RESTAURANT HOTEL MARIJKE
FLETCHER HOTELS

Geachte gast,

Wij heten u van harte welkom in Fletcher Hotel-Restaurant Marijke!
Fletcher Hotel-Restaurant Marijke kent een rijke historie, welke terug gaat naar 1945.
De oprichters Johan en Afra Bosma begonnen met het verhuren van één bed aan de Dorpsstraat 70 in 1945; later vestigden zij zich in een groter pand met 10 kamers aan de Dorpsstraat 82.

Marijke Bosma en haar man Hans Potters, Theo Bosma en zijn vrouw Connie Noordenbos namen het hotel over in 1967. In 1979 werd het gedeelte, waar nu het restaurant zich bevindt, gerealiseerd en werden er 44 kamers bijgebouwd. Op 28 december 1987 werd het hotel aan de overkant van Hotel Marijke, Hotel De Dorpshoeve overgenomen en groeide het hotel uit met nog eens 36 kamers.

In 1989 werd het gedeelte, waar nu het ontbijtbuffet zich bevindt verbonden door middel van een glazen gang met het toenmalige Café Nieuwendijk. In 1992 werd het café omgebouwd tot een zalencomplex van 4 zalen, zoals we deze nu kennen. In 2009 werd het hotel verder uitgebreid met een luxe Royal Suite en een prachtig Kunst Appartement. Deze kamers bevinden zich schuin tegenover de receptie.

Mevrouw Afra Bosma is 98 jaar geworden en heeft altijd tegenover het hotel op nummer 44 gewoond.
De verschillende schilderijen in het hotel zijn van de hand van Hans Potters.
Het huidige Hotel Marijke is verspreid over vier gebouwen:
'Het Hoofdgebouw', 'Het Paviljoen', 'De Hoeve' & 'Suite en Appartement.'
Sinds 16 januari 2011 behoort Hotel Marijke bij Fletcher Hotels.

Ons hotel biedt tal van mogelijkheden om een familie weekend te organiseren, diner voor uw verjaardag, jubilarissen, maar uiteraard ook voor de zakelijke bijeenkomsten en vergaderingen.
U kunt geheel vrijblijvend bij onze receptie terecht voor vragen hierover.

In Fletcher Hotel-Restaurant Marijke werkt een enthousiast team,
dat u graag terzijde staat bij het maken van een keuze uit onze heerlijke gerechten,
die dagelijks vers worden bereid door onze witte brigade. We werken zoveel mogelijk met (biologische) verse producten.

Allergenen en diëten
Allergieën en stoornissen door voedingsmiddelen komen heel vaak voor. Wanneer u een allergie heeft of een speciaal dieet volgt vraagt u dan één van onze medewerkers om onze uitgewerkte kaart.

Namens alle medewerkers wensen wij u een smakelijk diner!

Voorgerechten | Starters | Vorspeisen

BROODPLANKJE **€4.00**
Vers afgebakken brood met kruidenboter, aioli en tapenade
Bread with garlicbutter, aioli and tapenade
Brot mit Kräuterbutter, Aioli und Pesto

MOUSSE VAN GEROOKTE ZALM **€10.50**
Met een komkommerbavaroise, een krokante gamba en piccalilly crème
Mousse of smoked salmon with cumcumber bavararois, crunchy king prawns and piccalilli crème
Lachs Mousse mit Gurke Bavaroise, knusprige Gamba und Piccalilly-Creme

CARPACCIO **€10.50**
Van dungesneden runderlende met rucola, truffeldressing, grana padano en zongedroogde tomaat
Thin sliced sirloin with rocket, truffle dressing, grana padano and sundried tomato
Dünn geschnittenes Rinderlende mit Rucola, Trüffel-Dressing, Grana Padano und getrockneten Tomaten

BRUCHETTA MET TARTAAR VAN GEROOKTE MAKREEL **€10.50**
Met een salsa van tomaat en limoenmayonaise
Bruchetta with tartare of smoked mackerel, with a tomato salsa and lime mayonnaise
Bruchetta mit tatar von raucher Mackerel, mit Tomatensalsa und Limettenmayonnaise

LAMSHAM **€10.50**
Met gemarineerde paddenstoelen, crème van aceto balsamico en een bitterbal van risotto
Lamsham with marinated mushrooms, a cream of aceto balsamic vinegar and a croquette of risotto
Lammschinken mit marinierten Champignons, einer Creme aus Aceto-Balsamico-Essig und einer Krokette aus Risotto

OOSTERS GEMARINEERDE BUIKSPEK VAN DE BBQ **€10.50**
Met jus van ketjap, eiernoedels en shiitake
Oriental marinated pork from the BBQ, with gravy of soy sauce, egg noodles and shiitake
Orientaler marinierter schweinebauch vom BBQ mit Soße aus Sojasauce, Eiernudeln und Shiitake

Soepen | Soups | Suppen

SOEP VAN GEROOSTERDE PAPRIKA EN TOMAAT **€7.50**
Met gerookte amandelen, forelfilet en zure room
Soup of roasted pepper and tomato with smoked almonds, trout fillet and sour cream
Suppe von gebratenem paprika und tomate mit geräucherten Mandeln, Forellenfilet und Sauerrahm

