

## PASTAS

*Vir diegene met Italiaanse bloed in bul are*

### SEEKOS TAGLIATELLE (geniet met Sauvignon Blanc)

mossels, garnaalsterte, sampie en kamarie bedien in 'n romerige of napolitana sous

### ALFREDO (geniet met Sauvignon Blanc)

ham en sampie bedien op tagliatelle bedien in 'n romerige of napolitana sous

### HOENDER EN SAMPIOEN PENNE

(geniet met Chardonnay) gebraaide hoenderrepies en sampie bedien in 'n romerige of napolitana sous

### LAMS RAGU (geniet met Merlot)

sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle

### MONGOLIESE STEAK TAGLIATELLE

(geniet met Syrah)

voorberei in 'n taai soet en sout soy sous, bedien op tagliatelle

## VEGETARIËRS

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

### VEGETARIESE BURGER

vegetariese pattie met garnering en skyfies

### VEGETARIESE BORD

room spinasie, gekrummelde sampie, skyfies, olywe, fetakaas, tamaties, komkommer, hummus, tortillas, gekrummelde halloumi en gepiekelde uitjies.

### SAMPIOEN EN BASILIEKRUID PENNE

sampie, tamatie, spinasie, basiliekruid penne in romerige witwynsous of napolitana sous

## TRADISIONEEL

*Tradisioneel Suid Afrikaans. Geniet met enige rooiwyn, wees waaghalsig en probeer iets vanaf die kaptein se lys*

### BEESTERT

bedien met rys en groente

### WILDSVLEIS STEAK

bedien met kapokaartappels en groente

### BOBOTIE

bedien met rys, tamatie & uie salsa en 'n poppadom

### KERRIE-AFVAL

bedien met rys en groente

## SLAAIE

*Geniet saam met ons "blends"*

### LIGHUISSLAAI

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

### HOENDERSLAAI

'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, croutons, geroosterde hoenderrepies, peppadews en 'n mosterd slaaisous

### HALLOUMI & VYE SLAAI

'n groen slaai met tamatie, komkommer, uie, gebraaide halloumi en groenvye

### SEEKOSSLAAI (geniet met Rosé)

'n vars groen slaai met jakobboepensies, kamarie en garnale bedien met ons seekossous

### SPRINGBOK / KROKODIL CARPACCIO

*Kan ook geniet word as voorgereg*

## VIR DIE KINDERS

*Slegs vir 12 en onder...*

### STOKVIS of KALAMARIE & SKYFIES

85

### HOENDERREPIES & SKYFIES

75

### RIBBETJIE & SKYFIES

80

### HAM & KAAS PIZZA

75

### MAC N CHEESE

65

### STEURGARNALE bedien op rys en skyfies

95

### KOELDRANKE

25

### VRUGTESAPPE

30

### MELSKOMMELS

40

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

### ROOMYS met sjokolade / bessie sous

35

# LIG DIE ANKER

*'n Heerlike manier om die reis te begin...*

## SEEKOS

### SEEKOS SOP

bedien met ciabatta

85

### PRAWN AU GRATIN

gaarnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas

95

### ROMERIGE KNOFFEL MOSELLS

mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous

85

### KALAMARIE (voeg kamarie koppe by 70)

diepgebraai inkvisrepies bedien op rys  
\*gebakte kalamari word bedien in 'n feta & room sous

90

### OESTERS

bedien op die tradisionele manier

150

## VLEISERIGS

### ESCARGOT

(nee, ons het hulle nie in die tuin gevang nie)  
slakke bedien in knoffelroomsous of knoffelbotter

89

### ROMERIGE BILTONGSOP

bedien met ciabatta

85

### JALAPENO HOENDER POPPERS

HOENDERLEWER PATE en Melba Roosterbrood

70

75

### AFVAL

bedien met ciabatta

95

### ES-KALAHARI-GOT

(as jy nie van see skulpdiere hou nie)  
skilpadjies bedien op kapokaartappels en tamatiesmoor

90

## VEGETARIES

### CIABATTA

gerooster met knoffelbotter en kaas

60

### CIABATTA

bedien met botter en doopsouse

75

### GEKRUMMELDE KNOPIES SAMPIOENE

75



*Ons eiesortige disse - kyk uit vir die anker teken*

**De Viswijk**  
SEEFRONT RESTAURANT  
Eienaars Fred & Nadine, verwelkom jou

**LET ASSEBLIEF \*** Geen gedeelde rekeningie

\* Dienstfooi kan bygesit word \* Onderhewig aan beskikbaarheid

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

\* Veranderinge aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê

\* Vra jou kelner oor ons swartbord / spesiale aanbiedinge

# KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

*Vars uit die see, jy kan nie verkeerd gaan nie...  
Geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc*

**STOKVIS** HALF 105 VOL 135  
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier

**LYNVIS VAN DIE DAG** 220G - 250g 185  
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter

**KALAMARIE** 220G - 250g 160  
bedien met gegeurde rys  
\*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige feta sous

