



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 **V**. 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-arrangement. 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.



Wijnkaart

Huiswijnen



€ 5,00



€ 25,50

Wit, Pinot grigio uit Italië.
Zoet, Silvaner en Müller-Thurgau uit Duitsland.
Rosé, Pinot grigio uit Italië.
Rood, Merlot uit Italië.

Mousserende wijnen



€ 11,50

€ 35,00

Glera, Prosecco uit Italië. (piccolo of fles)
Droge, frisse fijne mousse van groene appel, limoen en bloesem.

Witte wijnen

Grüner Veltliner uit Oostenrijk. € 34,50
Fris wit fruit, mango, citrus met een zachte, kruidige afdronk.

Sauvignon Blanc uit Zuid-Afrika. € 32,50
Tropisch fruit, rijpe vijgen met frisse zuren en fruit in de afdronk.

Chardonnay uit Australië. € 27,50
Frisse, ronde smaak met tropisch fruit en lichte houttoets.

Pinot grigio uit Zuid-Tirol, Italië. € 35,50
Romige smaak met frisse zuren en nootachtige afdronk.

Verdicchio uit Italië € 30,50
Volle, rijke smaak met venkel en appel.

Rode wijnen

Shiraz uit Australië. € 27,50
Volle, zwoele smaak met eucalyptus, zwarte peper en rijpe bosvruchten.

Barbera uit Italië. € 30,50
Zachte, licht zure smaak van rood en zwart fruit, lichte vanille- en houttonen.

Malbec uit Argentinië. € 29,50
Volle, soepele smaak van zongedroogd fruit en vanille.

Tempranillo uit Spanje. € 35,50
Romige, sappige smaak van rood fruit, lichte kruiden, hout en tabak.



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 jaar oud	€ 16,50
Dalwhinnie 15 jaar oud	€ 12,50
Glenkinchie 12 jaar oud	€ 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 Bénédictine	€ 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 V Broodjes om te delen met ambachtelijke spreads. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Tomatensoep V Romige tomatensoep op smaak gebracht met tuinkruiden en een scheutje room. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 8,00
Pompoensoep V Rijkgepulde pompoensoep met crème fraîche en verfijnde kruiden. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Rundercarpaccio Fijne plakjes diamanthaas, opgemaakt met kappertjes, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 6,50.</i>	€ 15,50
Gravad lax Zalm ingelegd in bietensap, geserveerd met zoetzure komkommerlinten, rode ui, gefrituurde kappertjes en frisse citroenmayonaise. <i>Arrangement meerprijs € 6,50.</i>	€ 15,50
Vis met chips Krokant gebakken witvisfilet, geserveerd met huisgemaakte aardappelchips, een frisse salade en romige remouladesaus. <i>Arrangement meerprijs € 6,00.</i>	€ 15,00
Gegrilde kipbrochette Malse kipspies van de grill, afgewerkt met zoete sesamsaus en fijngesneden bosui. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	€ 14,50
Gegrilde naan met brie V Gegrilde naan met in de oven gesmolten romige brie. Geserveerd met cranberrycompote en een frisse salade. <i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	€ 14,50



Hoofdgerechten

Sous-vide gegaarde maishoen	€ 24,50
Langzaam gegaarde maishoen met romige aardappel-truffelpuree en pepersaus.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Spareribs	€ 26,50
Malse spareribs, naar keuze mild of pittig, met knoflooksaus en barbecuesaus.	
<i>Arrangement meerprijs € 5,50.</i>	
Ossobuco	€ 25,50
Zacht gegaarde kalfsschenkel in eigen jus met romige aardappel-truffelpuree.	
<i>Arrangement meerprijs € 4,50.</i>	
Hamburger de luxe	€ 23,50
Een royale burger met gesmolten cheddar in het hart. Opgebouwd met een bacon chutney, tomaat, komkommer, spiegelei en huisgemaakte hamburgersaus. Geserveerd met Franse frites.	
<i>Arrangement meerprijs € 2,50.</i>	
Nachoburger de luxe V	€ 21,50
Krokante vegetarische burger met nachokorst. Opgebouwd met komkommer, tomaat, rode ui, augurkenrelish, spiegelei en hamburgersaus. Geserveerd met Franse frites.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Gebakken skrei	€ 24,00
Gebakken skreifilet met gestoofde zuurkool, spekblokjes en wittewijnsaus.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	
Gebakken jonge zeetong (300–350 g)	€ 33,00
Klassiek in boter gebakken zeetong met huisgemaakte remouladesaus.	
<i>Arrangement meerprijs € 12,00.</i>	
Tournedos (200 g)	€ 34,50
Mals gebakken ossenhaas met gebakken ui en huisgemaakte kruidenboter of rode wijnjus.	
<i>Arrangement meerprijs € 13,50.</i>	
Gegratineerde penne V	€ 24,50
Penne uit de oven, overgoten met uienroomsaus, kaasmix en walnoten-basilicumpesto.	
★ <i>Arrangement gerecht.</i>	

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente en Franse frites. Extra garnituren, zoals warme aardappelpgarnituur en salade, zijn apart te bestellen. U vindt deze extra's op 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.
Arrangement meerprijs € 2,00.
- Caesarsalade** € 21,50
Klassieke Caesarsalade met krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, croutons en een rijke caesardressing.
★ Arrangement gerecht.
- Carpacciosalade** € 22,50
Salade van dingesneden diamanthaas met pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.
Arrangement meerprijs € 1,50.
- Salade geitenkaas V** € 20,00
Een kleurrijke salade met romige geitenkaas, walnoten, sinaasappelpartjes en een honingdressing voor een zoet-frisse balans.
★ Arrangement gerecht.

Extra's naar wens

Voeg een bijgerecht toe aan uw diner. Extra garnituren, zoals warme aardappelgarnituur en salade, zijn per schaalte 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.
- Franse frites** € 3,50
Goudgele Franse frites geserveerd met mayonaise.



Nagerechten

Tiramisu Klassiek bereid. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 8,50
Dame Blanche Romig vanille-ijs met warme chocoladesaus en een toef slagroom. Een echte klassieker. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Cheesecake met stroopwafel Romige cheesecake met stukjes stroopwafel, geserveerd met karamelijs. <i>★ Arrangement gerecht.</i>	€ 9,00
Crêpes met MonChou en warme stoofperen Dunne crêpes gevuld met MonChou, geserveerd met warme stoofperen en vanille-ijs. Spectaculair geflambeerd aan tafel voor een feestelijk moment. <i>Arrangement meerprijs € 1,50.</i>	€ 10,50

Koffiespecialiteiten

Irish coffee Krachtige koffie met Ierse whiskey en slagroom.	€ 9,25
French coffee Koffie met Grand Marnier en slagroom.	€ 9,25
Italian coffee Koffie met amaretto en slagroom.	€ 8,75
Spanish coffee Koffie met Licor 43 en slagroom.	€ 8,75
Dokkumer kofje Friese koffie met Berenburg en slagroom.	€ 8,00



Vraag aan onze collega's naar;

Het bord van nu

Ons wisselende menu met gerechten van het moment.

Het glas van nu

Een wisselende warme of koude drank.