KALFSBOUILLON **€7.50**
Met gerookte eendenborst, Madeira en oesterzwammen
Kalfsbouillon with smoked duck breast, Madeira and oyster mushrooms
Kalfsbrühe mit geräucherter Entenbrust, Madeira und Austernpilzen

LICHTGEBONDEN SOEP VAN JONGE PREI EN AARDAPPELEN **€7.50**
Met truffelroom, oregano en lamsham
Light-based soep from young potato and leek with truffle cream, oregano and lamb ham
Suppe aus jungen Kartoffeln und Lauch mit Trüffelcreme, Oregano und Lammschinken

Combideal: Een broodplankje bij de soep voor € 2.50

Hoofdgerechten | Main courses | Hauptgerichte

LAMSBOUT **€24.50** **(supplement + € 3,50)**
Met provencaalse groente, zoete aardappel en jus van rozemarijn
Leg of Lam with Provencal vegetables, sweet potato and rosemary gravy
Lammkeuk mit provenzalischem Gemüse, Süßkartoffeln und Rosmarinsauce

DIAMANTHAAS **€22.50**
Met shiitake, crème van knolselderij en Madeirajus
Tenderloin with shiitake, celeriac cream and Madeiragravy
Rinderfilet mit Shiitake, Selleriecreme und Madeirasauce

ZEEBAARS VIENNOISE **€21.50**
Met limoensaus en gepofte honingtomaat
Sea bass with lime sauce and honey tomato
Seebarsch mit Limettensauce und Honigtomate

KALFS RIB EYE **€24.50** **(supplement + € 3,50)**
Met boter van salie en Parmezaanse kaas, geroosterde champignons en Roseval aardappelen
Steak with sage butter and Parmesan, roasted mushrooms and Roseval potatoes
Kalbfleisch mit Salbeibutter und Parmesan, gerösteten Pilzen und Roseval-Kartoffeln

ZEEWOLF **€21.50**
Met saus van limoenblad, spiesje van citroengras en gamba's
Sea wolf with lime leaf sauce, lemongrass skewer and prawns
Seewolf Mit Limettenblatt-Sauce, Zitronengras-Spieß und Garnelen

TRUFFEL RISOTTO **€21.50**
Met gegrilde groente, gepofte honingtomaat en springroll van geitenkaas en rucola
Truffel with grilled vegetables, baked honey tomato and spring roll of goat cheese and rocket
Truffel mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Honigtomaten und Frühlingsrolle mit Ziegenkäse und Rucola

BURGER VAN BONEN EN ZEEWIER **€21.00**
Met brioche brood, salsa van groente, tzatziki en bataat frites
Burger of beans and seaweed with brioche bread, salsa of vegetable, tzatziki and sweet potato fries
Burger von Bohnen und Meeresalgen mit Brioche Brot, Gemüse Salsa, Tzatziki und Süßkartoffel Pommes frites

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten en aardappelgarnituur.
Voor € 3.50 kunt u friet, salade of extra groenten bij uw hoofdgerecht bestellen.
Main courses are served with matching vegetables and potato garnish. For € 3.50 you can order fries, salad or extra vegetables with your main course.
Hauptgerichte werden mit passendem Gemüse und Kartoffelgarnitur serviert. Für 3,50 € können Sie zum Hauptgang Pommes Frites, Salat oder extra Gemüse bestellen.

Desserts | Desserts | Desserts

KAASPLANKJE **€7.50**
Met drie kaassoorten en vijgenbrood
Cheese platter with three cheeses and fig bread
Käseplatte mit drei Käse und Feigenbrot

ANANAS MET KOKOSIJS **€8.50**
In specerijen ingelegde ananas met kokosijs en chocolademousse
Pineapple pickled in spices with coconut ice cream and chocolate mousse
In Gewürzen eingelegte Ananas mit Kokosnusseis und Schokoladencreme

CRÈME BRÛLÉE **€8.50**
Van koffie en kardemom met gekarameliseerde hazelnoten en cappuccino ijs
Crème brûlée from coffee and cardamom with caramelized hazelnuts and cappuccino ice cream
Creme brûlée aus Kaffee und Kardamom mit karamellisierten Haselnüssen und Cappuccino-Eis

PARFAIT SIBERIENNE **€8.50**
Van mango met limoensaus, kruizemunt en amandel schotsen
Parfait siberienne from mango with lime sauce, mint and almond
Parfait siberienne aus Mango mit Limettensauce, Minze und Mandel

AMERICAN DREAM **€8.50**
Amarena kersen met chocolade schotsen, parfait van Griekse yoghurt met bourbon geserveerd in een cocktailglas
Amarena cherries with chocolate bots, parfait of Greek yogurt with bourbon served in a cocktail glass
Amarena-Kirschen mit Schokoladen-Bots, Parfait aus griechischem Joghurt mit Bourbon, serviert in einem Cocktailglas

KOFFIE COMPLEET **€8.50**
Een kopje koffie, cappuccino, latte macchiato of (dubbele) espresso met drie heerlijke lekkernijen. Daarnaast wordt een likeur geserveerd.
A cup of coffee, cappuccino, latte macchiato or (double) espresso with three delicious treats. In addition, a liqueur is served.
Eine Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder (doppelter) Espresso mit drei köstlichen Leckereien. Zusätzlich wird ein Likör serviert.