

De Viswif

SEEFront RESTAURANT SPYSKAART

Eenaars Fred en Nadine verwelkom jou.

Die 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 selfoontoring 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...

Est. 2000

Lig die Ankers

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

VEGETARIES *

KNOFFELBROOD MET KAAS	45
GROENTESOP	50
GEKRUMMELDE SAMPIONE	50
DE VISWIJF SLAAI	65

SEEKOS *

 SEEKOS SOP	60
SLAKKE (nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie) bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter	65
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	70
KALAMARIE (voeg kalamarie koppe by 45) diepgebraai inkvisrepies bedien op rys met 'n tartaresous * gebakte kalamari word bedien in n feta & room sous.	75
 SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé) jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op 'n groenslaai met ons seekossous	100
OESTERS bedien op die tradisionele manier *voeg by 23 per oester	115

VLEISERIGS *

ROMERIGE BILTONGSOP	65
PERI-PERI HOENDERLEWER tuisgemaakte soet suur rissiesous bedien met ciabatta (voeg rissiesous by 15)	65
SPRINGBOK CARPACCIO	110
KROKODIL CARPACCIO	110

Vir die kinders

Slegs vir 12 en onder...

STOKVIS of KALAMARIE & SKYFIES	70
HOENDERREPIES & SKYFIES	70
MACARONI EN KAAS	70
RIBBETJIE & SKYFIES	70
ROOMYS & SJOKOLADE / BESSIE SOUS	25
MELKSKOMMEL (Sjokolade, Aarbei, Lemmetjie, Vanilla, Borrelgom, Piesang, Koffie)	25

Van Bakboord na Stuurboord

Slegs beskikbaar vanaf 11:00 tot 14:00

LAATONBYT	55
2 repies spek, 2 eiers, skryfies, 2 snye roosterbrood, tamatiesmoor, botter & konfy	
STOKVIS & SKYFIES	75
HOENDER SCHNITZEL & SKYFIES	75
KRUISSKYF & SKYFIES	75
KALAMARIE & SKYFIES	75
DEKSROPPERMANDJIE	75
WIKKELS (WRAPS):	
PANKO GARNALE & SLAAI	75
HOENDERREPIES & SLAAI	75
SALMON & ADVOKADOPEER & SLAAI	75
SLAAI VAN DIE DAG	75

Vegetariërs

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

VEGETARIESE PASTA	110
romerige witwyn sampioen tagliatelle	
 VEGETARIESE BORD	130
groente, gevulde tamatie en roomspinasie, sampioene, gegeurde rys en aartappel	

Slaaie

DEVISWIJF SLAAI	100
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, olywe, fetakaas en slaaisous	
HOENDERSLAAI	110
hoender repies, uie & croutons bedien op slaai & afgerond met ons tuisgemaakte mostertsous	
SALM & ADVOKADOPEER SLAAI	125
groenslaai met geroekte salmon en advokadopeer (seisoonaal)	
 SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé)	135
jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous	

LET ASB:

* Diensfooi kan bygesit word.

* Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse.

* Veranderings aan die spyskaart sal 'n ekstra verdrag van 20 minute lê

* 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

KRUISSKYF	200g 125	300g 150	500g 190
FILLET (Bees of Koedoe)	150g 125	300g 195	
 T-BEEN		500g 195	
RIBEYE	200g 140	300g 170	
RIBBETJIES (Vark)		500g 155	

LAND & SAND	185
biefstuk, kalamarie en mossels	
* VOEG STEURGARNALE BY 65	

KASSLER TJOPS	130
(varktjops - vir die wat nie weet nie)	
gebraai en bedien met kapokaartappel, sous en groente	

CORDON BLEU	130
ham en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op ons spesiale manier bedien met 'n kaassous	

HOENDER EN GARNAAL KERRIE	135
bedien met rys, sambals en 'n gebraaide papadum	

SUURLEMOEN HOENDER	130
pangebraaide hoenderfillet gevul met spinasie en fetakaas	


HOENDERSCHNITZEL	half 90	vol 130
pangebraaide gekrummelde hoenderfillet		
* voeg by Parmigiana vir 30		

HOENDER / BIEF BURGER	90
bedien met uieringe en skyfies	
* voeg by spek en kaas vir 20	

