

Lunchkaart Geserveerd tot 16:00 uur

Vers gebakken boterhammen

2 Garnalenkroketten met boterhammen, salade en cocktailsaus	10.95
2 Shrimpcroquettes with fresh baked bread, salad and cocktail sauce	
2 Rundvleeskroketten met boterhammen, salade en mosterd	8.25
2 Beefcroquettes with fresh baked bread, salad and mustard	
Sandwich pulled chicken met kerrie-mayonaise, sla, komkommer en rode ui	9.25
Sandwich pulled chicken with curry mayonnaise, lettuce, cucumber and red onion	
Sandwich gerookte zalm met limoenmayonaise, sla, rode ui en kappertjes	9.25
Sandwich smoked salmon with lime mayonnaise, lettuce, red onion and capers	
Sandwich tonijnsalade met sla, rode ui en kappertjes	9.25
Sandwich tuna salad sandwich with lettuce, red onion and capers	

Tosti's

Classic met kaas, boerenham, rucola en tomatentapenade	6.30
Classic with cheese, ham, rocket and tomato tapenade	
Geitenkaas met plakken geitenkaas, rucola en tomatentapenade	6.30
Goat cheese with slices of goat cheese, rocket and tomato tapenade	

Soepen

Kruidige pompoensoep met gekonfijte rode ui, brood en boter	7.50
Fresh tomato soup with basil cream and spring onions bread and butter	
Solskin vissoep met stukken vis, schaal & schelpdieren, brood met boter	8.50
Solskin fish soup with pieces of fish, shellfish & bread and butter	

Vitsmijters

Vitsmijter Spek geserveerd op desembrood met spek	9.25
Sandwich with fried eggs served on sourdough bread with bacon	
Vitsmijter Classic geserveerd op desembrood met ham en/of kaas	9.25
Sandwich with fried eggs served on sourdough bread with ham and/or cheese	

Salades

Salade zalm met Hollandse garnalen en huisgemaakt cocktailsaus	17.50
Salad salmon with shrimps and homemade cocktail sauce	
Salade met Danablue kaas, rode biet, appel en balsamicostroop	12.95
Salad with Danablue cheese, beetroot, apple and balsamic syrup	
Salade pulled chicken met rode ui, komkommer en kerrie mayonaise	12.95
Salad pulled chicken with red onion, cucumber and curry mayonnaise	

Voor de kleine gast tot 12 jaar

Tosti ham/kaas	Broodje kroket of frikandel	4.75
----------------	-----------------------------	------

Solskin 40 jaar

~FEESTMENU~

Pulled duck met kimchi en kweeper
pulled duck with kimchi and quince

Hertenbiefstuk met chai-kruiden saus
Venison steak with chai-herb sauce

Of

Zalmfilet gelakt met hoisinsaus, wokgroenten en noedels
Salmonfilet lacquered with hoisin sauce, stir-fry and noodles

Grand marnier parfait en pure chocolade
Grand marnier parfait and dark chocolate

€ 39.95 per persoon

Voorgerechten

Brood met kruidenboter, tomatentapenade en olijfolie Bread with garlic butter, tomato tapenade, olive oil	6.75
Rode biet, dana blu, appel, en balsamico dressing Beetroot with Dana blue, apple and balsamic dressing	9.75
Rundercarpaccio met basilicummayonaise, zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitjes en pecorino Rundercarpaccio, basil mayo, sun-dried tomatoes, rocket, pine nuts and pecorino	12.50
Zalm sashimi met soja, sesam, wasabi mayo en kimchi Salmon sashimi with soy, sesame, wasabi mayo and kimchi	11.50
Uut d'n zêê Hollandse garnalen, huisgemarineerde zalm, garnalenkroketje From the Sea, Dutch shrimps, home marinated salmon and shrimp croquette	14.50
Smörrebröd proeverij Met Pulled duck en kweeper, haring in dillesaus en een pate met gekonfijte rode ui Smörrebröd tasting With pulled duck and quince, herring in dill sauce and a pate with candied red onion	14.50
Schaaldierenbisque met garnalen Shellfish bisque with prawns	12.50
Kruidige pompoensoep met gekonfijte rode ui Spicy pumpkin soup with candied red onion	7.50
Solskin's vissoep met vis, schaal en schelpdieren Solskin's fish soup with pieces of fish, seafood	8.50
Zeeuwse creuzes op ijs geserveerd oysters served on ice	2,95 p/s
Zeeuwse creuzes gegratineerd met kruidenboter en kaas oysters au gratin with herb butter and cheese	3,25 p/s
Platte oesters OOOO flat oysters OOOO	3,95 p/s
Halve Canadese kreeft met cognacmayonaise Half Canadian lobster with cognac mayonnaise	20.95
Halve Canadese kreeft gegrild en afgeblust met cognac Half Canadian lobster grilled and finished with brandy	20.95

