

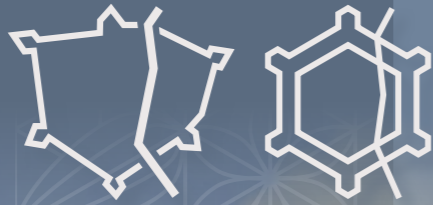


## WELKOM BIJ SLUISZICHT!

In het hart van Blokzijl, met op de achtergrond de oude havenkolk, vind je Sluiszicht. Heb je zin in een kop koffie, een lekkere borrel of een heerlijk diner? Schuif dan gezellig bij ons aan! Je bent van harte welkom in onze gezellige huiskamer of op ons terras aan de sluis!

*Bloksyl*

Bekend door de traditionele vishandel en de doorvoer met specerijen van de VOC/vestingstad Tachtigjarige Oorlog. Kom genieten aan oude zeesluis die sinds de 16e eeuw de monding vormt van de Steenwijker Aa voor de winning in het achterland.



Ons logo is de oude stad met vaarroute langs de sluis.



Steranijs



Kaneelblad



Zwarte peper

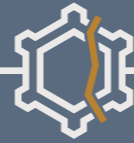
De ingrediënten die destijds zijn geïmporteerd gebruiken wij in onze keuken en zijn verwerkt in onze huisstijl.



Laurier

sluiszichtblokzijl.nl

sluiszichtblokzijl.nl



*Wat leuk dat je er bent!*

### WIST JE DAT

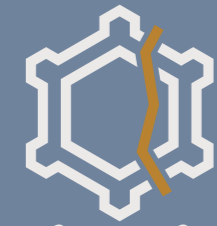
...het mogelijk is om Sluiszicht af te huren voor besloten feesten?

...De Weerribben met ruim 10.000 hectare het grootste aaneengesloten laagveenmoerasgebied van Noordwest-Europa is?

...op onze site veel leuke **arrangementen** staan om te ondernemen in het gebied?

...wij een hele uitgebreide **wijnkaart** hebben?

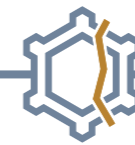
...Blokzijl al meer dan **350 jaar** bestaat?



Sluiszicht  
ETEN & DRINKEN

## LUNCH & DINER





## BROODJES

Broodjes en lunch specials van 12:00 tot 17:00

<b>Boerenbrood met huisgemaakte hummus</b>	9,5
Met seizoensgroenten en gemengde sla	
<b>Italiaans ovenbrood met carpaccio van ossenhaas</b>	13
Met rucola, truffelmayonaise en snippers oude kaas	
<b>Italiaans ovenbrood met zalmzalade</b>	14
Met limoenmayonaise, kappertjes, rode ui en peterselie	
<b>Broodje huisgemaakte bal</b>	10
Met gebakken ei, champignons en ui	
<b>12 uurtje vlees</b>	13
1 Draadjesvleeskroket, broodje carpaccio en kop soep naar keuze	
<b>12 uurtje vis</b>	14
1 Garnalenkroket, broodje zalmzalade en kop soep naar keuze	
<b>12 uurtje vegan</b>	12
1 Groentekroket, broodje hummus en kop soep naar keuze	
<b>Twee kroketten op boerenbrood</b>	9
Draadjesvleeskroketten	13,5
Garnalenkroketten	9
Groentekroketten	
<b>Uitsmijter (3 eieren)</b>	11
Ham en/of kaas	14
Carpaccio met rucola en snippers oude kaas	15
Gerookte zalm met kappertjes	

## LUNCH SPECIALS

*Onze favoriet*

<b>Friet met stooft</b>	15
14 uur gegaard stooftvlees met grove frieten	
<b>Kippenlevers</b>	14
Met boerenbrood, gebakken spek en ui	
<b>Saté met friet</b>	15
Saté van malse kippenlijen met satésaus en friet	

## BURGERS (hele dag te bestellen)

<b>Sluisburger</b>	17
Heerlijke brioche met runderburger en bijpassend garnituur	
<b>Duo burger(tjes)</b>	17,5
Twee kleine huisgemaakte burgers, runderburger en kipburger met eigen toppings	

