

# 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 buiten 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 verdwyning 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	35
GROENTESOP	45
GEKRUMMELDE SAMPIONE	50
JALAPENO POPPERS (verskoon die Engels)	60

#### SEEKOS \*

 SEEKOS SOP	55
SLAKKE (nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie) bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter	60
PRAWN AU GRATIN gaarnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas	85
ROMERIGE MOSSELS (die swart goed op die rotse wat jou voete sny) mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous	60
KALAMARIE (voeg kalamarie koppe by 45) diepgebraai inkvisrepiessous bedien op rys met 'n tartaresous * gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous.	70
 SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé) jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op 'n groenslaai met ons seekossous	95
OESTERS bedien op die tradisionele manier	110

#### VLEISERIGS \*

ROMERIGE BILTONGSOP	55
HOENDER SATAY	65
PERI-PERI HOENDERLEWER soet suur rissiesous bedien met ciabatta (voeg rissiesous by 15)	55
SPRINGBOK CARPACCIO	95
KROKODIL CARPACCIO	95

### Slaai

DEVISWIJF SLAAI half 50 vol 90 'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, olywe, fetakaas en slaaisous	
HOENDERSLAAI 95 hoender repies, uie & croutons bedien op slaai & afgerond met ons tuisgemaakte mostertsous	
SALMON & ADVOKADOPEER SLAAI 115 groenslaai met gerookte salmon en advokadopeer (seisoonaal)	
 SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé) 125 jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous	

### DRINKGOED

#### warm

AMERICANO / KAFFIEN VRY	22
ESPRESSO OF ROOIBOS enkel 22 dubbel 30	
CAPPUCCINO OF ROOIBOS	25
CAFFÉ LATTE	30
CHAI LATTE	30
MOCHA CHOCCA (WARM SJOKOLADE EN ESPRESSO)	30
TEE FIVE ROSES / ROOIBOS / GROEN / CHAI	20
WARM SJOKOLADE / MILO	25

#### koud

SODAS	20
TISERS (Appel, Rooi of Witdruive)	25
YSTEE (Perske of Suurlemoen)	25
VRUGTESAPPE	22
YSKOFFIE	30
VRUGTESAPSKOMMEL	35
MELKSKOMMEL (Sjokolade, Aarbeid, Lemmetjie, Vanilla, Borrelgom, Piesang, Koffie)	35
GOURMET MELKSKOMMEL (Grondboontjiebotter, Gesoute Karamel, Melktert & Koesister)	45
MINERAALWATER (Stil of Vonkel Klein)	20
MINERAALWATER (Stil of Vonkel Groot)	35
ENERGIE DRANKIE	35

### Vir die kinders

Slegs vir 12 en onder...

STOKVIS & SKYFIES	60
HOENDERREPIES & SKYFIES	60
MACARONI EN KAAS	60
RIBBETJIE & SKYFIES	65
ROOMYS & SJOKOLADE / BESSIE SOUS	25
MELKSKOMMEL (Sjokolade, Aarbeid, Lemmetjie, Vanilla, Borrelgom, Piesang, Koffie)	25

#### LET ASB:

- \* Diensfooi kan bygesit word.
- \* Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse.
- \* Vra jou kelner oor ons swartbord spesiale aanbiedinge.
- \* Onderhewig aan beskikbaarheid.
- \* Geen gedeelde rekening.



#### ONS EIESOORTIGE DISSE

- \* Kyk uit vir die anker teken



## VIR DIE LANDROTTE

*Erken maar julle raak seesiek*

RIBBETJIES (Vark)	500g	150
KRUISSKYF	200g 115 300g 145 500g 185	
FILLET (Bees of Koedoe)	150g 125 300g 195	
T-BEEN	500g	185
RIBEYE	200g 140 300g 190	

LAND & SAND 185

biefstuk, kalamarie en mossels  
\* VOEG STEURGARNALE BY 60

KASSLER KOTTELETTE 120

(varkjops - vir die wat nie weet nie)  
gebraai en bedien met kapokaartappel, sous en groente

CORDON BLEU 125

ham en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op ons spesiale manier bedien met 'n kaassous

HOENDER TIKKA MASALA 110

bedien met rys, groente en 'n gebraaide papadum

SUURLEMOEN HOENDER 125

pangebraaide hoenderfillet gevul met spinasie en fetakaas

HOENDERSCHNITZEL half 80 vol 120

pangebraaide gekrummelde hoenderfillet


HOENDER / BIEF BURGER 80

bedien met uieringe en skyfies

*\*die bogenoemde word bedien met groente en 'n keuse van stysel of slegs slaai*

## Tradisioneel Suid-Afrikaans

(geniet met enige rooiwijn, wees waaghalsig en probeer iets vanaf die Kaptein se lys)


 BEESSTERT 155  
bedien op rys met groente

TRIO VAN AFRIKA VLEISE 270

Koedoe bedien met sampioensous, Volstruis bedien met bessiesous, Beesfillet bedien met romerige pepersous. Bedien met kapokaartappels en koue groente blatjang.

