



SEEKOS

SEEKOS SOP 75

ESCARGOT 75
(NEE, ONS HET HULLE NIE IN DIE TUIN GEVANG NIE)
slakke bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter

PRAWN AU GRATIN 89
gaarnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas

ROMERIGE KNOFFEL MOSSELS 70
(DIE SWART GOED OP DIE ROTSE WAT JOU VOETE SNY)
mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous

KALAMARIE 79
(VOEG KALAMARIE KOPPE BY 59)
diepgebraai inkvisrepië bedien op rys
*gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous

OESTERS bedien op die tradisionele manier 135

PANKO STYL OESTERS 145
bedien met 'n remouladesous



VLEISERIGS

ROMERIGE BILTONGSOP 69
JALAPENO CHICKEN POPPERS 56
BOBOTIE ROLLETJIES 55
SKILPADJIES 65

ES-KALAHARI-GOT 89
(AS JY NIE HOU VAN SKULPDIERE)
blokkies steak bedien in n romerige knoffelsous met oop braaibroodjie

BEENMURG 50
bedien met getrekte beesvleis, botter en roosmaryn bruschetta

SPRINGBOK CARPACCIO 119
KROKODIL CARPACCIO 119



VEGETARIES

CIABATTA GEROOSTER MET KNOFFELBOTTER EN KAAS 49

CIABATTA EN BOTTER 20

GEKRUMMELDE KNOPIES 60
bedien met n romerige sous

KAASBORD 149
seleksie van plaaslike kase bedien met appelkoos-blattang, ingelegtes, beskuitjies en brode

VEGETARIËRS



SLAAIE



PASTAS



VIR DIE VAN JULLE WAT GRIL
VIR VIS EN VLEIS...

ROMERIGE SAMPIOEN PENNE 110
romerige witwyn sampioen, tamatie, spinasie, basieliekruid penne

VEGETARIESE BORD 130
groente, gevulde tamatie met roomspinasie, gekrummelde sampioene, gegeurde rys, gebakte aartappel en slaai



GENIET SAAM MET
ONS "BLENDS"

LIGHUISSLAAI 80
'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons en slaaisous

VOEG LIG BY JOU SLAAI:

OLYWE EN FETAKAAS 30
HOENDER REPIES 45
KALAMARIE 55
FILLET STEAK REPIES 75
SPRINGBOK CARPACCIO 80
KROKODIL CARPACCIO 80

SEEKOSSLAAI 135
(GENIET MET ROSÉ)
jakobboepensies, kalamarie en garnale bedien op slaai met ons seekossous

VIR DIEGENE MET ITALIAANSE
BLOED IN HUL ARE



SEEKOS TAGLIATELLE 135
(GENIET MET SAUVIGNON BLANC)
romerige mossels, garnaalsterte, sampioene en kalamarie

ZUPPA DI PESCA 129
(GENIET MET SAUVIGNON BLANC)
seekos bredie, tagliatelle en 'n Napolitano sous

HOENDER EN SAMPIOEN PENNE 119
(GENIET MET CHARDONNAY)
Gebraaide hoenderrepië en sampioene in 'n romerige sous

LAMS RAGU (GENIET MET MERLOT) 129
sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle

BYVOEGSELS



STYSEL 29

Aartappel Skyfies / Gebak / Kapok / Wiggies of Rys

GROENTE VAN DIE DAG 39

ROOMSPINASIE 39

UIERINGE 29

SLAAI 39

EKSTRAS 5

Botter / Suurlemoenwiggies / Tartaresous

KAAS / BROOD 10

SOUSE 15

Tartare / Knoffelbotter / Suurlemoenbotter / Sterk Chilli / Chutney / Vinaigrette / Soetrissie

Sampioen / Brandewynpeper / Knoffelroom / Kaas / Chillikaas / Barbeque / Biltong / Thermidor



VIR DIE KINDERS



SLEGS VIR
12 EN ONDER...

STOKVIS of KALAMARIE & SKYFIES 75

HOENDERREPIES & SKYFIES 75

RIBBETJIE & SKYFIES 75

HAM & KAAS PIZZA 75

MAC N CHEESE 75

KOELDRANKE 25

VRUGTESAPPE 25

MELKSKOMMELS 30

Sjokolade / Aarbei / Lemmetjie / Vanilla / Borrelgom / Piesang / Koffie

ROOMYS 30
met sjokolade / bessie sous



De Kswijf
SEEFRONT RESTAURANT

Eienaars Fred & Nadine, verwelkom jou



ONS EIESOORTIGE DISSE - KYK UIT VIR DIE ANKER TEKEN



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



KRUISSKRYF	200G 129	300G 159	500G 199
FILLET	150G 149	300G 199	500G 299
RIBEYE	200G 149	300G 179	500G 279
T-BEEN		500G 199	

