




DINER | DINNER | DINER

LEKKER VOORAF

BROODPLANKJE | 5,00 
vers afgebakken brood met diverse smeersels


OLIJVEN | 4,50 
in knoflookolie gemarineerde olijven

IBERICO HAM 40 GR | 12,00
dun gesneden Iberico ham met zoetzure tomatencompote

ZEEUWSE OESTERS - 6ST | 13,50
met rode wijn vinaigrette, fijngesnipperde ui, chiliflakes en citroen



APPETIZERS

BREAD PLATTER | 5,00 
freshly baked bread with various spreads

OLIVES | 4,50 
olives marinated in garlic oil

IBERICO HAM 40 GR | 12,00
thinly sliced Iberico ham with sweet and sour tomato compote

ZEELAND OYSTERS - 6PCS | 13,50
raw oyster with red wine vinaigrette, finely chopped onion, chilli flakes and lemon



LECKERER ANFANG

BROTPLATTE | 5,00 
Ofenfrisches Brot mit diversen Aufstrichen


OLIVEN | 4,50 
In Knoblauchöl marinierte Oliven

IBERICO-SCHINKEN | 40 GR | 12,00
Dünn geschnittener Iberico-Schinken mit süßsaurem Tomatenkompott

ZEELÄNDISCHE AUSTERN - 6ST | 13,50
Rohe Austern mit Rotwein-Vinaigrette, feingeschnittenen Zwiebeln, Chiliflocken und Zitrone



SOEPEN


POMODORISOEP | 6,50 
soep van pomodori tomaat met pesto

BISQUE VAN NOORDZEEKRAB | 9,50 
romige schaaldierensoep met cognac

VOORGERECHTEN

CARPACCIO | 13,50 
dun gesneden rundermuis met Grana Padano, pittenmix en huisgemaakte truffelcrème

ZALMTOMPOUCE | 14,50
tompouce van gemarineerde zalm, bieslookcrème, citrus en gefrituurde kappertjes

DAVAI CREAMY DUMPLINGS | 13,50 
krokante dumplings gevuld met creamy bloemkool, grofgesneden artisjok, rucola en spicy bell-pepper topping

HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD MET BIJPASSEND AARDAPPELGARNITUUR EN SEIZOENSGROENTEN

SCHELVIS | 23,50
op de huid gebakken schelvisfilet, met springroll van garnalen en een saus van gerookte knoflook

ZEEUWSE MOSSELEN VAN NEELTJE JANS | 25,50
traditioneel bereid in witte wijn met groenten, geserveerd met 2 koude sauzen, frisse salade en ambachtelijke frites

LANGOUSTINES | 27,50
langoustines van de grill met frisse salade, ambachtelijke frites en limoenmayonaise

HALVE KREEFT THERMIDOR | 29,50
met gemengde salade, gegrilde citroen en ambachtelijke frites

NOORDZEETONG | 37,50
in romboter gebakken zeetong met zilte groenten en ambachtelijke frites

CAJUN PARELHOEN | 22,50
in cajun-knoflookmarinade gegrilde parelhoen

BLACK ANGUS | 23,50
steak van Black Angus met een saus van geweldige groene peper

STICKY BBQ BUN - 2ST | 18,50 
gestoomd Oosters broodje met vegetarische kipstukjes, flinterdunne gewokte groenten en sticky Korean BBQ-saus

FLETCHER BURGER | 16,50
100% runderburger op een brioche bol met Old Amsterdam, zoetzure augurk en huisgemaakte truffelcrème

DESSERTS

DAME BLANCHE | 7,50 
vanille-ijs op chocoladecrumble, pure chocoladesaus, chocoladekletskep en slagroom

CRÈME-BRÛLÉE | 9,00
klassieke crème-brûlée met krokant laagje van gekarameliseerde suiker en boerenroomijs


SEMIFREDDO | 8,50
met crunchy bodem van hazelnoten en rood fruit

SOUPS


POMODORI SOUP | 6,50 
soup of Pomodori tomatoes with pesto

BISQUE OF NORTH SEA CRAB | 9,50 
creamy crustacean soup with brandy

STARTERS

CARPACCIO | 13,50 
thinly sliced topside beef, Grana Padano, mixed seeds and homemade truffle cream

SALMON TOMPOUCE | 14,50
tompouce of marinated salmon, chive cream, lemon and fried capers

DAVAI CREAMY DUMPLINGS | 13,50 
crispy dumplings stuffed with creamy cauliflower, coarsely chopped artichoke, aragula and spicy bell pepper topping

MAIN DISHES

SERVED WITH A MATCHING POTATO AND VEGETABLE GARNISH

HADDOCK | 23,50
skinfried haddock fillet with a shrimp springroll and smoked garlic sauce

ZEELAND MUSSELS FROM 'NEELTJE JANS' | 25,50
prepared the traditional way in white wine with vegetables, served with 2 cold sauces, fresh salad and traditional chips

LANGOUSTINES | 27,50
langoustines from the grill with fresh salad, traditional chips and lime-mayonnaise

HALF A LOBSTER 'THERMIDOR' | 29,50
half a lobster with mixed salad, grilled lemon and traditional chips

NORTH SEA SOLE | 37,50
Sole baked in dairy butter with salty vegetables and traditional chips


