

LIG DIE ANKER

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

ESCARGOT 99
(nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie)
slakke bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter

JALAPENO HOENDERPOPPERS 85
BEENMURG 115
bedien met getrekte beesvleis, botter en roosmaryn broodjies

ROMERIGE BILTONGSOP 89
bedien met broodjies

VARKBLOKKIE BOABROODJIE 99
boabroodjies gevul met gebraaide varkblokkies, koolslaa en sriracha sous

OESTERS (Tradisioneel) 195
bedien op die tradisionele manier

OESTERS 205
mignonette of gepiekelde gemmer

KALAMARIE 99
(voeg kalamarietoppies by 85)
diepgebraai inkvisrepiet bedien op rys
*gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous

PRAWN AU GRATIN 125
garnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas

SEEKOSSOP 110
bedien met broodjies

PITTIGE GARNALE 125
garnale in n pittige sous bedien met broodjies

ROMERIGEMOSSELS 99
romerigemossels in 'n knoffel-witwyn-roomsous, bedien met vars suurlemoene, rys en broodjies

BROSBROODJIE
gebak met 'n keuse van:
Knoffelbotter & kaas **69**
Feta, uimarmelade & roosmaryn **65**
Knoffelbotter **59**

GEKRUMMELDE SAMPIOENE 99

MURGPAMPOENTJIE-SKYFIES 79
diepgebraai in n ligte deegie bedien met ons geheime doopsous

PASTAS

Vir diegene wat Italiaanse bloed in hul are het

SEEKOS TAGLIATELLE 189
mossels, garnaalsterte, sampioene en kalamarie bedien in 'n romerige sous

HOENDER EN SAMPIOENPENNE 179
gebraaide hoenderrepiet, spek, en sampioene bedien in n romerige spinasie sous

LAMS RAGU 199
sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle

GEROOKTE BEESVLEIS MACARONI EN KAAS 179
gebakte macaroni en kaas bedien met getrekte beesvleis, gebraaide sampioene en broodjies

ALFREDO 159
ham en sampioene bedien op tagliatelle in 'n romerige sous



TRADISIONEEL

Tradisioneel Suid Afrikaans.

BEESSTERT 219
bedien met rys en groente
(stampielies ook beskikbaar as stysel)

BOBOTIE 189
bedien op rys met tamatie & uie salsa en 'n poppadom

KERRIE-AFVAL 199
bedien met rys en groente
(stampielies ook beskikbaar as stysel)

SLAAIE

LIGHUISSLAAI 125
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons, fetakaas, olywe en slaaisous

HOENDERSLAAI 135
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, feta, croutons, geroosterde hoenderrepiet, peppadew en 'n mosterd slaaisous

HALLOUMI EN VYESLAAI 145
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, gebraaide halloumi en groenvye

SEEKOSSLAAI 165
'n vars groen slaai met jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien met ons seekossous

SPRINGBOK / KROKODIL CARPACCIO 155
Kan ook geniet word as voorgereg

VEGETARIËRS

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

VEGETARIESE BURGER 155
vegetariese pattie, aartappelkoekie, blaarslaai, tamaties en gepiekelde uitjies, bedien met skyfies

VEGETARIESE BORD 150
gebakte aartappel, room spinasie, batterskorsie, murgpampoentjieskyfies bedien met 'n jogurt kruie sous

SAMPIOEN MACARONI & KAAS 159
gebakte macaroni en kaas bedien met gebraaide sampioene en broodjies

GROENTE KERRIE 155
groente in seisoen gebraai met uie en knoffel bedien in 'n ligte geurige klapper kerriesous bedien met basmatie rys, 'n poppadom en sambals

Let asseblief...

Kwaliteit kos neem tyd om voor te berei. Tydens besige tye kan bestellings 50 - 60 minute neem.

- * Diensfooi kan bygesit word
- * Onderhewig aan beskikbaarheid
- * Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse
- * Geen gedeelde rekeninge

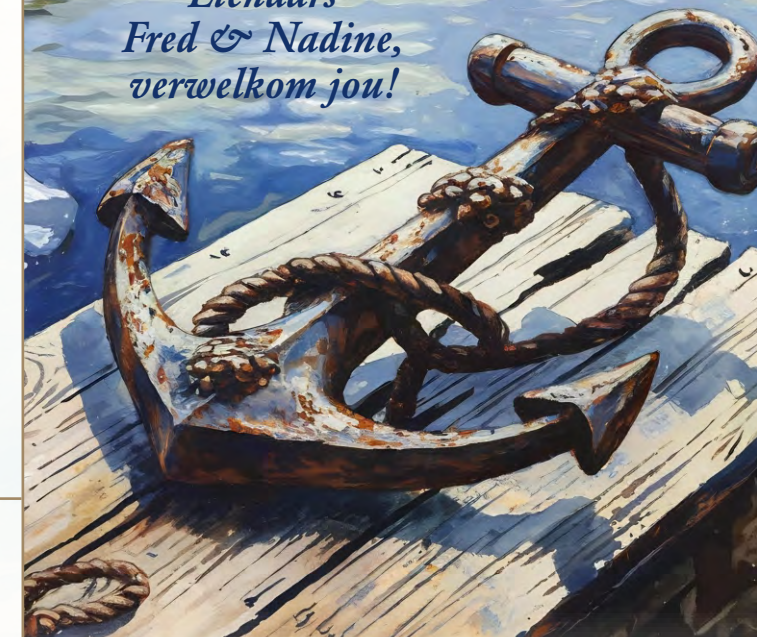
- * Veranderinge aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê
- * Vra jou kelner oor ons swartbord aanbiedinge en gesonder opsies