Voor een heerlijk aperitief bij schaal en schelpdieren hebben wij
onze eigen gebrouwen Gin&tonic.

Hoofdgerechten

Quiche met bospaddestoelen, pompoen, ui en geitenkaas	21.00
Quiche with forest mushrooms, pumpkin, onion and goat cheese	
Vispannetje met 3 soorten vis	22.50
Fish pan filled with different types of fresh fish	
Zeebaarsfilet met schaaldierensaus	23.50
Sea bass fillet with shellfish sauce	
Medaillons van varkenshaas met schwarzwaldër ham en bospaddestoelensaus	21.00
Porc tenderloin with schwarzwaldër ham and mushroomsaus	
Hertenbiefstuk met Chai-kruiden saus	24.50
Venison steak with chai-herb sauce	
Tournedos van de ossenhaas met pepersaus	27.50
Beef tenderloin with pepper sauce	
4 Gegrilde gamba's (ongepeld) met rode peper en knoflook	23.50
4 Grilled prawns (unpeeled) with red pepper and garlic	
Sliptong gebakken in boter (+/- 300 gram)	dagprijs
2 Sole baked in butter +/- 300 grams	
Zeetong gebakken in boter (+/- 400 gram)	dagprijs
Sole baked in butter (+/- 400 grams)	
Zeetong gebakken in boter met lekkernijen uit de zee	dagprijs
Sole baked in butter with delicacies from the sea	
Hele Canadese Kreeft gekookt in court bouillon	41.50
Whole Canadian Lobster boiled in court bouillon	
Hele Canadese Kreeft gegrild en afgeblust met cognac	41.50
Whole Canadian grilled and finished with cognac	
Gekookte mosselen	24.50
Boiled Mussels	
Gebakken mosselen in kruidenboter	25.50
Baked Mussels in Garlic butter	
"Vlissingoise"	26.95
Gebakken mosselen met kerrie, ui, tomaatjes en garnalen	
"Vlissingoise" baked mussels with curry, onion, tomatoes and shrimps	

Desserts

Crème brûlée met appelpoffertjes en walnoot ijs Crème brûlée with apple poffertjes and walnut ice cream	9.50
Grand marnier parfait en pure chocolade Grand marnier parfait and dark chocolate	9.50
Dame blanche met warme chocoladesaus en slagroom Dame blanche with hot chocolate sauce and whipped cream	9.25
Kaatje mossel met warme chocoladesaus, romige advocaat en slagroom Dame blanche with hot chocolate sauce, creamy eggnog liqueur and whipped cream	10.25
Vruchten sorbetijs met drie smaken sorbetijs met slagroom Fruit sorbet ice with three flavours of sorbet ice cream with whipped cream	9.25
Kaasplankje met 6 soorten kaas Cheese platter with 6 types of cheese	12.50

Solskin betekent zonneshijn in de Deense taal;

Als ode aan het moederland wappert bij ons de Deense vlag.

Voedselallergie of intolerantie?

Als u van tevoren aangeeft waar u allergisch voor bent, passen wij de gerechten voor u aan.

***onze keukenbrigade gaat zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/intolerantie echter, kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken niet voor 100% uit te sluiten.**