

De Viswif

SEEFRONT RESTAURANT SPYSKAART

Geskiedenis

Aan die einde van die winter van 1764, het Kaptein Jan van Dijkhorst sy nuutgeboude skip, De Viswif, uit die hawe van Scheveningen in Holland geseil. Sy opdrag was om 'n nedersetting in Madagaskar te vestig wat as 'n alternatiewe handelspos moes dien op die seeroete tussen Europa en die Verre Ooste buite die Kaap. De Viswif is vir die laaste keer in Oktober 1764 gesien, toe dit om Kaappunt geseil het na voorrade aangevul is in Kaapstad. Geen verdere inligting oor die lot van die seevaarders was beskikbaar totdat die opgrawings vir die MTN toring se fondament op die hoofstrand in Jeffreysbaai gedoen is nie. Die oorblyfsels van De Viswif is diep onder die sandduine gevind en die raaisel oor die misterieuse verduyning van die skip is die eerste keer ontrafel. Uit geskryfte uit 'n trommel wat opgegrawe is, blyk dit dat die enigste oorlewende die skip se kok was. Hy het skynbaar nog lank hier gebly en was heelwaarskynlik die voorsaak van baie Jeffreysbaaiers. Die enigste nagedagtenis wat ons egter van hom het, is sy resepte...

Lig die Ankers

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

VEGETARIES *

KNOFFELBROOD MET KAAS	30
GROENTESOP	40
GEKRUMMELDE SAMPIONE	50
JALAPENO POPPERS	60

SEEKOS *

SEEKOS SOP	50
ROMERIGE MOSSOLS <i>(die swart goed op die rotse wat jou voete sny)</i> mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous	55

KALAMARIE DUO diepgebraai inkvisrepies en kalamarie koppe bedien op rys met 'n tartaresous	60
---	----

 SEEKOSLAAI <i>(geniet met Rosé)</i> jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op n groenslaai met ons seekossous	90
---	----

OESTERS bedien op die tradisionele manier	95
--	----

VLEISERIGS *

BILTONGSOP	50
------------	----

PERI-PERI HOENDERLEWER bedien met ciabatta	50
---	----

SLAKKE <i>(nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie)</i> bedien met knoffelroomsous of knoffelbotter	55
--	----

HOENDERVLERKIES bedrup met 'n soetsuursous	60
---	----

SPRINGBOK CARPACCIO	95
---------------------	----

KROKKEDIL CARPACCIO	95
---------------------	----


Slaai

(geniet met enige van ons "blends")

DEVISWIJF SLAAI	half 40	vol 80
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, olywe, fetakaas en slaaisous		

HOENDERSLAAI	90
hoender repies uie & croutons bedien op slaai & afgerond met ons tuisgemaakte mostertsous	

SALMON & ADVOKADOPEER SLAAI	105
groenslaai met gerookte salmon en advokadopeer (seisoonaal)	

 SEEKOSLAAI <i>(geniet met Frose)</i>	120
jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous	

Vir die kinders

12 en onder...

STOKVIS & SKYFIES	55
HOENDERREPIES & SKYFIES	55
MACARONI EN KAAS	55
RIBBETJIE & SKYFIES	65
ROOMYS & SJOKOLADE SOUS / MELKSKOMMEL	20

DRINKGOED

warm

KOFFIE / KOFFIE DECAF	22
ESPRESSO - KOFFIE / ROOIBOS	22
CAPPUCCINO - KOFFIE / ROOIBOS	25
CAFFÉ LATTE	25
CHAI LATTE	28
MOCHA CHOCCA (WARM SJOKOLADE EN ESPRESSO)	25
TEE FIVE ROSES / ROOIBOS / GROEN / CHAI	20
WARM SJOKOLADE / MILO	25

koud

SODAS	18
TIZER'S	25
YSTEE	22
VRUGTESAPPE	22
YSKOFFIE	30
VRUGTESKOMMEL	30
MELKSKOMMEL	30
MINERAALWATER (Klein)	17
MINERAALWATER (Groot)	30

LET ASB:

- * 10% Diensfooi kan bygesit word by tafels meer as 6 mense.
- * Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse.
- * Veranderings op die spyskaart sal lei tot 'n addisionele 20 minute wag periode.
- * Vra jou kelner oor ons swartbord spesiale aanbiedinge.
- * Onderhewig aan beskikbaarheid.
- * Geen gedeelde rekeninge.



