

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Carpaccio van gerookte lende.....	15,95
Parmezaan, kappertjes, rucola, pijnboompitjes, pestomayonaise en balsamicodressing	
Vitello tonnato.....	16,95
Langzaam gegaard kalfsvlees met tonijncrème, kappertjes en rucola	
Huisgerookte zalm van de Josper.....	17,95
Geserveerd met brioche, peterselie, sjalot en citrusmayonaise	
Steak tartaar, de klassieker.....	17,95
Kappertjes, augurk, peterselie, tabasco, ui en ei	
Gegratineerde mosselen.....	14,95
Gegratineerd met romige kruidenboter en een goudbruin korstje.	
Gegratineerde scampi.....	16,95
Sappige scampi, gegratineerd met verse kruiden en een krokant laagje	
Gegratineerde oesters.....	17,95
Verse Zeeuwse oesters met kaas, knoflook en roomboter	
Verse Zeeuwse oesters, per stuk.....	3,95
Geserveerd met citroen. Puur, verfijnd en een ware delicatessen	
Garnalencocktail.....	17,95
Hollandse grijze garnalen met frisse sla, tomaat, ei en huisgemaakte cocktailsaus	
Kreeftensoep.....	12,95
Traditionele kreeftenbisque, verfijnd met kruiden, stukjes kreeft, room en armagnac	
Tomatensoep.....	6,95
Huisgemaakte tomatensoep met ambachtelijke gehaktballetjes	

HOOFDGERECHTEN

MOSSELEN

Gekookte mosselen op Philippiense wijze.....36,00
Puur, royaal en met respect voor de traditie van Philippine

Gekookte mosselen met witte wijn.....38,95
Klassiek bereid met witte wijn voor een volle, verfijnde smaak

Gekookte mosselen met uw eigen gekozen bier36,00 + prijs van het bier
Wij bereiden de mosselen met het bier van uw keuze

VIS & SCHAAL & SCHELPIEDIEREN

Op de huid gebakken zeebaarsfilet.....26,95
Krokant gebakken met gremolata, citroen, peterselie en knoflook

Scampi in romige looksaus.....24,95
Tien gebakken scampi in een zachte, volle lookroomsaus

Gebakken paling.....34,95
Een echte klassieker, bereid volgens traditioneel recept

Gebakken Noordzeetong, min. 500 gram.....46,95
Een van de mooiste vissoorten, zorgvuldig gebakken voor de echte visliefhebber

Gebakken sliptongen.....34,95
Drie heerlijke sliptongen, goudbruin gebakken in roomboter

VLEES & JOSPER

Yakiniku spareribs, 800 gram.....	25,95
Langzaam gegaarde spareribs, heerlijk mals en voorzien van een rijke BBQ-glaze	
Coq au vin à la Camiel.....	24,95
Klassiek Frans kippenstoofpotje met rode wijn, spekjes en champignon	
Camielburger, 200 gram puur rundvlees.....	18,95
Huisgemaakte burger met bacon, cheddar, gekarameliseerde ui, burgersaus, tomaat en augurk. Frietjes erbij? + 2,45	
Malse kogelbiefstuk met eigen jus, 220 gram.....	25,95
Malse biefstuk met volle eigen jus. Puur en smaakvol	
Bavette van de Josper, 250 gram.....	27,95
Sappige rundvleesfavoriet, gegrild op de Josper voor maximale smaak	
Varkenssaté.....	22,00
Mals varkensvlees in huis gemarineerd en gegrild aan de spies. Geserveerd met satésaus, kroepoek, frietjes en een fris slaatje	
Huisgemarineerde kippendijsaté.....	19,95
Malse kippendijen, in huis gemarineerd en gegrild aan de spies. Geserveerd met satésaus, kroepoek, frietjes en een fris slaatje	
Onze sauzen: peperroomsaus, champignonroomsaus, bearnaisesaus, chimichurri of gebakken champignons.....	3,50

PASTAS & SALADES

Pasta met huisgerookte zalm uit de Josper en scampi.....	24,95
Romige saus met tomaat, knoflook, pijnboompitjes en rucola	
Pasta carbonara.....	19,95
De lekkerste Italiaanse klassieker met pancetta, pecorino romano, verse eidooier en zwarte peper	
Salade geitenkaas met spek.....	18,95
Warme geitenkaas omwikkeld met spek, peer, biet, walnoot, druiven en balsamicodressing	
Salade huisgerookte zalm & Hollandse grijze garnalen.....	23,95
Rijk gevulde salade met huisgerookte zalm, Hollandse grijze garnalen, tomaat, ei, sjalot, komkommer en frisse dressing	

Onze salades worden geserveerd met brood en boter. Zin in frietjes in plaats van brood? + 2,45.

