

## LIG DIE ANKER 'n Heerlike manier om die reis te begin...

### VLEISERIGS

**ESCARGOT** 79

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

**JALAPENO HOENDER POPPERS** 79

**KERRIE AFVAL** bedien met ciabatta 99

**ES-KALAHARI-GOT** 79

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

**BEENMURG** 89

bedien met getrekte beesvleis, botter en roosmaryn bruschetta

**ROMERIGE BILTONGSOP** 89

bedien met ciabatta

### VEGETARIES

**CIABATTA** 59

gebak met knoffel botter en kaas

**GEKRUMMELDE SAMPIOENE** 89

**HOEMOES** 69

bedek met tamatie, komkommer, olywe en feta bedien met ciabatta

### SEEKOS

**OESTERS** 159  
bedien op die tradisionele manier

bedien met koljander, rissie en lemmetjie pesto 169

**KALAMARIE** *(voeg kalamarie koppe by 79)* 89

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

**ROMERIGE KNOFFEL MOSSELS** 89

mossels in 'n knoffel-witwyn-room-sous of 'n napolitana sous

**PRAWN AU GRATIN** 99

garnaalsterte bedien in knoffelroomsous gebak met kaas

**SEEKOS SOP** 89

bedien met ciabatta

## N VEGETARIËRS

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

**VEGETARIESE BURGER** 125

vegetariese pattie, aartappel koekie, blaarslaai, tamaties en gepekelde uitjies, bedien met skyfies

**VEGETARIESE BORD** *(bedien 1 - 2)* 159

room spinasie, gekrummelde sampioene, skyfies, olywe, fetakaas, tamaties, komkommer, hummus, tortillas, gekrummelde halloumi en gepekelde uitjies

**SAMPIOEN EN BASILIEKRUID PENNE** 139

sampioen, tamatie, spinasie, basiliekruid penne in romerige witwynsous of 'n romerige napolitana sous

## SLAAIE

Geniet saam met ons "blends"

**LIGHUISSLAAI** 89

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

**HOENDERSLAAI** 109

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

**HALLOUMI EN VYE SLAAI** 119

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

**SEEKOSSLAAI** *(geniet met Rosé)* 129

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

**SPRINGBOK / KROKODIL**

**CARPACCIO** 129

*Kan ook geniet word as voorgereg*

W

## PASTAS

Vir diegene wat Italiaanse bloed in hul are het

**SEEKOS TAGLIATELLE** 169

*(geniet met Sauvignon Blanc)*  
mossels, garnaalsterte, sampioene en kalamarie bedien in 'n romerige of napolitana sous

**ALFREDO** *(geniet met Sauvignon Blanc)* 139

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

**HOENDER EN SAMPIOEN PENNE** 149

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

**LAMS RAGU** *(geniet met Merlot)* 169

sag gekookte lamsvleis bedien op romerige tagliatelle

**MONGOLIESE BIEFSTUK**

**TAGLIATELLE** *(geniet met Syrah)* 159

voorberei in 'n thai soet en sout sojasous, bedien op tagliatelle

Ons  
Eiesoortige  
Disse

Kyk uit  
vir die  
anker teken

## TRADISIONEEL

Tradisioneel Suid Afrikaans. Geniet met enige rooivyn.

**BEESSTERT** 179

bedien met rys en groente  
*(stampielies ook beskikbaar as stysel)*

**BOBOTIE** 159

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

**KERRIE-AFVAL** 169

bedien met rys en groente  
*(stampielies ook beskikbaar as stysel)*

S



*De Kswijf*  
SEEFONT RESTAURANT

*Eienaars Fred & Nadine,  
verwelkom jou!*

E

## VIR DIE KINDERS

Slegs vir 12 en onder...

**STOKVIS / KALAMARIE EN SKYFIES** 89

**HOENDERREPIES EN SKYFIES** 69

**RIBBETJIE EN SKYFIES** 89

**HAM EN KAAS PIZZA** 79

**MAC N CHEESE** 59

**BURGER EN SKYFIES** 89

Bief of Hoender

*Let asseblief...*

- \* Diensfooi kan bygesit word
- \* Onderhewig aan beskikbaarheid
- \* Al ons disse word voorberei op die tradisionele Suid-Afrikaanse wyse
- \* Geen gedeelde rekening
- \* Veranderinge aan die spyskaart sal 'n ekstra vertraging van 20 minute hê
- \* Vra jou kelner oor ons swartbord, spesiale aanbiedinge en gesonder opsies

