|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Wij zijn bekend met de allergenen in onze  producten. Indien u hier vragen over heeft,  kunt u terecht bij onze medewerkers.    **Zaalverhuur** Op onze 1e verdieping hebben wij een zaal voor vergaderingen, feesten of andere besloten  bijeenkomsten.  Interesse? Vraag naar de mogelijkheden.  Bellamypark 30, 4381 CK Vlissingen Tel.: 0118-851507  Email: [info@stadscafededighter.nl](mailto:info@stadscafededighter.nl)  Wifi wachtwoord: Welkom01!@ | | **Warme dranken**  Leaf Tea (diverse smaken)  Verse munt- of gemberthee  Koffie  Espresso  Koffie verkeerd  Cappuccino  Warme Chocomel  Latte Macchiato  Speciale koffies  **Voor bij de koffie/thee**  Wisselend huisgemaakt gebak  **Koude dranken**  Sourcy (blauw/rood)  Coca Cola (regular/light/zero)  Sinas, 7-Up, Cristal Clear Cassis, Tonic, Bitter Lemon Rivella, Ginger Ale Ice Tea (sparkling/green)  Tomatensap Appelaere/Perelaere/Sinaasappelaere  Fristi/Chocomel  Verse jus  **Bieren van de tap**  Brand 22cl  Brand 25cl  Brand 50cl Westmalle Dubbel  Wisseltap **Bieren op de fles**  Heineken Amstel Radler 2% (citroen/grapefruit) Brand Imperator Brand Weizen  Brand Zwaar Blond  Wieckse Witte De Koninck Duvel Duvel Tripel Hop  Westmalle Tripel Wieckse Rosé Witbier Mort Subite Kriek Lambic Leffe (blond/bruin) Vlissingen 700 (blond/donker)  Vlissingen 700 (tripel)  Liefmans Fruitesse  La Chouffe  Desperados  **Alcoholvrij** Wieckse Witte 0.0 Heineken 0.0 Amstel Radler Citroen 0.0 | € 2,30  € 2,80  € 2,30  € 2,30  € 2,70  € 2,80  € 2,40  € 2,90  € 6,75  € 3,95  € 2,25  € 2,45  € 2,45  € 2,45  € 2,45  € 2,65  € 2,60  € 2,60  € 2,45  € 3,80  € 2,50  € 2,80  € 5,30  € 4,80  € ?  € 2,50  € 3,00  € 4,00  € 3,75  € 3,80  € 3,75  € 4,00  € 4,50  € 4,50  € 4,50  € 3,50  € 3,80  € 4,30  € 4,00  € 5,00  € 3,80  € 4,50  € 4,70  € 3,00  € 3,00  € 3,00 |
| **Sterke drunken**  Bacardi (Blanca/Black/Oakheart)  Baileys Tia Maria Licor 43  Amaretto Grand Marnier Cointreau Jonge Jenever Oude Jenever Martini (rood/wit) Smirnoff Campari Pernod Jägermeister Bombay Gin  Gordon’s Gin Sambuca Homemade Limoncello Sherry Drambuie Schrobbelèr  D.O.M. Benedictine  **PORT** Dow’s White  Dow’s Ruby  Tawny 10 jaar  Vintage  **WHISKEY**  Jameson  Johnny Walker  Glenfiddich  Laphroaig  Dimple  **COGNAC**  Vieux Dujardin  Hennessy Remy Martin VSOP Calvados  **Voor bij de borrel**  Bourgondiër Bitterballen (8 stuks) Kaastengels (8 stuks) Jong belegen kaas  Zeeuwse overjarige boerenkaas Olijven Bittergarnituur gemengd *(bitterballen, kaastengels, frikandel, kaas, gedroogd hammetje en olijven)*  Brood met smeersels | € 4,00  € 4,50  € 4,00  € 4,00  € 4,00  € 4,50  € 4,00  € 3,50  € 3,50  € 3,80  € 4,00  € 3,80  € 3,80  € 3,50  € 4,50  € 4,00  € 3,80  € 4,30  € 3,80  € 4,50  € 3,50  € 4,00  € 3,50  € 3,50  € 4,50  € 4,80  € 4,50  € 4,50  € 5,00  € 5,50  € 5,50  € 3,50  € 4,50  € 5,00  € 4,50  € 7,00  € 6,50  € 5,00  € 5,50  € 4,50  € 12,50  € 5,50 | **Vegetarische maaltijden**  **VERSE PASTA** met een saus van tomaat, verse groente, basilicum en Grana Padano  **VEGAN STOOFPOTJE** met diverse groenten, kokos, groene curry en pandan rijst  **Maaltijdsalades**  **GEITENKAAS** **VIS TRIO**  **BRESAOLA GEROOKTE KIP**  **Kindermenu’s**  geserveerd met verse Zeeuwse frites, mayonaise, appelmoes en salade  **FRIKANDEL KROKET SATE ZALMFILET**  **Nagerechten**  **DAME BLANCHE**  bourbon vanille-ijs met een saus van Belgische chocolade **WISSELENDE CHEESECAKE**  met bolletje ijs en bijpassende garnituur **WITTE CHOCOLADE MANGO** met lange vingers, safari en mascarpone  **FROMAGE** verschillende binnen-  en buitenlandse kazen  **Specialiteiten van de chef 3-GANGENMENU**  zie het krijtbord  **3-GANGEN VERRASSINGSMENU**  laat u verrassen door de chef  **FRUITS DE MER (vanaf 2 personen)**  do t/m za, 2 dagen vooraf bestellen  *Onze chef werkt uitsluitend met dagverse en veelal huisgemaakte producten.* | € 16,95  € 16,95  € 14,95  € 16,95  € 15,95  € 14,95  € 8,95  € 8,95  € 10  € 11  € 8,95  € 8,95  € 9,95  € 11,00  € 29,95  € 32,95  € 51,-  p.p. |
