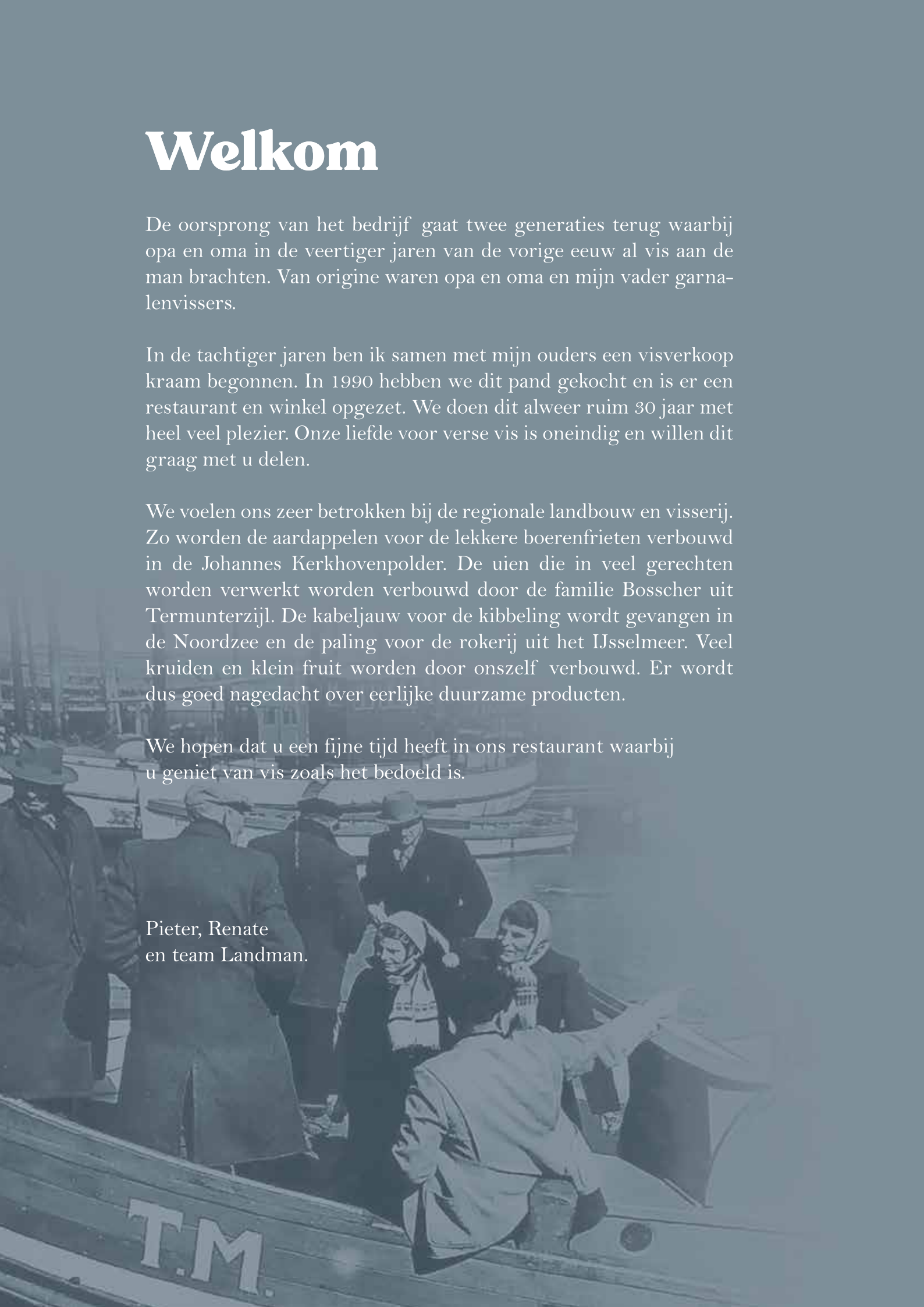
De oorsprong van het bedrijf gaat twee generaties terug waarbij opa en oma in de veertiger jaren van de vorige eeuw al vis aan de man brachten. Van origine waren opa en oma en mijn vader garnalenvissers.

In de tachtiger jaren ben ik samen met mijn ouders een visverkoop kraam begonnen. In 1990 hebben we dit pand gekocht en is er een restaurant en winkel opgezet. We doen dit alweer ruim 30 jaar met heel veel plezier. Onze liefde voor verse vis is oneindig en willen dit graag met u delen.

We voelen ons zeer betrokken bij de regionale landbouw en visserij. Zo worden de aardappelen voor de lekkere boerenfrieten verbouwd in de Johannes Kerkhovenpolder. De uien die in veel gerechten worden verwerkt worden verbouwd door de familie Bosscher uit Termunterzijl. De kabeljauw voor de kibbeling wordt gevangen in de Noordzee en de paling voor de rokerij uit het IJsselmeer. Veel kruiden en klein fruit worden door onszelf verbouwd. Er wordt dus goed nagedacht over eerlijke duurzame producten.