# DIE SEEVAARDER SE KEUSE

Geniet saam met ons "Blends" en ander kultivars

<b>KNIBBEL BORD</b>	<b>169</b>
stokvis, hoenderrepies, , kalamarie, uieringe, vis samoosas en skyfies	
<b>SMUL BORD</b>	<b>299</b>
stokvis, kalamarie, romerige mossels, ribbetjies, hoenderrepies, gekrummelde sampioene, vis samoosas, uieringe, skyfies en rys	
<b>SEEKOS BORD</b>	<b>369</b>
steurgarnale, stokvis, kalamari, kalamarikoppe, romerige mossels, vis samoosas, uieringe, skyfies en rys	
<b>KOMBINASIES :</b>	
Stokvis, Kalamarie, Rys en Skyfies	<b>179</b>
Vangs van die Dag, Kalamarie, Rys en Skyfies	<b>189</b>
Koningklipvis, Kalamarie, Rys en Skyfies	<b>199</b>
Stokvis, Steurgarnale, Kalamarie,	
Rys en Skyfies	<b>239</b>

<b>VOEG BY</b>	
<b>ROMERIGE MOSSELS</b>	<b>69</b>
<b>STEURGARNALE</b>	120G <b>110</b>
<b>KALAMARIE</b>	100G <b>79</b>
<b>KALAMARIE KOPPE</b>	100G <b>79</b>
<b>STOKVIS</b>	100G <b>89</b>
<b>LYNVIS</b>	150G <b>109</b>
<b>TONGVIS</b>	<b>SQ</b>
<b>KONINGKLIP</b>	<b>SQ</b>
<b>HOENDER REPIES</b>	150G <b>79</b>
<b>RIBBETJIES</b>	200G <b>89</b>
<b>BIEFSTUK</b>	100G <b>SQ</b>
Fillet, Sirloin, Rump of Ribeye	
<b>SKYFIES / RYS</b>	<b>19</b>
<b>KREEFSTERTE</b>	<b>SQ</b>

# N KAPTEIN VAN DIJKHORST SE KEUSE

Vars uit die see, jy kan nie verkeerd gaan nie... Geniet met Sauvignon Blanc of Chenin Blanc  
Bedien met 'n keuse van groente, rys, skyfies, kapokaartappels, aartappelwiggies, gebakte aartappel of slaai

<b>STOKVIS</b>	180G <b>119</b>	250G <b>149</b>	<b>KONINGKLIPVIS</b> (onderbewe aan beskikbaarheid)	<b>SQ</b>
vars stokvis gebraai of gebak op die tradisionele manier			op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter	
<b>LYNVIS VAN DIE DAG</b>	220G - 250G <b>189</b>		<b>TONGVIS</b> (onderbewe aan beskikbaarheid)	<b>SQ</b>
gebraai met knoffelbotter of suurlemoenbotter			op die been, voorberei in knoffelbotter of suurlemoenbotter	
<b>KALAMARIE</b>	220G - 250G <b>169</b>		<b>GEROOSTERDE STEURGARNALE</b>	<b>249</b>
bedien met gegeurde rys			300G - 350g	
*gebakte kalamarie word bedien in 'n romerige feta sous			liggies gerooster met dop en al en bedien op rys voorberei in lemoen- / knoffelbotter / peri-peri-sous / geheime sous	
			<b>KAPTEINSBORD</b> (bedien 2)	<b>689</b>
			stokvis, lynvis, garnale, kalamarie gebraai en gebak, mossels, romerig en tamatiebasis, kalamarietkoppe en kreefsterte	
			<b>SOUSE</b>	<b>30</b>
			Tartare / Knoffelbotter / Suurlemoenbotter / Soetrissie / Sterk Chilli / Blatjang / Vinaigrette	

# W VIR DIE LANDROTTE

Bedien met 'n keuse van groente, rys, kapokaartappels, skyfies, aartappelwiggies, gebakte aartappel of slaai

	200G	300G	500G
<b>KRUISSKYF</b>	<b>149</b>	<b>179</b>	<b>229</b>
<b>LENDESTUK</b> (sirloin)	<b>159</b>	<b>189</b>	<b>239</b>
<b>BEESHAAS</b> (fillet)	<b>189</b>	<b>239</b>	<b>379</b>
<b>RIBOOG</b> (ribeye)	<b>179</b>	<b>229</b>	<b>359</b>
<b>T-BEEN</b>			<b>249</b>

<b>LAND &amp; SAND</b>	<b>229</b>
biefstuk (100G Fillet of 200G Sirloin), kalamarie en romerige mossels	

<b>VOEG BO-OP:</b>	
(word bo-op steak bedien)	
Romerige Slakke	<b>49</b> / Steurgarnale Thermidor <b>59</b> / Murgbeen <b>59</b> / Steurgarnale <b>90</b>

<b>SOUSE</b>	<b>45</b>
Sampioen / Barbeque / Kaas / Brandewynpeper / Knoffelroom / Chillikaas / Biltong / Thermidor	

<b>RIBBETJIES</b> (VARK)	500G <b>189</b>
--------------------------	-----------------

<b>EISBEIN</b>	450 - 500G <b>169</b>
gebraai en bedien met kapokaartappel en groente	