Noch vis, noch vlees — maar wel rijk van smaak,

VOORGERECHTEN

Gepofte rode biet met geitenkaas	10,95
Langzaam gepofte rode biet met romige geitenkaas, honing, walnoten en frisse rucola	
Toast gebakken champignons.....	9,95
Krokante toast, rijkelijk belegd met gebakken champignons. Warm en vol van smaak	
Kaaskroketter.....	13,95
Twee krokante kaaskroketter met romige kaasvulling, mosterd en een fris slaatje	
Romige champignonsoep	7,95
Rijkgevulde champignonsoep, romig en vol van smaak	
Franse uiensoep.....	9,95
Traditionele Franse uiensoep, langzaam getrokken voor een diepe smaak, met gegratineerde kaas	

HOOFDGERECHTEN

Pasta verdura.....	18,95
Pasta met seizoensgroenten in een romige saus, afgewerkt met Parmezaanse kaas en rucola	
Pasta pesto	18,95
Pasta met groene pesto, tomaat, mozzarella, Parmezaanse kaas en spinazie	
Gegratineerde groenteschotel.....	19,95
Ovenverse schotel met seizoensgroenten, room, ei en kaas, goudbruin gegratineerd	
Salade geitenkaas — chèvre chaud.....	18,25
Frisse maaltijdsalade met warme geitenkaas, peer, biet, walnoot, druiven en balsamicodressing	
Vega Camielburger.....	18,95
Vegaburger met cheddar, gekarameliseerde ui, burgersaus, tomaat en augurk. Frietjes erbij? + 2,45	

DESSERTS

Verse aardbeien met vanille-ijs.....	7,95
Dagverse zoete aardbeien met romig vanille-ijs en luchtige slagroom	
Bresilienne.....	7,95
Romig vanille-ijs, huisgemaakte karamelsaus, nootjes en slagroom	
Crème brûlée.....	8,50
De klassieker: vanillecrème met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje	
Zeeuwse crème brûlée.....	8,95
Een smaakvolle twist met Zeeuwse babbelaar	
Boerenjongens met kaneelijs.....	9,25
In brandewijn gemarineerde rozijnen met kaneelijs en slagroom	
Scroppino.....	9,50
Een Italiaanse verfrisser van romige citroensorbet, vodka en prosecco	
Sorbet aardbeien.....	7,95
Sorbetijs van en met dagverse aardbeien	
Dame blanche.....	7,95
Romig vanille-ijs met warme Belgische chocoladesaus en slagroom	

Geniet nog even na

Met een kopje koffie, thee of een digestief.

12-uurtje vis.....18,50
Ambachtelijke boterhammen, een garnaalkroketje, een klein kreeftensoepje en gerookte zalm. Afgewerkt met een fris slaatje

12-uurtje vlees14,95
Ambachtelijke boterhammen, een vleeskroket, een klein tomatensoepje en een mini-uitsmijter. Lekker compleet met een fris slaatje

12-uurtje vega14,50
Ambachtelijke boterhammen, een groentekroket, een klein champignon- of groentesoepje en frisse eissalade. Geserveerd met een fris slaatje

Uitsmijter ham en/of kaas.....11,95
Ambachtelijke boterhammen met gebakken eieren, ham en/of kaas. Geserveerd met een fris slaatje

Uitsmijter spek.....11,95
Ambachtelijke boterhammen met gebakken eieren en krokant gebakken spek. Geserveerd met een fris slaatje

Boerenomelet.....13,95
Rijk gevulde omelet met verse groenten, geserveerd op ambachtelijke boterhammen met een fris slaatje. Supplement ham of kaas: + 0,50

Tosti ham & kaas1 stuk 7,95 / 2 stuks 14,95
Klassieke tosti met ham en gesmolten kaas, goudbruin gebakken en geserveerd met een fris slaatje

Supplement gebakken eitje.....per stuk 0,80
Maak je tosti extra lekker met een gebakken eitje