VOEG BY: (WORD BO-OP STEAK BEDIEN)
ROMERIGE SLAKKE **30** / MURGBEEN **30** /
STEURGARNAAL THERMIDOR **40**

LAND & SAND **199**
biefstuk, kalamarie en mossels
(*VOEG STEURGARNALE BY 69)

RIBBETJIES (VARK) **500G 169**



KASSLER TJOPS / EISBEIN **139**
VARKTJOPS / VARKSKENKEL 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 **139**
bedien met rys, sambals en 'n gebraaide poppadom

SUURLEMOEN HOENDER **139**
pangebraaide hoenderfillet gevul met roomspinasie
en fetakaas

HOENDERSCHNITZEL HALF **90** VOL **130**
pangebraaide gekrummelde hoenderfillet
(*VOEG BY PARMIGIANA HALF 35 OF VOL 45)

VOL DEK BURGER **109**
Hoender of Bees Burger bedek met spek ek en kaas
bedien met uieringe en skyfies

*DIE BOGENOEMDE WORD BEDIEN MET GROENTE EN
'N KEUSE VAB STYLSEL (SKYFIES, RYS,
KAPOKAARTAPPELS, GEBAKTE AARTAPPEL)

OF SLEGS SLAAI

LET ASSEBLIEF:

- *Diensfooï 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 hê
- *Vra jou kelner oor ons swartbord / spesiale aanbiedinge
- *Onderhewig aan beskikbaarheid * Geen gedeelde rekeninge

TRADISIONEEL



TRADISIONEEL SUID AFRIKAANS. GENIET
MET ENIGE ROOIWYN, WEES WAAGHALSIG EN
PROBEER IETS VANAF DIE KAPTEIN SE LYS

BEESSTERT **160**
bedien op rys met groente

TRIO VAN AFRIKA VLEISE **289**
Koedoe met sampioensous,
Volstruis met bessiesous,
Beesfillet met romerige pepersous,
Bedien met kapokaartappels, groente en chakalaka

BOBOTIE **129**
bedien met rys, tamatie & uie sala en 'n poppudum

KERRIE-AFVAL **150**
bedien op rys met groente

DIE SEEVAARDER SE KEUSE



GENIET SAAM MET ONS "BLENDS"



KNIBBEL BORD **139**
stokvis, hoender repies, kalamari, vis crouquette,
uieringe en skyfies

SMUL BORD **249**
stokvis, kalamari, romerige mossels, hoenderrepies,
ribbetjies, gekrummelde sampioene, uieringe, skyfies
en rys

SEEKOS BORD **329**
steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe,
romerige mossels, uieringe, skyfies en rys.

KOMBINASIES:
Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies **149**
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies **159**
Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies **169**
Tongvis, Kalamarie, Rys & Skyfies **179**
Steurgarnale, Kalamarie, Rys & Skyfies **189**
Steurgarnale & Mossels, Rys & Skyfies **179**
Steurgarnale, Mossels & Kalamarie, Rys & Skyfies **199**

VOEG BY:

ROMERIGE MOSSELS **49**
STEURGARNALE **69**
KALAMARIE 100G **59**
KALAMARIE KOPPE 100G **59**
STOKVIS 100G **69**
HOENDER REPIES 100g **59**
RIBBETJIES 200G **69**
SKYFIES OF RYS **15**
KREEFSTERTE / KREEF **SQ**

KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE



VARS UIT DIE SEE, JY KAN NIE
VERKEERD GAAN NIE... GENIET MET
SAUVIGNON BLANC OF CHENIN BLANC

STOKVIS 180G **95** 250g **129**
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

LYNVIS VAN DIE DAG 220G - 250g **169**
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

KALAMARIE 220G - 250g **139**
bedien met gekeurde rys
*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige feta sous

KONINGKLIPVIS **SQ**
op die been, gebraai met knoffelbotter of
suurlemoenbotter

TONGVIS **SQ**
op die been, gebraai met knoffelbotter of
suurlemoenbotter

GEROOSTERDE STEURGARNALE **189**
400G - 500g
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys met
lemoen- / knoffelbotter / peri-peri-sous / geheime sous

KAPTEINSBORD (BEDIEN 3 TOT 4) **849**
stokvis, lynvis, koningklipfillet, garnale, kalamarie,
romerige mossels en kalamarietkoppe
VOEG BY: KREEF OF KREEFSTERTE **SQ**

*DIE BOGENOEMDE WORD BEDIEN
MET GROENTE EN 'N KEUSE VAN
STYLSEL (SKYFIES, RYS,
KAPOKAARTAPPELS,
GEBAKTE AARTAPPEL)



OF SLEGS SLAAI

THAI SEEKOSPOT **139**
(GENIET MET PINOTAGE ROSÉ OF SEMI-SWEET)
vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n
thai kerriesous bedien met rys

SWARTPOTMOSSELS **139**
romerige mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous
bedien met rys

PAELLA MIXTA **119**
(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.