De Viswif

SEEFROONT 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 95**
- MAC N CHEESE 85**
- BURGER EN SKYFIES 95**
Bief of Hoender

VLEISERIGS

SEEKOS

VEGETARIES

DIE SEEVAARDER SE KEUSE

KNIBBELBORD (bedien 1) 190

stokvis, hoenderrepies, , kalamarie, uieringe en skyfies

SMULBORD (bedien 2) 379

stokvis, kalamarie, romerige mossels, ribbetjies, hoenderrepies, garnaal-halfmaantjies, gekrummelde sampioene, uieringe, skyfies en rys

SEEKOSBORD (bedien 2) 459

steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, romerige mossels, garnaal-halfmaantjies, uieringe, skyfies en rys



VOEG BY

ROMERIGEMOSSELS		69
STEURGARNALE	150G	129
KALAMARIE	100G	79
KALAMARIEKOPPE	100G	79
STOKVIS	100G	95
LYNVIS	150G	SQ
HOENDERREPIES	150G	69
RIBBETJIES	200G	89
BIEFSTUK	100G	SQ
Kruisskyf, Lendestuk & Beeshaas		
KREEFSTERTE		SQ

Let asseblief...

Kwaliteit kos neem tyd om voor te berei. Tydens besige tye kan bestellings 50 - 60 minute neem.

VIR DIE LANDROTTE

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

R: koel rooi middel
MR: warm rooi middel met 'n tikkie pienk
M: warm pienk middel

MW: baie min of geen pienk in die middel
WD: geen pienk nie, deurgaar

	200G	300G	500G
KRUISSKYF (rump)	169	229	319
LENDESTUK (sirloin)	169	229	319
BEESHAAS (fillet)	249	339	439
RIBOOG (ribeye)	189	269	359
ANGUS T-BEEN	400G	279	

Wees waaghalsig en sit een van ons voorgeregte bo-op jou biefstuk

SOUSE enkel 29 dubbel 49

Sampioen / Barbeque / Kaas / Brandewynpeper / Knoffelroom / Chillikaas / Biltong / Thermidor / Bloukaas / Sampioenkaas

LAND & SAND 279

biefstuk (100G Beeshaas of 200G Lendestuk), kalamarie en romerige mossels

RIBBETJIES (VARK) 500G 229

EISBEIN 1KG 219

gebraai en bedien met kapokaartappel en groente

CORDON BLEU 189

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

HOENDER EN GARNAAL KERRIE 195

bedien met rys, sambals en 'n gebraaide poppadom

SUURLEMOEN HOENDER 195

pangebraaide hoenderfilette gevul met roomspinasië en fetakaas

HOENDERSCHNITZEL HALF 120 VOL 160

pangebraaide gekrummelde hoenderfilette
(voeg by Parmigiana half 39 vol 49)

VOL DEK BURGER 159

biefburger 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...

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

STOKVIS HALF 129 VOL 169

vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

LYNVIS VAN DIE DAG SQ

gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KALAMARIE 189

bedien met gegeurde rys

*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige fetasous

KOMBINASIES :

Stokvis en Kalamarie 210

Vangs van die Dag en Kalamarie SQ

Koningklipvis en Kalamarie 239

Stokvis, Steurgarnale en Kalamarie 285

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 309

liggies gerooster met dop en al en bedien op rys voorberei in suurlemoenbotter / knoffelbotter / peri-peri-sous / geheimesous

KAPTEINSBORD (bedien 2) 1100

stokvis, lynvis, garnale, kalamarie gebraai en gebak, mossels, romerig en geelkerrie, kalamariekoppe, gekrummelde oesters en kreefsterte

SOUSE 29

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

THAI SEEKOSBORD 189

vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n thai kerriesous bedien met rys en 'n poppadom

SWARTPOTMOSSSELS 179

romerigemossels in 'n knoffel-witwyn-roomsous, bedien met vars suurlemoene, rys en brosbroomdies

PAELLA MIXTA 159

'n Spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies, steurgarnale, mossels, kalamarie, chorizo, uie, knoffel, ertjies en ons geheime bestanddele



De Niswif
SEEFRONT RESTAURANT