| **Voorgerechten**  geserveerd met brood en boter  **DIGHTERS UIENSOEP**  met kaascrouton van Grana Padano  **SCHAALDIERENBISQUE** met luchtige vadouvan en kokkeltjes  **BRESAOLA** met een truffelcrème, pistache, Grana Padano en spekpopcorn  **GEITENKAAS** met bereidingen van avocado  **ZEELAND** Zeeuws buikspek en coquilles met crème van aardpeer /knolselderij en ingelegde bietjes  **Hoofdgerechten**  **Vlees**  **SATÉ VAN DE DIGHTER**  scharrelkip (gildehoen), satésaus, atjar, verse kroepoek en frisse salade  **GEGRILD SPEENVARKEN FILET** gerookt, met Zeeuws buikspek  **DIAMANTHAAS**  gebakken, met huisgerookte knoflookjus  **DIGHTERS RUNDERSTOOFPOT** op Aziatische wijze bereid  **Vis**  **VIS VAN DE WEEK**  wisselend, zie het krijtbord  **GAMBA’S OP DIGHTERS WIJZE** gewokt in een rode-peper-knoflookolie met frisse salade en knoflookmayonaise  **DIGHTERS VISPOT** met diverse vissoorten en schaaldier  **ZALM FILET** met een vadouvan kruidenkorst  **DUO SKREIFILET/COQUILLES** met crème van aardpeer/knolselderij  **GAMBA’S MET VERSE PASTA**  diverse seizoensgroenten    **DEELPLANK (vanaf 2 personen)**  Vindt u het moeilijk een keuze te maken?  Laat dan een deelplank van de chef u smaken; Een combinatie van onze vlees- en visgerechten. | € 7,50  € 9,95  € 12,95  € 11,95  € 14,95  € 17,95  € 21,95  € 22,95  € 18,95  € 19,95  € 18,95  € 23,95  € 18,95  € 22,95  € 19,95    € 26,- p.p. | **Wijnen** |  |
| **BAGUETTE RUSTIQUE**  **BRESAOLA**  met een truffelcrème, Grana Padano en spekpopcorn  **GEITENKAAS**  uit de oven met truffelolie, honing en tomaat  **VIS DUO**  met gerookte zalm en tonijn salade  **ZEEUWS BUIKSPEK**  gelakt met atjar en pinda **ZEEUWSE OVERJARIGE**  van kaasboerderij Schellach  met vadouvan mayonaise en roerei  **SANDWICHES**  op dik geroosterd Panito brood  Keuze uit wit of bruin.  **DIGHTERSCLUB KIP**  gerookte kip, luchtig spek en vadouvancrème  **DIGHTERSCLUB VISTRIO**  met gerookte zalm, tonijnsalade en gamba’s in look  **WARME LUNCH**  **SATÉ VAN DE DIGHTER**  scharrelkip (gildehoen), satésaus, atjar, verse kroepoek  **GAMBA’S OP DIGHTERS WIJZE**  gewokt in een rode-peper-knoflookolie met knoflookmayonaise  **VIS VAN DE WEEK**  wisselend, zie krijtbord  **BOURGONDIËR KROKETTEN**  2 runderkroketten op licht getoast panito, keuze uit wit of bruin  met Zeeuwse mosterd  **GARNALEN KROKETTEN**  2 garnalenkroketten op licht getoast panito, keuze uit wit of bruin en huisgemaakte knoflookmayonaise  **TOSTI**  Op panito, bruin of wit  GEITENKAAS  met tomaat en truffelolie  TUNA MELT  met tonijn, Zeeuwse overjarige en rode ui  **UITSMIJTER**  met Zeeuws spek en kaas € 9,00 met panito, bruin of wit | € 9,95  € 8,95  € 9,95  € 9,95  € 8,95    € 10,00  € 12,00  € 17,95  € 18,95  € 19,95  € 12,95  € 16,95  € 8,00  € 9,00 | **SALADES**  **GEITENKAAS** met honing uit de oven  **BRESAOLA** met een truffelcrème, pistache en Grana Padano  **VIS TRIO** met gerookte zalm, tonijnsalade en gamba’s in look  **GEROOKTE KIP**  met luchtig spek  **HUISGEMAAKTE SOEPEN**  **DIGHTERS UIENSOEP**  met kaascrouton van Grana Padano  **SCHAALDIERENBISQUE** met luchtige vadouvan en kokkeltjes | € 12,95  € 13,95  € 14,95  € 12,95  € 7,50  € 9,95 |