ONS EIESOORTIGE DISSE

* Kyk uit vir die anker teken

VIR DIE LANDROTTE

Erken maar julle raak seesiek

RIBBETJIES (500g)	140
KRUISSKYF (200g)	110
KRUISSKYF (300g)	140
FILLET (150g)	120
FILLET (300g)	190
T-BEEN (500g)	175
LAND & SAND biefstuk, kalamarie en mossels * MET STEURGARNALE R60	180
KASSLER KOTTELETTE <i>(varktjops - vir die wat nie weet nie)</i> gebraai en bedien met kapokaartappel, sous en groente	110
CORDON BLEU ham en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op ons spesiale manier bedien met n kaassous	120
HOENDER TIKKA MASALA	100
SUURLEMOEN HOENDER pangebraaide hoenderfillet gevul met spinasie en fetakaas	120
HOENDERSCHNITZEL <i>half 70 vol 110</i> pangebraaide gekrummelde hoenderfillet	
HOENDER / BIEF BURGER <i>70</i> bedien met slaaiblare, tamatie, uieringe en skyfies	

**die bogenoemde word saam met ons tuisgemaakte tartaresous asook skyfies / wiggies / gebakte aartappel / rys / groente bedien*

Tradisioneel Suid-Afrikaans

(geniet met enige rooiwijn, wees waaghalsig en probeer iets vanaf Ernie's List)

 BEESSTERT bedien op rys met groente	150
TRIO VAN AFRIKA VLEISE Koedoe bedien met sampioensous, Volstruis bedien met bessiesous, Beesfillet bedien met romerige pepersous. Bedien met kapokaartappels en koue groente blattang. Onderhewig aan beskikbaarheid- onthou daar is n jagseisoen!	260
 KERRIE-AFVAL bedien op rys met groente	130

PASTAS

Vir diegene met Italiaanse Bloed in hul are

TAGLIATELLE ALFREDO <i>(geniet met Chardonnay)</i> sampioene & ham in 'n romerige sous	90
SEEKOS TAGLIATELLE <i>(geniet met Sauvignon Blanc)</i> romerige mossels, sampioene en kalamarie	95
HOENDER PASTA <i>(geniet met Chardonnay)</i> hoenderrepijs in 'n romerige sampioensous	90
LASAGNE <i>(geniet met Pinotage of Deviswijn Red)</i> lae maalvleis en kaas tot perfekte gebak bedien met slaai	100

Vegetariërs

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

VEGETARIESE PASTA romerige witwijn sampioen tagliatelle	90
VEGETARIESE BORD groente van die dag, tamatie, sampioene, gekeurde rys en aartappel	95

BYVOEGSELS

AARTAPPELSKYFIES	25
AARTAPPELWIGGIES	25
GROENTE IN SEISOEN	30
UIERINGE	20
SLAAI	20
SOUSE	
TARTARE / KNOFFELBOTTER / SUURLEMOENBOTTER / STERK CHILLI / CHUTNEY / VINAIGRETTE	15
SAMPIOEN / BRANDEWYNPEPER / KNOFFELROOM / KAAS / CHILLIKAAS / BARBEQUE / BILTONG	25

KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

Vars uit die see, jy kan nie verkeerd gaan nie...

(geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc)

STOKVIS vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier	<i>half 70 vol 110</i>
VANGS VAN DIE DAG <i>(nee, nie julle kelner nie)</i> gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	140
KALAMARIE bedien op gekeurde rys	<i>half 75 vol 120</i>
KONINGKLIPVIS <i>(onderhewig aan beskikbaarheid)</i> gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	168
TONGVIS <i>(onderhewig aan beskikbaarheid)</i> gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	165

**die bogenoemde word saam met ons tuisgemaakte tartaresous asook skyfies / gebakte aartappel / rys / groente bedien*

THAI SEEKOSPOT 115

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

MOSSERPOT 95
romerige mossels in 'n knoffel-witwijn-room-sous bedien op rys

STEURGARNALE 175
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys met suurlemoen- / knoffelbotter / peri - peri-sous

PAELLA *half 80 full 125*

(geniet met Pinotage Rosé, Riesling of Viognier)
'n spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies, steurgarnale, mossels, chorizo, uie, knoffel, ertjies en ons geheime sous

Die Seevaarder se keuse

(geniet met enige van ons "blends")

KNIBBELMANDJIE stokvisbakkies, hoenderrepijs, kalamarie en skyfies bedien in 'n mandjie	120
STOKVIS / KALAMARIE BURGER bedien met slaaiblare, tamatie, uieringe en skyfies en ons geheime sous	70

KOMBINASIES

Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	120
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies	130
Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	140

VOEG BY OF BOU 'N KNIBBELBORD

ROMERIGE MOSSELS	45
STEURGARNALE MET 'N SOUS	60
KALAMARIE	35
KALAMARIE KOPPE	45
TONGVIS	120
HOENDERREPIJS	50
RIBBETJIES	60

Nageregte

ROOMYS MET SJOKOLADESOUS	30
ROOMYS MET RISSIESOUS	30
DOM PEDRO	40
IERSE KOFFIE	35
CRÈME BRÛLÉE <i>met bessiesous</i>	45

Die volgende bedien met 'n keuse van room of roomys

SJOKOLADE BRUINTJIES	40
AMARULA SJOKOLADE MOUSSE	40
PEPPERMENT CRISP TERT	45
KAASKOEK	45
MALVAPOEDING MET VLA	40