Tosti Camiel1 stuk 9,95 / 2 stuks 17,95
Huiselijke tosti met gesmolten kaas, tomaat, pesto en een vleugje knoflook. Geserveerd met een fris slaatje

Bourgondisch brood vitello tonnato.....17,95
Twee sneden Bourgondisch wit of bruin brood met kalfsvlees, tonijncrème, kappertjes en rucola

Bourgondisch brood gerookte kip13,50
Twee sneden Bourgondisch wit of bruin brood met gerookte kip, kerriemayonaise, sla, augurk en tomaat

Bourgondisch brood carpaccio van gerookte lende16,95
Twee sneden Bourgondisch wit of bruin brood met gerookte lende, Parmezaan, kappertjes, pestomayonaise, balsamicodressing, pijnboompitjes en rucola

Salade geitenkaas met spekklein 14,95 / groot 18,95
Warme geitenkaas omwikkeld met spek, peer, biet, walnoot, druiven en balsamicodressing

Salade huisgerookte zalm & Hollandse grijze garnalen.....klein 19,95 / groot 23,95
Rijk gevulde salade met huisgerookte zalm, grijze garnalen, tomaat, ei, sjalot, komkommer en frisse dressing

Camielburger, 200 gram puur rundvlees18,95
Huisgemaakte burger met bacon, cheddar, gekarameliseerde ui, burgersaus, tomaat en augurk. Frietjes erbij? + 2,45

Huisgmarineerde kippendijsaté19,95
Malse kippendijen, in huis gemarineerd en gegrild aan de spies. Geserveerd met satésaus, kroepoek, frietjes en een fris slaatje

Onze salades worden geserveerd met brood en boter. Zin in frietjes in plaats van brood? + 2,45.

AMBACHTELIJKE PANNENKOEKEN

Voor de zoete trek in de middag. Onze pannenkoeken bakken wij tussen 14.00 en 17.00 uur.

Pannenkoek met bruine suiker, poedersuiker of stroop	6,95
Ambachtelijk gebakken pannenkoek met een topping naar keuze	
Pannenkoek met spek & stroop.....	7,50
Ambachtelijk gebakken pannenkoek met krokant gebakken spek	
Pannenkoek met gekarameliseerde appel	8,95
Ambachtelijk gebakken pannenkoek met warme appel, gekarameliseerd met suiker	
Pannenkoek met appel en rozijnen.....	8,95
Ambachtelijk gebakken pannenkoek met warme appel en rozijnen	
Pannenkoek met aardbeien en slagroom.....	8,95
Ambachtelijk gebakken pannenkoek met zoete aardbeien en luchtige slagroom	
Supplement bolletje ijs.....	1,75

KINDERKAART BIJ CAMIEL

Voor onze kleinste genieters, tot 12 jaar

VOORGERECHTEN

Tomatensoep.....	4,95
Huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes	
Brood met huisgemaakte kruidenboter.....	4,95
Bordje met Hollandse grijze garnaaftjes en gerookte zalm.....	12,95

HOOFDGERECHTEN

Kinderfrietje met snack.....	8,95
Frietjes met keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets. Geserveerd met appelmoes en saus naar keuze	
Kinder-kippendijsaté.....	10,95
Malse huisgemaarineerde kippendijsaté met satésaus, kroepoek en frietjes	
Mini Camielburger.....	11,95
Kleine burger op een zacht broodje met sla, tomaat en saus naar keuze. Geserveerd met frietjes	
Kids - vis.....	1 stuk 11,95 / 2 stuks 21,95
Gebakken sliptong met frietjes, appelmoes en mayonaise	
Mini mosseltjes.....	18,95
Klein pannetje mosselen op Philippense wijze, met frietjes en een sausje	
Pasta bambino.....	8,95
Pasta met bolognesesaus en geraspte kaas	

IJSJES

Raketje.....	2,25
Kinderijsje Camiel.....	4,95
Bolletje vanille-ijs met slagroom, discodip en een sausje	

MOSSELMENU

Een compleet menu met het beste van Philippine op tafel.

VOORAF

Garnaalkroketje &
klein kreeftensoepje

HOOFDGERECHT

Mosselen op Philippiense wijze
of
Mosselen met witte wijn

DESSERT

Aardbeien met romig vanille-ijs
en slagroom
of
koffie of thee

Wij serveren ons menu met 2 soorten sausjes
brood of frietjes

€ 47,50

Puur, royaal en met respect voor de traditie van Philippine