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

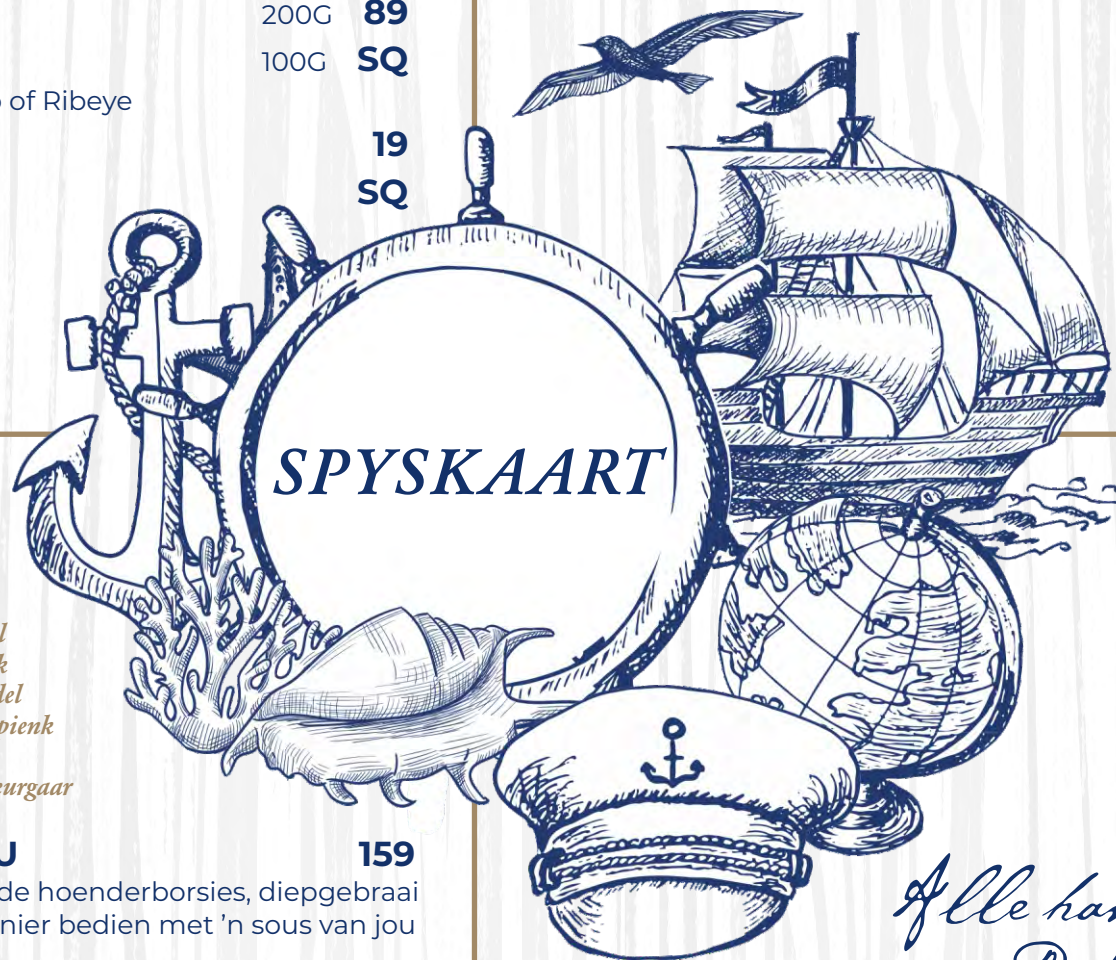
<b>CORDON BLEU</b>	<b>159</b>
ham en kaas gevulde hoenderborsies, diepgebraai op ons spesiale manier bedien met 'n sous van jou keuse	

<b>HOENDER EN GARNAAL KERRIE</b>	<b>169</b>
bedien met rys, sambals en 'n gebraaide poppadom	

<b>SUURLEMOEN HOENDER</b>	<b>165</b>
pangebreaide hoenderfillets gevul met roomspinasië en fetakaas	

<b>HOENDERSCHNITZEL</b>	HALF <b>109</b>	VOL <b>149</b>
pangebreaide gekrummelde hoenderfillet (voeg by Parmigiana half 39 vol 49)		

<b>VOL DEK BURGER</b>	<b>139</b>
bees burger bedek met spek en kaas bedien met sampioensous, uieringe en skyfies (voeg by getrekte geroekte beesvleis 45)	



Alle hande op Dek

<b>STYSEL</b>	<b>39</b>	<b>SLAAI</b>	<b>49</b>
Aartappel Skyfies / Gebakte Aartappel / Kapokaartappel / Wiggies / Rys		<b>KAAS / SPEK / EIERS</b> <b>19</b>	
<b>GROENTE VAN DIE DAG</b>	<b>49</b>	<b>EKSTRA</b>	<b>15</b>
<b>ROOMSPINASIE</b>	<b>49</b>	Brood / Botter / Suurlemoenwiggies / Tartaresous / Vars Rissies / Vars Knoffel	
<b>UIERINGE</b>	<b>39</b>		