



Welkom bij Iselmar

Iselmar

Iselmar is de Friese naam voor het IJsselmeer, het grootste meer van Nederland met een oppervlakte van 1.100 km². Het IJsselmeer ontstond in 1932 door de afdamming van een deel van de Zuiderzee met de Afsluitdijk.

Met aan de achterzijde direct toegang tot de Friese meren en aan de voorzijde de IJsselmeerdijk en werelderfgoed het Woudagemaal is Iselmar van oudsher een begrip in Friesland en de nautische wereld. In de laatste vijf decennia is Iselmar uitgegroeid tot een viersterrenhotel, jachthaven, bungalowpark, vergaderlocatie en partykasteel. Met vele sport- en recreatiefaciliteiten zoals squash, tennis, bowling, zwembad, sauna en gym maar zeker ook het restaurant en de in nautische sfeer ingerichte gezellige hotelbar maken ieder verblijf compleet.

Wij wensen u een fijn verblijf toe!

Wilt u een bijpassende wijn bij uw diner?

Onze medewerkers helpen u graag bij het maken van de perfecte keuze.

Heeft u een allergie, dieetwensen of zijn er ingrediënten die u liever niet eet?

Laat het ons gerust weten! We passen uw gerecht graag voor u aan.

Wilt u vegetarisch eten?

Bekijk onze speciale vegetarische gerechten met een . Ook kunnen we veel gerechten aanpassen naar een vegetarische variant.

Arrangementen

Heeft u een overnachtingsarrangement of een bowling-diner arrangement? Dan hebben wij een aantal van onze gerechten speciaal geselecteerd voor uw menu-arrangementen. Deze herkent u aan de  op de kaart.

Heeft u een gerecht uit de à la carte kaart op het oog dat geen  arrangementgerecht is? Geen probleem! U kunt dit gerecht alsnog kiezen. In dat geval rekenen wij een meerprijs, die bij het gerecht vermeld staat.

Zo geniet u altijd van uw favoriete smaken met de vrijheid om te kiezen.



Lunchgerechten

Te bestellen tussen 12:00 en 17:00 uur

Broodplankje ✓	€ 9,00
Een selectie van verschillende soorten brood, krokante kaasstengels en ambachtelijke spreads. Perfect om samen te delen.	
Tomatensoep ✓	€ 8,00
Romige tomatensoep op smaak gebracht met tuinkruiden en een scheutje room.	
Uiensoep ✓	€ 9,00
Rijkgepulde Franse uiensoep, vergezeld met een crostini gegratineerd met kaas.	
Geroekte zalm op oerbrood*	€ 15,50
met remouladesaus, rode ui, slamix en kappertjes.	
Carpaccio op oerbrood*	€ 15,50
Fijne plakjes diamanthaas met kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.	
Club sandwich van oerbrood*	€ 15,50
met tomaat, bacon, geroekte kipfilet, friet en mayonaise.	
12 uurtje op oerbrood*	€ 15,50
met een rundvleeskroket, carpaccio en een kopje soep naar keuze.	
Uitsmijter op oerbrood*	€ 14,00
met de keuze uit ham, kaas en/of bacon.	
Twee bourgondische rundvlees kroketten op oerbrood*	€ 12,50
Geserveerd met fijne Franse mosterd.	
Twee veganistische kroketten op oerbrood* ✓	€ 12,50
Geserveerd met fijne Franse mosterd.	
Tosti XL van oerbrood*	€ 10,50
met ham en/of kaas.	
Wit stokbrood gezond	€ 13,50
met ham, kaas, komkommer, gekookt ei en sla.	
Hamburger de luxe op een briochebol	€ 23,50
met friet, BBQ-saus en sla.	
Kipschnitzel op een briochebol	€ 19,00
met chilimayonaise, friet en sla.	
Pasta bolognese	€ 17,50
Geserveerd met Parmezaanse kaas en gemengde sla.	
Vissalade	€ 23,00
Een frisse salade met geroekte zalm, tonijn, gefrituurde gamba's en een romige wasabi-mayonaise.	
Caesar salade	€ 21,50
Klassieke Caesar salade met krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en een rijke caesardressing.	
Salade carpaccio	€ 22,50
Salade van dingesneden diamanthaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.	
Salade geitenkaas ✓	€ 20,00
Een kleurrijke salade met romige geitenkaas, walnoten, sinaasappelpartjes en een honingdressing voor een zoet-frisse balans.	

* keuze uit licht of donker brood.