## VOORGERECHTEN

<b>Broodplank</b>	7
Rustiek brood met huisgemaakte smeersels	
<b>Carpaccio van ossenhaas</b>	11
Met truffelmayonaise en snippers oude kaas	39
Carpaccio XL op een houten plank om te delen ( <i>±4 personen</i> )	
<b>Black Tiger gamba's</b>	13,5
Gebakken met knoflook op frisse salsa	
<b>Bulgur met geitenkaas en walnoten</b>	8,5
(ook vegan te bestellen)	
<b>Gebakken kastanjechampignons</b>	8,5
In roomboter gebakken met verse kruiden, geserveerd met toast	
<b>Gerookte zalm met guacamole</b>	13
Huisgerookte zalm van Veltman uit Harlingen, Little Gem sla en granaatappelpitjes	
<b>Ham &amp; meloen 2.0</b>	10
Op een crostini van brioche met prosciutto, meloen en balsamicostroop	
<b>Mosterdsoep</b>	6
<b>Soep van dit moment!</b>	6

*Onze favoriet*

## ONZE HOOFDGERECHTEN

<b>Tagliatelle met Black Tiger gamba's en seizoensgroenten</b>	22,5
Met een romige saus en lente-ui	
(ook vegan te bestellen met kastanjechampignons)	
<b>Black Angus tournedos*</b>	24,5
Schots Angus vlees van de grill	
<b>Saté van kippenlijen</b>	19,5
Malse kippenlijen met huisgemaakte satésaus	
<b>Vegan Curry</b>	19,5
Met seizoensgroenten, kokosrijst en naanbrood	
<b>Stooftvlees</b>	18,5
14 uur gegaard stooftvlees volgens oud familie-recept	
<b>Kippenlevers</b>	18
Gebakken kippenlevers met spek en ui	
<b>Zeebaarsfilet</b>	22,5
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Saffraan Beurre-Blanc saus	
<b>Schnitzel*</b>	19
In roomboter gebakken varkensschnitzel	
<b>Ibérico rib fingers (Ibérico spareribs maar dan zonder botje)</b>	24
Volgens eigen recept gegaard en gemarineerd	
<b>*Saus of garnituur naar keuze: champignonroomsaus, pepersaus, rode-wijnsaus of gebakken champignons en ui</b>	1,8

*Onze favoriet*

## MAALTIJDSALADES (hele dag te bestellen)

<b>Carpaccio</b>	17,5
Frisse salade met carpaccio, truffelmayonaise en snippers oude kaas	
<b>Vega</b>	16
Gemengde salade met bulgur, seizoensgroenten en walnoten	+2,75
Ook mogelijk met gecarameliseerde geitenkaas	
<b>Gamba's</b>	17
Gemengde salade met meloen en cashewnoten	

## VOOR DE KLEINE HAVENMEESTERS

<b>Junior saté</b>	11	<b>Mandje friet met mayo</b>	8
Saté geserveerd met appelmoes, een mandje friet en mayo		En een kroket of frikandel	
<b>Junior balletje gehakt</b>	11	<b>Kinderpannenkoek</b>	6
Geserveerd met een mandje friet en mayo		Met stroop en/of poedersuiker	

## PANNENKOEKEN

Tot 17:00 te bestellen

<b>Natuerl</b>	7,5	<b>Spek</b>	8,5
<b>Nutella</b>	8,5	<b>Spek / kaas</b>	9
<b>Ham</b>	8,5	<b>Appel</b>	8,5
<b>Kaas</b>	8,5	<b>Appel / spek</b>	9
<b>Ham / kaas</b>	9	<b>Boerenjongens</b>	9
		<b>Sluiszicht</b>	11
		Met gebakken champignons, ui en spek	

## NAGERECHTEN

<b>Coupe vanilleroom-softijs</b>	7	<b>Huisgemaakte Tiramisu</b>	8,5
<b>Verse aardbeien</b>	+2	<b>5 Hollandse kazen</b>	9,5
<b>Advocaat (huisgemaakt)</b>	+1,5	Met appelstroop en vijgenbrood	
<b>Boerenjongens (huisgemaakt)</b>	+1,5	<b>Kinderijsje</b>	4
		Met leuke beker en verrassing	

*Onze favoriet*

## KOFFIE SPECIALS

<b>Irish coffee</b>	7,5	<b>Dokkumer koffie</b>	7,5
<b>French coffee</b>	7,5		
<b>Italian coffee</b>	7,5		
<b>Spanish coffee</b>	7,5		