We hopen dat u een fijne tijd heeft in ons restaurant waarbij u geniet van vis zoals het bedoeld is.

Pieter, Renate
en team Landman.



Voor iedereen

Lekkerbekje 8.-
van verse heekfilet met ravigottesaus.

Kibbeling 9.50
van Alaska kabeljauwfilet met ravigottesaus.

Kibbeling voor de grote trek 14.50
van Alaska kabeljauwfilet met ravigottesaus.

Mosselen 9.-
Gepaneerde Zeeuwse mosselen in olie gebakken.

Fish and chips 17.50
Lekkerbekje van heekfilet. Geserveerd met boerenfrieten, rauwkostsalade en sauzen.

Westereems *Topper van de kaart!* 18.-
Alaska kibbeling. Geserveerd met boerenfrieten, rauwkostsalade en sauzen.

Vis in het kistje 18.50
Kibbeling, mosselen, visfriet, garnalen en calamaris. Geserveerd met boerenfrieten, rauwkostsalade en sauzen.

TM 29 19.50
Twee grote schollen in olie gebakken. Geserveerd met boerenfrieten, rauwkostsalade en sauzen.

Zeelands roem 19.-
Mosselen van de bakplaat met ui, paprika en champignons. Geserveerd met boerenfrieten en stokbrood met kruidenboter.

Zeelands roem speciaal 19.50
Mosselen uit de oven met ui, paprika en champignons, tomaten en overbakken met kaas. Geserveerd met boerenfrieten en stokbrood met kruidenboter.

Voorgerechten

Broodplankje 7.50
met kruidenboter, tapenade en olijven.

Broodplank de luxe 19.50
plank met diverse soorten brood, boter, kaas
en vleeswaren. Voor 2-3 personen.

Groninger mosterdsoep 7.50
met reepjes rookspek, prei en brood.

Termunter vissoep *naar oma Lukje's recept* ! 9.-
Een krachtige heldere of gebonden bouillon naar keuze
gevuld met vis en groente.

Soep van de week 7.50
Wekelijks wisselende soep uit eigen keuken.

Proeverij van garnalen 12.-
Diverse soorten garnalen op verschillende manieren bereidt.
Geserveerd met brood en kruidenboter.

Gamba's in knoflookolie 13.-
naar Spaans recept van Tenerife.

Proeverij gerookte vis 12.-
Diverse soorten gerookte vis
geserveerd met brood en kruidenboter.

Garnalen cocktail **Dagprijs**
Heerlijke Zoutkamper garnaaltjes op een bedje van gemengde
sla. Geserveerd met brood en huisgemaakte cocktailsaus.

Tapasplank 2 - 3 personen 27.50
Geïnspireerd door de reizen naar Barcelona.
Met diverse schaal en schelpdieren, gerookte vis, olijven.
Geserveerd met brood en boter.

Maaltijdsalades

Salade geitenkaas 17.-
Gemengde sla met geitenkaas, walnoten en honing.

Salade zalm en gamba's 19.50
Gemengde sla met huisgerookte zalm, verse gamba's,
zongedroogde tomaatjes en honingmosterd dressing.

De salades worden geserveerd met brood en boter.



Hoofdgerechten vlees

Kip op het stokje 19.50
Sate van kippendij vlees op de plaat gebakken.

Het lekkerste van een varken!
Mooie schnitzel van de slager, 250 gram. 21.-
met champignonsaus 22.50
met stroganoffsaus 22.50
met gebakken ui, paprika en champignons 22.50
met twee spiegeleieren 22.50

Kluiven maar! 25.-
Huisgemaakte spareribs
met een honing barbeque marinade.

Vleespannetje 26.50
Een pan vol met boerenfrieten, gebakken aardappelen,
sparerib, kip, rundvlees en varkensvlees.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, boerenfrieten of gebakken aardappelen naar keuze.



Hoofdgerechten vis

Kerkenriet 20.50
Twee Noordzee schollen in boter gebakken

Eems
Drie sliptongen in boter gebakken. **Dagprijs**

Dollard *Topper van de kaart!* 23.-
Vier verschillende vissoorten in boter gebakken.

Oostereems 22.-
Verse scholfilet uit de Noordzee, gebakken op de bakplaat.

Oostereems speciaal 24.-
Verse scholfilet met gebakken ui, paprika,
champignons en Noorse garnaaltjes.

Bocht van Watum 22.-
Verse kabeljauwfilet met huisgemaakte mosterdsaus.

Bocht van Watum speciaal 24.-
Verse kabeljauwfilet met gebakken ui, paprika,
champignons en Noorse garnaaltjes.