Drankenkaart

Warme dranken

Thee	€ 3,25
Verse muntthee	€ 4,25
Verse gemberthee	€ 4,25
Koffie	€ 3,25
Grote koffie	€ 4,25
Espresso	€ 3,25
Dubbele espresso	€ 4,50
Koffie verkeerd	€ 4,75
Cappuccino	€ 3,85
Latte macchiato	€ 4,75
Chocolademelk	€ 3,75

Frisdranken

Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta Orange	€ 3,50
Fanta Cassis	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Fuze Tea green	€ 3,50
Fuze Tea sparkling	€ 3,50
Bitter Lemon	€ 3,50
Tonic	€ 3,50
Ginger Ale	€ 3,50
Rivella	€ 3,50
Spezi	€ 3,50
Glas limonade	€ 1,60
Kan limonade	€ 6,00
Chocolademelk	€ 3,50
Fristi	€ 3,50
Glas melk	€ 3,50
Glas karnemelk	€ 3,50
Pul fris 0,5 L	€ 7,50

Bier van de tap

Iselmar speciaalbier	€ 5,25
Hertog Jan 0,25 L	€ 3,75
Hertog Jan 0,5 L	€ 7,50
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Karmeliet Tripel	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,3 L	€ 5,50
Texels Skuumkoppe 0,5 L	€ 9,25
Sneeuwwitje 0,25 L	€ 3,75
Sneeuwwitje 0,5 L	€ 7,50

Bier op fles

Hertog Jan	€ 4,25
Hertog Jan 0.0%	€ 4,25
Hoegaarden Radler	€ 4,25
Hoegaarden Radler 0.0%	€ 4,25
Franziskaner weiss	€ 7,00
Franziskaner weiss 0.0%	€ 7,00
Liefmans fruitbier	€ 5,50
Leffe Blond/Brune	€ 5,50
Corona	€ 6,00
Corona 0,0%	€ 6,00
Texels Skuumkoppe 0,0%	€ 4,75

Vruchtensappen

Verse jus d'orange	€ 5,75
Schulp Appelsap	€ 3,50
Schulp Sinaasappelsap	€ 4,00
Apfelschorle	€ 3,75

Mineraalwater

Chaudfontaine	€ 3,50
Chaudfontaine sparkling	€ 3,50
Chaudfontaine 1 L	€ 7,50
Chaudfontaine sparkling 1 L	€ 7,50



Drankenkaart

Buitenlands gedistilleerd

Jägermeister	€ 4,50
Campari	€ 4,50
Underberg	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Ouzo 12	€ 5,50
Ramazotti	€ 5,50
Puchkin vodka	€ 5,50
Grappa Chardonnay	€ 8,00

Mixdranken

Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Gordon's Gin & Tonic	€ 8,75
Bulldog Gin & Tonic	€ 9,75
Martini Bianco & Tonic	€ 7,75
Campari & Tonic	€ 8,00

Aperitief

Port Ruby	€ 4,75
Port White	€ 4,75
Sherry Medium	€ 4,75
Sherry Dry	€ 4,75
Martini Bianco	€ 4,25
Martini Rosso	€ 4,25
Crodino alcoholvrij	€ 5,25

Cognac

Courvoisier VS	€ 7,00
Rémy Martin VSOP	€ 8,00
Calvados Busnel Trois lys	€ 6,00
Armagnac Janneau VSOP	€ 7,00

Whisky

Lagavulin 16 years old	€ 16,50
Dalwhinnie 15 years old	€ 12,50
Glenkinchie 12 years old	€ 11,50
Johnnie Walker Red label	€ 6,75
Johnnie Walker Black label	€ 8,50
Jack Daniels	€ 7,00
Glenfiddich	€ 8,50
Jameson Irish	€ 6,00

Binnenlands gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 4,00
Oude Jenever	€ 4,00
Bessen Jenever	€ 4,00
Vieux	€ 4,00
Berenburg	€ 4,00
Corenwijn	€ 4,00
Schippersbitter	€ 4,00
Advokaat	€ 4,00

Gin

Gordon's Dry Gin	€ 5,25
Bulldog Gin	€ 6,25

Rum

Bacardi Carta Blanca	€ 5,50
Bacardi Carta Negra	€ 5,50
Bacardi Limón	€ 5,50
Captain Morgan Spiced	€ 5,50

Likeuren

Safari	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoa	€ 5,00
Berentzen Apfelfkorn	€ 4,25
Southern Comfort	€ 5,50
Bailey's	€ 5,50
Tia Maria	€ 5,50
Di Saronno Amaretto	€ 5,50
D.O.M Bénédicte	€ 5,50
Drambuie	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier Rouge	€ 6,00
Sambuca Vaccari	€ 5,25
Tequila Siera Silver	€ 5,50
Licor 43	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50
Aperol	€ 5,50



Voorgerechten

Broodplankje ✓

€ 9,00

Een smakelijke selectie van verschillende soorten brood, krokante kaasstengels en ambachtelijke spreads. Perfect om samen te delen.

