

VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Carpaccio van gerookte lende Parmezaan, kappertjes, rucola, pijnboompitjes, pestomayonaise en balsamicodressing	15,95
Huisgerookte zalm van de Josper Geserveerd met brioche, peterselie, sjalot en citrusmayonaise	17,95
Steak tartaar, de klassieker Kappertjes, augurk, peterselie, tabasco, ui en ei	17,95
Gegratineerde mosselen Gegratineerd met romige kruidenboter en een goudbruin korstje.	16,95
Gegratineerde scampi Sappige scampi, gegratineerd met verse kruiden en een krokant laagje	17,95
Verse oesters, per stuk Geserveerd met citroen. Puur, verfijnd en een ware delicatessen	4,75
Garnalencocktail Hollandse grijze garnalen met frisse sla, tomaat, ei en huisgemaakte cocktailsaus	18,95
Kreeftensoep Traditionele kreeftenbisque, verfijnd met kruiden, stukjes kreeft, room en armagnac	14,95
Tomatensoep Huisgemaakte tomatensoep met ambachtelijke gehaktballetjes	6,95

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 bier	36,00
	+ prijs van het bier

VIS & SCHAAL & SCHELPDIEREN

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	36,95
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	

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Spareribs, 700 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, 230 gram	25,95
Puur en smaakvol	
Bavette, 230 gram	27,95
Sappige rundvleesfavoriet,	
Huisgemarineerde kippendijssaté	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 en scampi	24,95
Romige saus met tomaat, knoflook, pijnboompitjes en rucola	
Salade geitenkaas met spek	18,95
Warme geitenkaas omwikkeld met spek, peer, biet, walnoot, druiven en balsamicodressing	
Salade huisgerookte zalm & Hollandse grijze garnalen	24,95
Rijk gevulde salade met huisgerookte zalm, Hollandse grijze garnalen, tomaat, ei, sjalot, komkommer en frisse dressing	

VEGETARISCH BIJ CAMIEL

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	
Kaaskroketten	13,95
Twee krokante kaaskroketten met romige kaasvulling, mosterd en een fris slaatje	
Romige champignonsoep	7,95
Rijkgepulde champignonsoep, romig en vol van smaak	

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, walnoot, druiven en balsamicodressing	

DESSERTS

Verse aardbeien met vanille-ijs	8,95
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	
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	

LUNCHGERECHTEN

12-uurtje vis 18,50

2 boterhammen, een garnaalkroketje, een klein kreeftensoepje en gerookte zalm. Afgewerkt met een fris slaatje

12-uurtje vlees 14,95

2 boterhammen, een vleeskroket, een klein tomatensoepje en een mini-uitsmijter. Lekker compleet met een fris slaatje

Uitsmijter ham en/of kaas 11,95

2 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 boterhammen met een fris slaatje.
Supplement ham of kaas: + 0,50

Tosti ham & kaas 1 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 Camiel 1 stuk 9,95 / 2 stuks 17,95

Huiselijke tosti met gesmolten kaas, tomaat, pesto en een vleugje knoflook. Geserveerd met een fris slaatje

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 Ambachtelijk gebakken pannenkoek met een topping naar keuze	6,95
Pannenkoek met spek & stroop Ambachtelijk gebakken pannenkoek met krokant gebakken spek	7,50
Pannenkoek met aardbeien en slagroom Ambachtelijk gebakken pannenkoek met zoete aardbeien en luchtige slagroom	9,95
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

HOOFGERECHTEN

Kinderfrietje met snack	8,95
Frietjes met keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets.	
Geserveerd met appelmoes en saus naar keuze	
Kinder-kippendijsaté	12,95
Malse huisgemarineerde kippendijsaté met satésaus, kroepoek en frietjes	
Mini Camielburger.	13,95
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 Philippiense 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