**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	125
bedien met rys, tamatie & uie en poppodum	

 KERRIE-AFVAL	145
bedien op rys met groente	

PASTAS

Vir diegene met Italiaanse Bloed in hul are

SPEK & BOTTERSORSIE PENNE	110
(geniet met Chardonnay of Sauvignon Blanc)	
gebraaide spek en bottersorsie bedien in 'n romerige sous	

SEEKOS TAGLIATELLE	120
(geniet met Sauvignon Blanc)	
romerige mossels, garnaalsterte, sampioene en kalamarie	

HOENDER PASTA	110
(geniet met Chardonnay)	
hoenderrepijs in 'n romerige sampioensous en vars tamatie	

LASAGNE	120
(geniet met Pinotage of Deviswijn Red)	
lae maalvleis en kaas tot perfekte gebak bedien met slaai	

LAMS BOLOGNAISE	125
sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle	

Nageregte

ROOMYS BEDIEN MET:	
SJOKOLADESOUS	35
BESSIESOUS	40
AFFOGATO	gewone 30 enkel 45 dubbel 60

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

*Familie besit en bedryf • Kombuisure: Maan. – Sat. 11:00vm – 14:00nm & 17:00nm tot laat • Son. 11:00vm – 14:00nm
Sondae, Publieke vakansie dae en seisoen tye mag verskil, doen asb navraag.*

KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

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

(geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc)

STOKVIS	150g 90	250g 125
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier		


VANGS VAN DIE DAG	250g 160
(nee, nie julle kelner nie)	
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	

KALAMARIE	130
bedien op gekeurde rys.	
*gebakte kalamari word bedien in 'n romerige feta sous	

KONINGKLIPVIS (onderhewig aan beskikbaarheid)	180
op die been, gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	

TONGVIS (onderhewig aan beskikbaarheid)	185
op die been, gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter	

KAPTEINS BORD bedien 3 tot 4	950
stokvis, lynvis, tongvis, prawns, kalamari, romerige mossels & kreef	
*die bogenoemde word bedien met, groente en 'n keuse van stysel of slegs slaai	

 THAI SEEKOSPOT	130
(geniet met Pinotage Rosé of Semi-Sweet)	
vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n thai kerriesous bedien op rys	

MOSELPOOT	125
romerige mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous bedien op rys	

STEURGARNALE 400g - 500g	185
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys met suurlemoen- / knoffelbotter / peri - peri-sous	
pangebraai in ons geheime sous	

PAELLA	half 95	full 145
(geniet met Pinotage Rosé, Riesling of Viognier)		
'n Spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies, mossels, kalamarie, chorizo, uie, knoffel, ertjies, ons geheime bestandele en steurgarnale.		

Die Seevaarder se keuse

(geniet met enige van ons "blends")

KNIBBELMANDJIE	130
stokvisblokkies, hoenderrepijs, kalamarie en skyfies bedien in 'n mandjie	

STOKVIS / KALAMARIE BURGER	85
bedien met uieringe en skyfies en ons geheime sous	
*voeg tartarsous by vir 15	

KOMBINASIES	
Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	140
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies	150
Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies	160
Tongvis, Kalamari, Rys & Skyfies	190
Steurgarnale, Kalamari, Rys & Skyfies	190

DEVISWIJF BORD	325
steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, romerige mossels, uieringe, skyfies en rys.	

VOEG BY/BOU 'N KNIBBELBORD	
ROMERIGE MOSSELS	50
STEURGARNALE	65
KALAMARIE 100g	55
KALAMARIE KOPPE	50
STOKVIS 100g	65
HOENDERREPIES 100g	55
RIBBETJIES 250g	65
SKYFIES OF RYS	10
KREEF ±250g	250

BYVOEGSELS

STYSEL AARTAPPEL: SKYFIES / GEBAK / KAPPOK / WIGGIES OF RYS	25
GROENTE VAN DIE DAG	30
ROOMSPINASIE	40
UIERINGE	20
SLAAI	20
EKSTRAS: BOTTER / SUURLEMOENWIGGIES 5	KAAS / BROOD 10
SOUSE	
TARTARE / KNOFFELBOTTER / SUURLEMOENBOTTER / STERK CHILLI / CHUTNEY / VINAIGRETTE / SOETRISSIE	15
SAMPIOEN / BRANDEWYNPEPER / KNOFFELROOM / KAAS / CHILLIKAAS / BARBEQUE / BILTONG / THERMIDOR	30