

De Viswifj

SEEFRONT RESTAURANT SPYNSKAART

Eienaars Fred en Nadine verwelkom jou.
Die Geskiedenis...

Aan die einde van die winter van 1764, het Kaptein Jan van Dijkhorst sy nuutgeboude skip, De Viswifj, 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 Viswifj 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 Viswifj is diep onder die sandduine gevind en die raaisel oor die mysterieuze verdwyning van die skip is die eerste keer ontrafel. Uit geskrifte 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 voorsaat 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 SAMPIOENE	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 inkvisries 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
MELSKOMMEL (Sjokolade, Aarbei, Lemmetjie, Vanilla, Borrelgom, Piesang, Koffie)	25

Van Bakboord na Stuurboord

KAASBORD OM TE DEEL	230
OF ENKELBORD	140
seleksie van plaaslike kase bedien met appelkoosblatjang, ingelegtes, beskuitjies en brode.	
CHARCUTERIE BORD OM TE DEEL	250
OF ENKELBORD	140
seleksie van gekookte, gebraaide en gedroogde vleis, bedien met pekels, brode, ingelegtes en perskeblatjang.	
PLOEËR SE BORD OM TE DEEL	260
OF ENKELBORD	150
seleksie van plaaslike kase, en gekookte, gebraaide en gedroogde vleis en pates, bedien met brode, uiemarmelade, botter, ingelegtes en 'n groenslaai.	

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	

Slaaié

DEVISWIJF SLAAI

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

HOENDERSLAAI

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

SALM & ADVOKADOPEER SLAAI

groenslaai met gerookte salmon en advokadopeer (seisonaal)

SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé)

jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous

LET ASB:

* Dienstooi kan bygesit word.

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

* Veranderings aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hé

* 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 seesiëk

KRUISSKYF	200g	125	300g	150	500g	190
FILLET (Bees of Koedoe)		150g	125	300g	195	
ANCHOR 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 rooiwyn, wees waaghalsig en probeer iets vanaf die Kaptein se lys)

ANCHOR BEESTERT		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 poppadum		
ANCHOR KERRIE-AFVAL		145
bedien op rys met groente		

PASTAS

Nu diegene met Italiaanse Bloed in hul are

SPEK & BOTTERSKORSIE PENNE	110
(geniet met Chardonnay of Sauvignon Blanc)	
gebraaide spek en botterskorsie bedien in 'n romerige sous	
SEEKOS TAGLIATELLE	120
(geniet met Sauvignon Blanc)	
romerige mossels, garnalsterte, sampioene en kalamarie	
HOENDER PASTA	110
(geniet met Chardonnay)	
hoenderrepies in 'n romerige sampioensous en vars tamatie	
LASAGNE	120
(geniet met Pinotage of Deviswif Red)	
lae maalvleis en kaas tot perfeksie 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 BRUINIJES	45
AMARULA SJOKOLADE MOUSSE	45
PEPPERMINT 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

Kars 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 gegeurde 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

ANCHOR THAI SEEKOSPOT	130
(geniet met Pinotage Rosé of Semi-Sweet)	

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

MOSSELPOT	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		

steurgarnale, stokvisblokkies / 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 Seervaarder se keuse

(geniet met enige van ons "blends")

KNIBBELMANDJIE	130
stokvisblokkies, hoenderrepies, 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
Deviswif bord	325

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

VOEG BY/BOU 'N KNIBBELBORD	50
ROMERIGE MOSSEL	65

STEURGARNALE	55
KALAMARIE 100g	55

KALAMARIE KOPPE	65
STOKVIS 100g	65

HOENDERREPIES 100g	55
RIBBETJIES 250g	65

SKYFIES OF RYS	10
KREEF ±250g	250

BYVOEGSEL

||
||
||