

# 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 brosbroodjies

## ROMERIGE BILTONGSOP 89

bedien met brosbroodjies

## VARKBLOKKIE

## BOABROODJIE 99

boabroodjies gevul met gebraaide varkblokkies, koolslaai en sriracha sous

## PLANKIE STEAK (Lendestuk) 129

## OESTERS (Tradisioneel) 195

bedien op die tradisionele manier

## OESTERS 205

mignonette of gepiekelde gemmer

## KALAMARIE 99

(voeg kalamarietoppe 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 brosbroodjies

## PITTIGE GARNALE 125

garnale in n pittige sous bedien met brosbroodjies

## ROMERIGEMOSSELS 99

romerigemossels in 'n knoffel-witwyn-roomsous, bedien met vars suurlimoene, rys en brosbroodjies

## BROSBROODJIE

gebak met 'n keuse van:

Knoffelbotter & kaas 69

Feta, uiemarmelade & 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

## SEEKOS 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 brosvleis

## ALFREDO 159

ham en sampioene bedien op tagliatelle in 'n romerige sous



# TRADISIONEEL

Tradisioneel Suid Afrikaans.

## SEEKOS BEESSTERT 219

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

## BOBOTIE 189

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

## SEEKOS 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, peppadewes 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 brosvleis

## 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

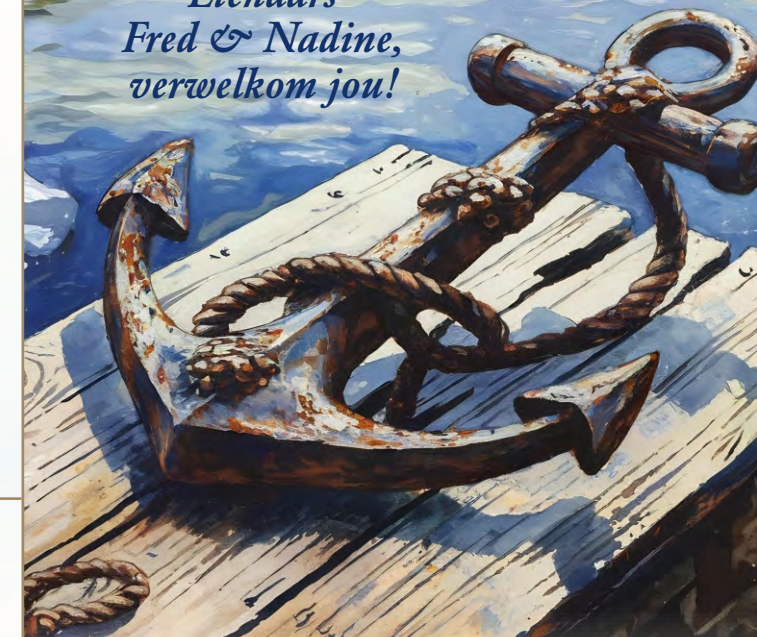
\* Veranderinge aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê  
\* Vra jou kelner oor ons swartbord aanbiedinge en gesonder opsies



# De Kswijf

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
BEENMURG		59
RIBBETJIES	200G	89
BIEFSTUK	100G	SQ
KREEFSTERTE		SQ

Kruisskyf, Lendestuk & Beeshaas

*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 hoenderfillet (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