Arrangement meerprijs € 2,50.

Tomatensoep ✓

€ 8,00

Romige tomatensoep op smaak gebracht met tuinkruiden en een scheutje room.

★ *Arrangement gerecht.*

Uiensoep ✓

€ 9,00

Rijkge vulde Franse uiensoep, vergezeld met een crostini gegratineerd met kaas.

Arrangement meerprijs € 2,50.

Rundercarpaccio

€ 15,50

Fijne plakjes diamanthaas, opgemaakt met kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.

Arrangement meerprijs € 4,50.

Soja-zalmspies

€ 15,50

Spies met in sojasaus gemarineerde zalm, uit de oven.

Voor een perfecte balans tussen hartig en zacht. Verrijkt met een frisse salade.

Arrangement meerprijs € 4,50.

Gehaktballetjes op Italiaanse wijze

€ 14,50

Ambachtelijk bereide gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus.

Geserveerd met gegrilde ciabatta.

★ *Arrangement gerecht.*

Quiche met verschillende paddenstoelen ✓

€ 14,50

Hartig taartje uit de oven gevuld met verschillende soorten paddenstoelen, gekarameliseerde ui en een vleugje tijm.

★ *Arrangement gerecht.*

Papadum met een duo van vis

€ 15,00

Knapperige papadum met gerookte makreel en forel, vergezeld van een frisse kerriedressing.

Arrangement meerprijs € 3,50.



Hoofdgerechten

Spies van kippendij Met gebakken rijst, pindasaus, kroepoek en gefrituurde uitjes. <i>Arrangement meerprijs € 4,50.</i>	€ 24,50
Spareribs Malse spareribs, naar keuze mild of pittig, geserveerd met knoflooksaus en barbecuesaus. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	€ 26,50
Hamburger de luxe Een royale burger met gesmolten cheddar in het hart. Opgebouwd met spek, tomaat, komkommer, augurk, spiegelei en huisgemaakte hamburgersaus. Gepresenteerd met Franse frites. <i>Arrangement meerprijs € 4,50.</i>	€ 23,50
Nachoburger de luxe  Krokante vegetarische burger met nachokorst. Opgebouwd met komkommer, tomaat, rode ui, augurkenrelish, spiegelei en hamburgersaus. Geserveerd met Franse frites. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 21,50
Schelvis met wittewijnsaus Gebakken schelvisfilet, geserveerd met een romige saus van witte wijn en verse kruiden. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 24,00
Gebakken jonge zeetong (300–350 g) Klassiek in boter gebakken zeetong. Vergezeld van huisgemaakte remouladesaus. <i>Arrangement meerprijs € 17,50.</i>	€ 33,00
Tournedos (200 g) Mals gebakken ossenhaas met een krachtige jus van rode wijn. <i>Arrangement meerprijs € 18,50.</i>	€ 34,50
Tamme eend Op de huid gebakken tamme eendenborst met een rijke saus van sinaasappel. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	€ 24,50
Stoofpotje van rundvlees Langzaam gegaard rundvlees met seizoensgroenten. Opgediend met steakhouse friet. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 25,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente en friet. Extra garnituren zoals warme aardappelpgarnituur en salade zijn apart bij te bestellen. U vindt deze extra's aan de andere zijde van deze pagina onder 'Extra's naar wens'.



Maaltijdsalades

Vissalade	€ 23,00
Een frisse salade met gerookte zalm, tonijn, gefrituurde gamba's en een romige wasabi-mayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	
Caesar salade	€ 21,50
Klassieke Caesar salade met krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en een rijke caesardressing. <i>Arrangement meerprijs € 4,00.</i>	
Salade carpaccio	€ 22,50
Salade van dingesneden diamanthaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	
Salade geitenkaas 	€ 20,00
Een kleurrijke salade met romige geitenkaas, walnoten, sinaasappelpartjes en een honingdressing voor een zoet-frisse balans. <i>Arrangement meerprijs € 3,50.</i>	

Extra's naar wens

Voeg een bijgerecht toe aan uw diner. Extra garnituren, zoals salade of aardappelgarnituur, zijn per schaalte bij te bestellen.

