

LIG DIE ANKER

'n Heerlike manier om die reis te begin...

- ESCARGOT** 89
(nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie)
slakke bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter
- JALAPENO**
- HOENDERPOPPERS** 79
- KERRIE-AFVAL** 99
bedien met ciabatta
- ES-KALAHARI-GOT** 95
(as jy nie van see skulpdiere hou nie)
skilpadjies bedien op kapokaartappels en tamatiesmoor
- BEENMURG** 95
bedien met getrekte beesvleis, botter en roosmaryn bruschetta
- ROMERIGE BILTONGSOP** 89
bedien met ciabatta

- OESTERS (Tradisioneel)** 180
bedien op die tradisionele manier
- OESTERS** 190
mignonette of gepiekelde gemmer
- KALAMARIE** 95
(voeg kalamarietoppe by 84)
diepgebraai inkrisrepiet bedien op rys
*gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous
- ROMERIGE**
- KNOFFELMOSSLS** 95
mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous of 'n napolitana sous
- PRAWN AU GRATIN** 110
garnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas
- SEEKOSSOP** 95
bedien met ciabatta

- CIABATTA** 65
gebak met knoffelbotter en kaas
- GEKRUMMELDE**
- SAMPIOENE** 89
- MURGPAMPOENTJIE-SKYFIES** 60
diepgebraai in 'n ligte degie bedien met ons geheime doopsous

PASTAS

Vir diegene wat Italiaanse bloed in hul are het

- SEEKOS TAGLIATELLE** 175
(geniet met Sauvignon Blanc)
mossels, garnaalsterte, sampioene en kalamarie bedien in 'n romerige of napolitana sous
- ALFREDO (geniet met Sauvignon Blanc)** 145
ham en sampioene bedien op tagliatelle in 'n romerige of napolitana sous
- HOENDER EN SAMPIOENPENNE** 159
(geniet met Chardonnay) gebraaide hoenderrepiet en sampioene bedien in 'n romerige of napolitana sous
- LAMS RAGU (geniet met Merlot)** 185
sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle
- MONGOLIESE BIEFSTUK TAGLIATELLE (geniet met Syrah)** 175
voorberei in 'n thai soet en sout sojasous, bedien op tagliatelle

TRADISIONEEL

Tradisioneel Suid Afrikaans.
Geniet met enige rooiwijn.

- BEESTERT** 195
bedien met rys en groente
(stampielies ook beskikbaar as stysel)
- BOBOTIE** 175
bedien op rys met tamatie & uie salsa en 'n poppadom
- KERRIE-AFVAL** 185
bedien met rys en groente
(stampielies ook beskikbaar as stysel)



SLAAIE

Geniet saam met ons "blends"

- LIGHUISSLAAI** 99
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons, fetakaas, olywe en slaaisous
- HOENDERSLAAI** 119
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, feta, croutons, geroosterde hoenderrepiet, peppadew en 'n mosterd slaaisous
- HALLOUMI EN VYESLAAI** 129
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, gebraaide halloumi en groenvye
- SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé)** 145
'n vars groen slaai met jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien met ons seekossous
- SPRINGBOK / KROKODIL CARPACCIO** 135
Kan ook geniet word as voorgereg

VEGETARIËRS

Vir die van julle wat grill vir vis en vleis...