**KONINGKLIPVIS** SQ  
(onderhewe aan beskikbaarheid)  
op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter

**TONGVIS** SQ  
(onderhewe aan beskikbaarheid)  
op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter

**GEROOSTERDE STEURGARNALE** 400G - 500g 225  
liggies gerooster met dop en al en bedien op rys voorberei in lemoen- / knoffelbotter / peri-peri-sous / geheime sous

**KAPTEINSBORD** (bedien 2) 590  
stokvis, lynvis, garnale, kalamarie gebraai en gerooster,  
mossels, romerig en tamatiebasis, kalamarikoppe  
en krapkloue  
(Voeg by kreefsterre SQ)

**SOUSE**  
Tartare / Knoffelbotter / Suurlemoenbotter / Soetrissie / 30  
Sterk Chilli / Chutney / Vinaigrette

\* Maak dit kaal. vra jou kelner vir inligting

\*Die bogenoemde word bedien met groente en 'n keuse van stysel (skyfies, rys, kapokaartappels, gebakte aartappel) of slegs slaai

**THAI SEEKOSPOT** 155  
(geniet met Pinotage Rosé of Semi-Sweet)  
vis, mossels, steurgarnale en kalamari voorberei in 'n thai kerriesous bedien met rys en 'n poppadom

**SWARTPOTMOSSELS** 150  
romerige mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous  
bedien met vars suurlemone, rys en ciabatta

**PAELLA MIXTA** 140  
(geniet met Pinotage Rosé, Riesling of Viognier)  
'n Spaanse dis gemaak met rys, hoenderborsies, steurgarnale  
mossels, kalamarie, chorizo, uie, knoffel, ertjies en ons  
geheime bestandele

Wees waaghalsig en probeer met 'n wyn vanaf die kaptein se lys

## DIE SEEVAARDER SE KEUSE

*Geniet saam met ons "Blends"*

**KNIBBEL BORD** 150

stokvis, hoenderrepies, , kalamarie, uieringe,  
vis samoosas en skyfies

**SMUL BORD** 275

stokvis, kalamarie, romerige mossels, ribbetjies, hoenderrepies,  
gekrummelde sampioene, vis samoosas, uieringe, skyfies en rys

**SEEKOS BORD** 350

steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, romerige mossels,  
vis samoosas, uieringe, skyfies en rys

**KOMBINASIES :**

Stokvis, Kalamarie, Rys & Skyfies 165

Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys & Skyfies 175

Koningklipvis, Kalamarie, Rys & Skyfies 180

Stokvis, Steurgarnale, Kalamarie, Rys & Skyfies 225

**VOEG BY**

**ROMERIGE MOSELLEN** 60 **TONGVIS** SQ

**STEURGARNALE** 80 **KONINGKLIP** SQ

**KALAMARIE** 100G **HOENDER REPIES** 70

**KALAMARIE KOPPE** 100G **RIBBETJIES** 200G 80

**STOKVIS** 100G **SKYFIES / RYS** 25

**LYNVIS** 150G **KREEFSTERTE** SQ

## SIDE ORDERS

**STYSEL** 40

Aartappel Skyfies / Gebak / Kapok / Wiggies of Rys

**GROENTE VAN DIE DAG** 40

**ROOMSPINASIE** 45

**UIERINGE** 35

**SLAAI** 50

**KAAS / SPEK / EIERS** 20

**EKSTRA** Brood / Botter / Suurlemoenwiggies / Tartaresous 15

## VIR DIE LANDROTTE

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

<b>KRIISSKYF</b>	200G 145	300G 175	500G 225
<b>FILLET</b>	200G 185	300G 230	500G 360
<b>RIBEYE</b>	200G 180	300G 210	500G 345
<b>T-BEEN</b>			500G 240

215

**LAND & SAND**  
biefstuk, kalamarie en romerige mossels

**VOEG BO-OP:** (word bo-op steak bedien)  
Romerige Slakke 45 / Steurgarnale Thermidor 50 /  
Murgbeen 50 / Steurgarnaal 80

**SOUSE**  
Sampioen / Barbeque / Kaas / Brandewynpeper /  
Knoffelroom / Chillikaas / Biltong / Thermidor 45

\* Maak dit kaal. vra jou kelner vir inligting

**RIBBETJIES (VARK)** 500G 175

155

**EISBEIN**  
gebraai en bedien met kapokaartappel en groente

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

**HOENDER EN GARNAL KERRIE**  
bedien met rys, sambals en 'n gebraide poppadom

**SUURLEMOEN HOENDER**  
pangebraaiede hoenderfillet gevul met roomspinasie  
en fetakaas

**HOENDERSCHNITZEL** HALF 100 VOL 140  
pangebraaiede gekrummelde hoenderfillet  
(voeg by Parmigiana half 35 vol 45)

125

**VOL DEK BURGER**  
bees burger bedek met spek en kaas bedien met  
sampieonsous, uieringe en skyfies

\* Maak dit kaal. vra jou kelner vir inligting

\*Die bogenoemde word bedien met groente en 'n keuse van stysel (skyfies, rys, kapokaartappels, gebakte aartappel) of slegs slaai