



Volg ons ook op  
**facebook**

of kijk op [schippersrijk.nl](http://schippersrijk.nl)  
voor de laatste nieuwtjes!

# Welkom in Bistro 't Schippersrijk

## Goede Vaart DE REIS BEGINT

<b>MINI CIABATTA'S</b> met kruidenboter en tapenade	€ 4,50
<b>DAGSOEP...</b> soep van de chef	€ 5,50
<b>TOSCAANSE TOMATENSOEP</b>	€ 5,50
<b>DRIE VERRASSENDE MINI SOEPJES</b>	€ 5,50
<b>OSSENHAAS CARPACCIO</b>	€ 13,50
Never change a winning team, dus al bijna een kwart eeuw met Parmezaanse kaas, rucola, mosterdmayonaise & pijnboompitjes	
<b>OSSENHAAS CARPACCIO XXL</b>	€ 25,00
<b>THUISHAVEN UITGEEST</b>	€ 17,50
Proef de vakmanschap, ambacht en liefde van Jan van de Kommer. Een (h)eerlijke salade met gerookte zalm en lauwwarme gerookte paling... Zeldzaam en uniek!	
<b>CHARCUTERIE</b>	€ 12,50
Mediterraanse plank met olijfjes, pesto, chiabatina's en à la minute gesneden Italiaans speck, Coppa Collo, Prosciutto, peperoni en bovino salami	

## De Verzameling

Onze beroemde plank en hét voorgerecht van een meter, samengesteld uit de voorgerechten van de "goede vaart". Lekker met o.a. kaasfondue, soepjes, carpaccio's, huisgerookte zalm, croquettes, geitenkaaspasteitjes en broodjes

Geniet vanaf 2 personen  
€ 14,50 per persoon

### MAAK JE VERZAMELING XXXCLUSIVE!

Met spicy hot Argentijnse garnaltjes, romige bisque, kreeftkroketjes en een portie Vlaamsche frites

€ 18,50 per persoon

[Zie volgende pagina >](#)



Volg ons ook op  
**facebook**

of kijk op [schippersrijk.nl](http://schippersrijk.nl)  
voor de laatste nieuwtjes!

## Le Petit Bistronomie

### KLEINE KLASSIEKERS

<b>FONDUE</b> avec pain a l'ail & pistou tomates	€ 6,50
<b>GEIT</b> avec uienconfit, noix & calvadosappel	€ 6,50
<b>UIENSOEP</b> avec croquette fromage & croûton provençal	€ 6,50
<b>BISQUE</b> en une flute de champagne & cognacroom	€ 7,50
<b>STEAK TARTARE</b> boeuf cru, hollandaise & pain grille	€ 6,50
<b>SURPRISE</b> laat je verrassen!	€ 6,50

## Butcherie

### VLEES UIT EIGEN SLAGERIJ

<b>LATIN RIB EYE</b> (350 gram) Temperamentvolle dry aged steak met chimichurrie, chipotle pepper oil en gegrilde lime	€ 24,50
<b>MOONSHINERS STEAK</b> (300 gram) Stiekem een (h)eerlijke dry aged entrecôte met sticky Bourbon Whiskystroop en geroosterde knoflook	€ 24,50
<b>SATÉ 1993</b> Bijna geen steak veranderd... onze varkenshaasspies met Remco's jubilerende satésaus In 2017 met homemade atjar, geroosterde kokos en spicy mango natuurlijk met frietjes Saté van rundersteak op dezelfde manier	€ 17,50 € 16,50
<b>KALFSOESTER</b> (150 gram) Gewoon een malse biefstuk met een saus van cantharellen, roomkaas, Cognac en een vleugje knoflook	€ 22,50
<b>TRI TORTE</b> <b>Vegetarisch uitstapje?</b> Puntjes huisgemaakte Franse quiche, Spaanse tortilla en Italiaanse lasagne met frisse rucolasalade	€ 18,50

[Zie volgende pagina >](#)

## De Houtskool

### GRILLSPECIALS

<b>TOURNEDOS AU FEU BOIS</b> (200 gram) Even terug in de tijd met een Hollandaisesaus geïnspireerd door de beroemde beurre "Cafe de Paris"	€ 26,50
<b>LE PETIT TOURNEDOS</b> (150 gram) Ook met die heerlijke Hollandaisesaus & Cafe de Paris beurre blanc..	€ 22,00
<b>AUSSIE "BARBIE" STEAK</b> (200 gram) Proef the outback met gemarmerde sukade als biefstuk zo zacht, vol van smaak en duivels lekker met een Tasmaans peperbessausje	€ 23,50
<b>TAGLIATA AL CARBONE</b> (150 gram) Italiaanse "griglia" met getrancheerde steak, op een zomers bedje van rucola, tomaatjes, pijnboompitjes en balsamico dressing	€ 17,50
<b>CHEF'S STEAK</b> (250 gram) Combineer een mooi stuk vlees, een houtskoolgrill, gerookte uitjes en gewoon een goede volle rode wijnsaus! `t leven is mooi...	€ 19,50

## Fish & Salads

<b>DUTCH HARBOUR SALAD</b> Onze interpretatie op een stoere salade uit Alaska met crispy kabeljauw, garnaltjes, krabmayonaise, gerookte bietsalade en kreeftenolie	€ 17,50
<b>BRIGHTON BEACH SALAD</b> No fish & chips in deze Engelse salade met pittige Blue Stilton, appel, cranberry en pecannootjes	€ 16,00
<b>ZAANS ZALMMOOTJE</b> Eerst even licht gegrild en vervolgens nagegaard in de oven met een buurtig mosterdsausje	€ 19,00
<b>ZEEBAARS PIEMONTE</b> Een beetje Méditerraans gevoel met dit fijne visje, gamba's in pikante olijfolie en salsa verde	€ 23,50
<b>NOORDZEE KABELJAUW</b> Kust-stoofpotje met een mooi mootje rugfilet, saus op basis van rivierkreeftjes, Hollandse en Noorse garnaltjes	€ 22,50

Zoals u van ons gewend bent worden alle hoofdgerechten geserveerd met dikke frieten met mosterdmayonaise, aardappeltjes en groenten van het seizoen

**DIETWENSEN OF ALLERGIE?**  
maak het kenbaar en wij houden er rekening mee

[Zie volgende pagina >](#)



Volg ons ook op  
**facebook**

of kijk op [schippersrijk.nl](http://schippersrijk.nl)  
voor de laatste nieuwtjes!

# Bistro 't Schippersrijk

## WIJ ZIJN AL JAREN TROTS OP:

Al het vlees uit eigen slagerij, persoonlijk gesneden door Sjaak.  
De leukste decoratie en wijnfilosofie van Carin.  
De creativiteit en passie van onze chef Remco en z'n team,  
die óók rekening houden met uw dieetwensen en allergieën.  
Onze visboer Jan van den Kommer, die al onze producten ambachtelijk rookt.  
't Werken met regionale producten en plaatselijke leveranciers  
en natuurlijk de rest van ons Schippersteam,  
in de bediening, afwas en in 't interieuronderhoud.