Aardappelgarnituur	€ 3,50
Wisselende bereiding van aardappelen door de chef, zoals gratin, gekookt of gebakken.	
Frisse salade	€ 3,50
Frisse gemengde salade met een lichte dressing.	
Warme groenten	€ 3,50
Gegaarde groenten, licht gekruid en/of in boter gesauteerd.	
Friet	€ 3,50
Goudgele Franse frites geserveerd met mayonaise.	



Nagerechten

Koffie brownie	€ 8,50
Heerlijke ambachtelijke koffie brownie met karamelsaus, geserveerd met stroopwafelijs. <i>Arrangement meerprijs € 2,50.</i>	
Tarte Tatin	€ 9,00
Tarte Tatin, bereid met zacht gegaarde peren, geserveerd met parfait van stoofpeer. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	
Dame Blanche	€ 9,00
Romig vanille-ijs met warme chocoladesaus en een toef slagroom. Een echte klassieker. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	
Flensjes met warme kersen	€ 10,50
Flensjes met vanille-ijs en warme kersen. Spectaculair geflambeerd aan tafel voor een feestelijk moment. <i>Arrangement meerprijs € 4,50.</i>	

Koffiespecialiteiten

Irish Coffee	€ 9,25
Krachtige koffie met Ierse whiskey en slagroom.	
French Coffee	€ 9,25
Koffie met Grand Marnier en een vleug citrus, afgemaakt met slagroom.	
Italian Coffee	€ 8,75
Koffie met amaretto en slagroom. Rijk en nootachtig.	
Spanish Coffee	€ 8,75
Koffie met Licor 43 en slagroom. Warm en krachtig van smaak.	
Dokkumer Kofje	€ 8,00
Friese koffie met Berenburg, kruiden en slagroom.	



Wijnkaart

Huiswijnen

Wit

●○○○

Pinot Grigio uit Italië.

Droog, sappig met notige afdronk.



€ 5,00



€ 25,50

Zoet

●○○○

Silvaner en müller-thurgau uit Duitsland.

Licht zoet, fruitig met frisse smaak.

€ 5,00

€ 25,50

Rosé

●○○○

Pinot Grigio uit Italië.

Droog, fris rood fruit met licht kruidige afdronk.

€ 5,00

€ 25,50

Rood

●○○○

Merlot uit Italië.

Droog, fris rood fruit, kruidig met zachte tannines.

€ 5,00

€ 25,50

Witte wijnen

Grüner Veltliner uit Oostenrijk.

●○○○

Fris wit fruit, mango, citrus en zachte kruidige afdronk.



€ 34,50

Sauvignon Blanc uit Zuid-Afrika.

●○○○

Tropisch fruit, rijpe vijgen met frisse zuren en fruit in de afdronk.

€ 32,50

Chardonnay uit Australië.

●●○○

Frisse, ronde smaak met tropisch fruit en lichte houttoets.

€ 27,50

Pinot Grigio uit Süd Tirol, Italië.

●●●○

Romige smaak met frisse zuren en nootachtige afdronk.

€ 35,50

Verdicchio uit Italië

●●●○

Volle, rijke smaak met venkel en appel.

€ 30,50



Wijnkaart

Rode wijnen

Shiraz uit Australië.

●○○○

Volle, zwoele smaak met eucalyptus, zwarte peper en rijpe bosvruchten.



€ 27,50

Barbera uit Italië.

●●○○

Zachte, licht zure smaak van rood en zwart fruit, lichte vanille- en houttonen.

€ 30,50

Malbec uit Argentinië.

●●●○

Volle, soepele smaak van zongedroogd fruit en vanille.

€ 29,50

Tempranillo uit Spanje.

●●●○

Romige, sappige smaak van rood fruit, lichte kruiden, hout en tabak.

€ 35,50

Mousserende wijnen

Glera, Prosecco uit Italië. (piccolo of fles)

●○○○

Droge, frisse fijne mousse van groene appel, limoen en bloesem.



€ 11,50



€ 35,00

Chenin blanc, Brut uit Frankrijk.

●○○○

Volle, droge zachte mousse van appel en perzik.

€ 42,50

Chardonnay, Champagne uit Frankrijk.

●●○○

Droge, complexe zachte mousse van witte fruitsoorten.

€ 79,50