Doekegat 24.-
Verse kabeljauwfilet met roomkaas en boerenspek.

Huibertgat 23.-
Zalmfilet van Noorse zalm met huisgemaakte cocktailsaus.

Huibertgat speciaal 25.-
Zalmfilet, gemarineerd met verse pesto en omwikkeld
met boerenspek.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, boerenfrieten of gebakken aardappelen naar keuze.

Specialiteiten!

Italiaanse schotel 19.50
Tagliatelle met verse zalm, gamba's en groente
in een huisgemaakte roomsaus.

Termunter wokschotel 19.50
Gamba's uit de wok, met verschillende verse
groenten, rijst en ketjap of piri piri saus.

Zoutkamper schotel 24.50
Twee schollen met gebakken Zoutkamper garnaaltjes
en ui. Geserveerd met gebakken aardappelen met spekjes
en rauwkostsalade.

Reitdiep schotel 28.-
Heerlijke wild gevangen paling uit het Reitdiep.
Geserveerd met boerenfrieten en rauwkostsalade.

TM 45 23.-
Spies met verschillende vissoorten, paprika,
champignons, ui en serranoham. Geserveerd met
boerenfrieten, stroganoffsaus en rauwkostsalade.

TM 20 *Voor de echte visliefhebber!* 26.50
Een heerlijk gerecht met schar, scholfilet, zalm met pesto
en boerenspek, sliptong, kabeljauw met roomkaas en serranoham,
mosselen, gamba's en calamaris in knoflookolie.
Geserveerd met boerenfrieten en rauwkostsalade.

Hoofdgerechten Vegetarisch

met vleesvervangers

Sateschotel 19.-
Met huisgemaakte boerenfrieten en rauwkostsalade.

Schnitzel 19.-
Met ui, paprika en champignons of
champignonsaus naar keuze, huisgemaakte boerenfriet
en rauwkostsalade.

Wokschotel 19.-
Diverse soorten groenten uit de wok met ketjap
of piri piri saus en rijst.



Voor de kinderen

Pannenkoek 6.75
met stroop en suiker

Friet met kipnuggets en saus 7.50

Friet met hamburger en saus 7.50

Friet met garnalenhapjes en saus 7.50

Kindermenubox 7.50
Friet, frikandel, kroket of kibbeling naar keuze
met appelmoes en saus in een leuke box met verrassing.



Nagerechten

TM 8 Jakobina 8.75
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom
of boerenjongens en slagroom.

TM 16 Wendeltje 8.75
Sorbetijs met vruchtjes en slagroom.

TM 17 Oostereems 8.75
Groene appel- en vanilleroomijs
met Granny Smit en slagroom.

TM 20 Albert Jan Bosker 8.75
Hangop van de week met wisselende vruchtencompote.

TM 24 Dolfijn 8.75
Proeverij van nagerechten.

TM 28 Zeearend 8.75
Crème brûlée met vanilleijs en slagroom.

TM 29 Westereems 8.75
Bananen- en vanilleroomijs
met banaan, chocoladesaus en slagroom.

Voor de kinderen:

TM 5 Drie Gebroeders
Aardbei en vanilleijs met slagroom. 5.50

TM 25 Flamingo
Schatkistje met vanille en chocoladeijs. 5.50

Koffie specialiteiten

Termunter koffie 7.65
Dubbele espresso met Hooghoudt Kalmoes en slagroom.

Spaanse koffie 7.65
Dubbele espresso met Licor 43 en slagroom.

Schotse koffie 7.65
Dubbele espresso met whisky en slagroom.

Franse koffie 7.65
Dubbele espresso met Cointreau en slagroom.

Italiaanse koffie 7.65
Dubbele espresso met Amaretto en slagroom.

Mexicaanse koffie 7.65
Dubbele espresso met Kahlúa en slagroom.



Wijn

	glas	fles
Huiswijn Wit Elements Chenin Blanc uit Westkaap, Zuid Afrika. Een frisse, levendige, sappige witte wijn.	4.50	16.-
Huiswijn Wit Zoet Bereich Bernkastl Mosel, Duitsland. Toegankelijk en soepel.	4.50	16.-
Huiswijn Rood Sangiovese druif, Abruzzo Italië Sappig, stevig van structuur en kersrood.	5.25	22.-
Huiswijn Wit Chardonnay Chardonnaydruif uit Languedoc-Roussillon, Frankrijk. Houtgerijpt met veel body, dik in het glas hangend, fris en rond.	5.75	25.-
Centum Wit Verdeodruif uit Rueda, Spanje Verrassendfruitig met een zachte afdronk.	5.75	23.-
Les Bertholets **Reserve Vermentino Wit** Vermentino druif uit Languedoc, Frankrijk. Fris, droog mineralige en een fijne body. *Een aanrader.*	5.75	23.-



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