BOBOTIE 110

bedien met rys, tamatie & uie en poppudum

 KERRIE-AFVAL 145  
bedien op rys met groente

## PASTAS

*Vir diegene met Italiaanse Bloed in hul are*

SPEK & BOTTERSORSIE PENNE 95

(geniet met Chardonnay of Sauvignon Blanc)  
gebraaide spek en bottersorsie bedien in 'n romerige sous

SEEKOS TAGLIATELLE 110

(geniet met Sauvignon Blanc)  
romerige mossels, garnaalsterter, sampioene en kalamarie

HOENDER PASTA 95

(geniet met Chardonnay)  
hoenderrepies in 'n romerige sampioensous en vars tamatie

LASAGNE 120

(geniet met Pinotage of Deviswif Red)  
lae maalvleis en kaas tot perfekte gebak bedien met slaai

LAMS BOLOGNAISE 125

sag gekookte lamsvleis bedien op tagliatelle

## Vegetariërs

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

VEGETARIESE PASTA 95

romerige witwijn sampioen tagliatelle

VEGETARIESE BORD 100

groente, tamatie en roomspinassie, sampioene, gekeurde rys en aartappel

## BYVOEGSELS

STYSEL AARTAPPEL: SKYFIES / GEBAK / KAPPOK / WIGGIES OF RYS 25

GROENTE IN SEISOEN 30

ROOMSPINASSIE 40

UIERINGE 20

SLAAI 20

EKSTRAS: KAAS / BOTTER / BROOD / SUURLEMOENWIGGIES 10

SOUSE 15

TARTARE / KNOFFELBOTTER / SUURLEMOENBOTTER /

STERK CHILLI / CHUTNEY / VINAIGRETTE / SOETRISSE

SAMPIOEN / BRANDEWYNPEPER / KNOFFELROOM /

KAAS / CHILLIKAAS / BARBEQUE / BILTONG / THERMIDOR 30

## KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

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

(geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc)

STOKVIS half 80 vol 120

vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

VANGS VAN DIE DAG (nee, nie julle kelner nie) 150

gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KALAMARIE 120

bedien op gekeurde rys.  
\*gebakte kalamari word bedien in 'n romerige feta sous

KONINGKLIPVIS (onderhewig aan beskikbaarheid) 170

op die been, gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

TONGVIS (onderhewig aan beskikbaarheid) 170

op die been, gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KAPTEINS BORD 700

stokvis, lynvis, koningklip, tongvis, kalamari  
\* voeg kreef by vir 250

*\*die bogenoemde word bedien met ons tuisgemaakte tartaresous, groente en 'n keuse van stysel of slegs slaai*

 THAI SEEKOSPOT 120

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

MOSSERPOT 110

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

STEURGARNALE 180

liggies gerooster met dop en al en bedien op rys met suurlemoen- / knoffelbotter / peri - peri-sous  
\*of pangebraai in ons geheime sous

 PAELLA half 90 full 135

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

## Die Seevaarder se keuse

(geniet met enige van ons "blends")

KNIBBELMANDJIE 120

stokvisblokkies, hoenderrepies, kalamarie en skyfies bedien in 'n mandjie

STOKVIS / KALAMARIE BURGER 80

bedien met uieringe en skyfies en ons geheime sous

## KOMBINASIES

Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies 130

Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies 140

Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies 150

Tongvis, Kalamari, Rys & Skyfies 190

DEVISWIJF BORD VIR TWEE 250

garnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, hoenderrepies, ribbetjies, uieringe, skyfies en rys.

\* Voeg kreef by vir 250.

## VOEG BY OF BOU 'N KNIBBELBORD

ROMERIGE MOSSELS 45

STEURGARNALE 60

KALAMARIE 40

KALAMARIE KOPPE 45

STOKVIS 65

HOENDERREPIES 55

RIBBETJIES 65

KREEF 250

## Nageregte

ROOMYS BEDIEN MET:

SJOKOLADESOUS 35

BESSIESOUS 40

RISSIES & SJOKOLADESOUS 40

DOM PEDRO enkel 45 dubbel 60

Keuse van Jameson Ierse Whiskey, Kahlua, Frangelico of Amarula

IERSE KOFFIE enkel 45 dubbel 60

CRÈME BRÛLÉE met bessiesous 50

*Die volgende bedien met 'n keuse van room of roomys*

SJOKOLADE BRUINTJIES 45

AMARULA SJOKOLADE MOUSSE 45

PEPPERMENT CRISP TERT 55

KAASKOEK 55

MALVAPOEDING MET VLA 45