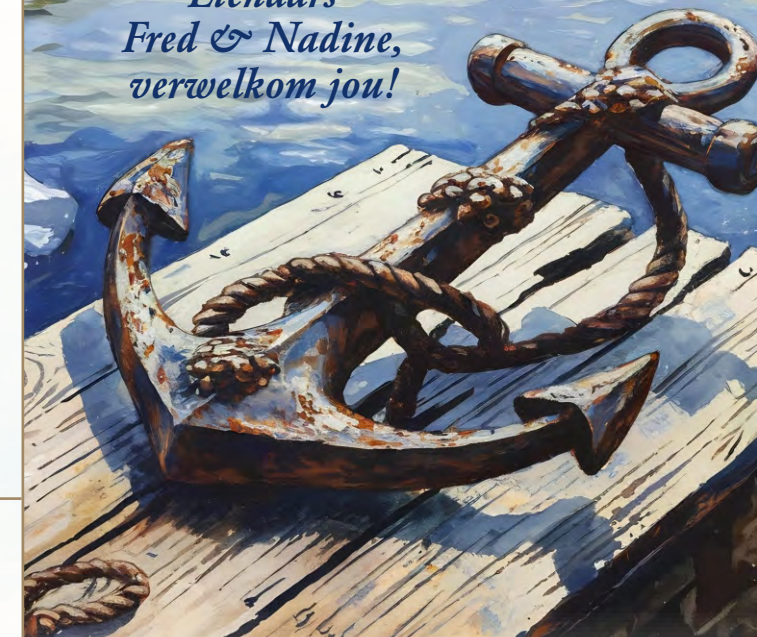
- VEGETARIESE BURGER** 139
vegetariese pattie, aartappelkoekie, blaarslaai, tamaties en gepiekelde uitjies, bedien met skyfies
- VEGETARIESE BORD** 129
gebakte aartappel, room spinasie, botterskorsie, murgpampoentjieskryfies bedien met 'n yoghurt kruie sous
- SAMPIOEN EN BASILIEKRUID PENNE** 155
sampioen, tamatie, spinasie, basiliekruid penne in romerige witwysous of 'n romerige napolitana sous
- GROENTE KERRIE** 139
groente in seisoen gebraai met uie en knoffel bedien in 'n ligte geurige klapper kerriesous bedien met basmatie rys, 'n poppadom en sambals



De Kswijf

SEEFRONT RESTAURANT

Eenaars
Fred & Nadine,
verwelkom jou!



Ons Eiesoortige Disse 
Kyk uit vir die anker teken

VIR DIE KINDERS

Slegs vir 12 en onder...

- STOKVIS / KALAMARIE EN SKYFIES** 95
- HOENDERREPIES EN SKYFIES** 85
- RIBBETJIE EN SKYFIES** 95
- HAM EN KAAS PIZZA** 89
- MAC N CHEESE** 79
- BURGER EN SKYFIES** 95
Bief of Hoender

Let asseblief...

- * Diensfooi kan bygesit word
- * Onderhewig aan beskikbaarheid
- * Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse
- * Geen gedeelde rekening
- * Veranderinge aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê
- * Vra jou kelner oor ons swartbord, spesiale aanbiedinge en gesonder opsies

VLEISERIGS

SEEKOS

VEGETARIES

DIE SEEVAARDER SE KEUSE

Geniet saam met ons "Blends" en ander kultivars

KNIBBELBORD 185
stokvis, hoenderrepies, , kalamarie, uieringe, vissamoosas en skyfies

SMULBORD 329
stokvis, kalamarie, romerige mossels, ribbetjies, hoenderrepies, gekrummelde sampioene, vissamoosas, uieringe, skyfies en rys

SEEKOSBORD 395
steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, romerige mossels, vissamoosas, uieringe, skyfies en rys

KOMBINASIES :

Stokvis, Kalamarie, Rys en Skyfies **195**
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys en Skyfies **215**
Koningklipvis, Kalamarie, Rys en Skyfies **219**
Stokvis, Steurgarnale, Kalamarie, Rys en Skyfies **259**

VOEG BY

ROMERIGE MOSSELS 85
STEURGARNALE 150G 115
KALAMARIE 100G 84
KALAMARIEKOPPE 100G 84
STOKVIS 100G 95
LYNVIS 150G 105
TONGVIS SQ
KONINGKLIP SQ
HOENDERREPIES 150G 84
RIBBETJIES 200G 95
BIEFSTUK 100G SQ
Kruisskyf, Lendestuk, Beeshaas, Ribboog
SKYFIES / RYS 25
KREEFSTERTE SQ

VIR DIE LANDROTTE

Bedien met 'n keuse van groente, rys, kapokaartappels, skyfies, aartappelwiggies, gebakte aartappel of slaai