CAJUN GUINEA FOWL | 22,50
guinea fowl fillet grilled in Cajun-garlic marinade

BLACK ANGUS | 23,50
Black Angus steak with soaked green pepper sauce

STICKY BBQ BUN - 2PCS | 18,50 
steamed Oriental buns with vegetarian chicken pieces, thinly sliced stir fried vegetables and sticky Korean BBQ-sauce

FLETCHER BURGER | 16,50
100% beef burger on a brioche bun with Old Amsterdam cheese, sweet and sour pickles and homemade truffle cream

DESSERTS

DAME BLANCHE | 7,50 
vanilla ice cream on chocolate cookie crumble, pure chocolate sauce, chocolate ginger snap and whipped cream

CRÈME-BRÛLÉE | 9,00
classic crème-brûlée with a crispy layer of caramelized sugar and artisanal ice cream


SEMIFREDDO | 8,50
with a crunchy hazelnut bottom and red fruits

SUPPEN


POMODORISUPPE | 6,50 
Suppe aus Pomodori-Tomaten mit Pesto

BISQUE VON NORDSEEKRABBen | 9,50 
Cremige Schalentiersuppe mit Cognac

VORGERICHTE

CARPACCIO | 13,50 
Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Grana Padano, Körnermischung und hausgemachter Trüffelcrème

LACHSTOMPOUCE | 14,50
Tompouce von mariniertem Lachs, Schnittlauchcrème, Zitrusfrüchten und frittierten Kapern

DAVAI CHEEZY DUMPLINGS | 13,50 
Knusprige Dumplings, gefüllt mit creamy Blumenkohl, grob geschnittenen Artischocken, Rucola und würzigem Bell-Pepper-Topping

HAUPTSPEISEN

SERVIERT MIT PASSENDER KARTOFFELBEILAGE UND SAISONALEM GEMÜSE

SHELLFISCH | 23,50
Auf der Haut gebratenes Schellfischfilet, mit Garnelen-Frühlingsrolle und einer Sauce aus geräuchertem Knoblauch

ZEELÄNDISCHE MUSCHELN VON NEELTJE JANS | 25,50
Traditionell zubereitet in Weißwein mit Gemüse, serviert mit 2 kalten Saucen, frischem Salat und Pommes Frites

LANGOUSTINES | 27,50
Langoustines vom Grill mit frischem Salat, Pommes Frites und Limetten-Mayonnaise

1/2 HUMMER 'THERMIDOR' | 29,50
1/2 Hummer mit gemischtem Salat, gegrillter Zitrone und Pommes Frites

NORDSEEZUNGE | 37,50
In Butter gebratene Seezunge mit salzigem Gemüse und Pommes Frites

CAJUN PERLUHN | 22,50
In Cajun-Knoblauchmarinade gegrilltes Perlhuhn

BLACK ANGUS | 23,50
Black-Angus-Steak mit einer Sauce von eingelegtem Grünen Pfeffer

STICKY BBQ BUN - 2ST | 18,50 
Gedämpftes orientalisches Brötchen mit vegetarischen Hähnchenstücken, hauchdünnem Pfannengemüse und koreanischer BBQ-Sauce

FLETCHER BURGER | 16,50
100% Rinderburger auf einem Brioche-Brötchen mit Old Amsterdam, süßsaurer Gurke und hausgemachter Trüffelcrème

DESSERTS

DAME BLANCHE | 7,50 
Vanilleeis auf Schokoladen-Crumble, dunkler Schokoladesauce, Schokoladenkeks und Schlagsahne

CRÈME-BRÛLÉE | 9,00
Klassische Crème brûlée mit einer knusprigen Lage aus karamellisiertem Zucker und Vanilleeis


SEMIFREDDO | 8,50
Mit knusprigem Boden aus Haselnüssen und roten Früchten

ON THE SIDE

AMBACHTELIJKE FRITES | 3,50 
met mayonaise

SEIZOENSSALADE | 3,50 
salade met ingrediënten van het seizoen

ON THE SIDE

TRADITIONAL CHIPS | 3,50 
with mayonaise

SEASONAL SALAD | 3,50 
salad with seasonal ingredients

ON THE SIDE

POMMES FRITES | 3,50 
mit Mayonaise

SALAT DER SAISON | 3,50 
Salat mit Zutaten der Saison

COMING SOON: MARINA LOUNGE VLISSINGEN

Vanaf medio september valt ons restaurant onder het Marina Lounge by Fletcher concept. Marina Lounge brengt luxe en passie voor eten samen. Geniet in een stijlvolle omgeving van puur, eerlijk en vers eten. Middels een shared dining concept heb je de mogelijkheid om uitgebreid kennis te maken met heerlijke gerechten van verse vis, schaal- en schelpdieren en/of vlees. Ook voor de vegetariër staat er genoeg op het menu. Uiteraard ben je bij ons ook van harte welkom voor een heerlijke kop koffie of een verfrissende cocktail. We zien je graag bij Marina Lounge!

 Vegetarisch / Vegetarian dish / Vegetarisches Gericht  Fletcher Klassieker / Fletcher Classic / Fletcher Klassiker

Heb je bepaalde dieetwensen of allergieën? Onze keuken is hier graag van op de hoogte. Vraag naar onze vegetarische en veganistische mogelijkheden.

Any special dietary needs or allergies? Please let the kitchen staff know. Ask for our vegetarian and vegan options.

Haben Sie bestimmte Diätwünsche oder Allergien? Bitte informieren Sie unsere Küche. Fragen Sie nach unseren vegetarischen und veganen Möglichkeiten.