R: koel rooi middel MW: baie min of geen pienk in die middel
MR: warm rooi middel met 'n tikkie pienk WD: geen pienk nie, deurgaar
M: warm pienk middel

200G 300G 500G

KRUISSKYF (rump) 155 189 239
LENDESTUK (sirloin) 165 199 249
BEESHAAS (fillet) 195 249 389
RIBBOOG (ribeye) 185 239 369
T-BEEN 265

LAND & SAND 249
biefstuk (100G Beeshaas of 200G Lendestuk), kalamarie en romerige mossels

VOEG BO-OP:
(word bo-op steak bedien)
Romerige Slakke **55** / Steurgarnale Thermidor **65** / Murgbeen **65** / Steurgarnale **115**

SOUSE 45
Sampioen / Barbeque / Kaas / Brandewynpeper / Knoffelroom / Chillikaas / Biltong / Thermidor

RIBBETJIES (VARK) 500G 209

EISBEIN 450 - 500G 189
gebraai en bedien met kapokaartappel en groente

CORDON BLEU 174
ham-en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op ons spesiale manier bedien met 'n sous van jou keuse

HOENDER EN GARNAAL KERRIE 189
bedien met rys, sambals en 'n gebraaide poppadom

SUURLEMOEN HOENDER 185
pangebraaide hoenderfillets gevul met roomspinasië en fetakaas

HOENDERSCHNITZEL HALF 119 VOL 169
pangebraaide gekrummelde hoenderfillet
(voeg by Parmigiana half 39 vol 49)

VOL DEK BURGER 149
bees burger bedek met spek en kaas bedien met sampioensous, uieringe en skyfies
(voeg by getrekte geroekte beesvleis 45)

KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

Vars uit die see, jy kan nie verkeerd gaan nie... Geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc
Bedien met 'n keuse van groente, rys, skyfies, kapokaartappels, aartappelwiggies, gebakte aartappel of slaai

STOKVIS 180G 125 250G 155
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

LYNVIS VAN DIE DAG 220G - 250G 199
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KALAMARIE 220G - 250G 179
bedien met gegeurde rys
*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige fetasous

KONINGKLIPVIS SQ
(onderbewig aan beskikbaarheid)
op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter

TONGVIS SQ
(onderbewig aan beskikbaarheid)
op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter

GEROOSTERDE STEURGARNALE 295
300G - 350g
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys voorberei in suurlemoen- / knoffelbotter / peri-peri-sous / geheimesous

KAPTEINSBORD (bedien 2) 850
stokvis, lynvis, garnale, kalamarie gebraai en gebak, mossels, romerig en tamatiebasis, kalamariëkoppe en kreefsterte

SOUSE 35
Tartare / Knoffelbotter / Suurlemoenbotter / Soetrissie / Sterk Chilli / Blatjang / Vinaigrette

THAI SEEKOSBORD 175
(geniet met Pinotage Rosé of Semi-Sweet)
vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n thai kerriesous bedien met rys en 'n poppadom

SWARTPOTMOSSELS 170
romerige mossels in 'n knoffel-witwyn-roomsous of 'n napolitana sous, bedien met vars suurlemoene, rys en ciabatta

PAELLA MIXTA 149
(geniet met Pinotage Rosé, Riesling of Viognier)
'n Spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies, steurgarnale, mossels, kalamarie, chorizo, uie, knoffel, ertjies en ons geheime bestanddele

BYKOSSE

STYSEL 39
Aartappelskyfies / Gebakte Aartappel / Kapokaartappel / Wiggies / Rys

GROENTE VAN DIE DAG 49

ROOMSPINASIE 49

UIERINGE 39

SLAAI 49

KAAS / SPEK / EIERS 19

EKSTRA 15
Brood / Botter / Suurlemoenwiggies / Tartaresous / Vars Rissies / Vars Knoffel



SEEFRONT RESTAURANT
Since 1999
De Kuiswif
SEEFRONT RESTAURANT