



### Tijdlijn van Friesche Maatkast "Kwaak"

In 1904 te Zoeterwoude liep "Alberta" van stapel in opdracht van weduwe C. Klemp uit Rotterdam. Als sleepschip voer zij door Duitsland, Polen, België en Nederland met vracht. De nieuwe eigenaar Harm Hammer had een vooruitziende blik en liet in 1958 een experimentele DAF motor plaatsen, nog steeds het kloppend hart van de huidige Kwaak. Hij noemde het schip 'Harma' en liet een grote stuurhut en verhoogde den plaatsen. Na een hevige aanvaring werd een puntige overhellende kop gebouwd, die haar een bijzonder uiterlijk geeft.

In 1970 nam Albert Zwiers uit Apeldoorn het schip over, het schip kreeg de naam "Nooit Gedacht" Vanaf 1977 namen Els en Henri Zwiers het schip over en gaven haar de naam 'Kwaak'. Het schip werd woning en het vracht ruim werd omgebouwd tot varend poppentheater en expositie ruimte.

In 2016 namen Andras, Carien & Robbert dit prachtige schip over. Andras Schoorl, het lachende gezicht op het terras of in de keuken, was hiervoor schipper in de zeilende passagiersvaart op Waddenzee en IJsselmeer. Carien van Hasselt is kok, afgestudeerd humanistica en verricht veel werkzaamheden achter de schermen. Robbert van Hasselt is de derde eigenaar van deze oude dame, hij onderhoudt de 'tuin' en woont op zijn andere schip "Ald Izer" en zet zich in voor duurzame scheepvaart.

In de Thorbecke gracht is de Kwaak nu alweer 46 jaar een vertrouwde verschijning voor vele Zwollenaren, eerst als poppentheater en nu als bistro.

Welkom aan boord!

## Borrelhapjes/voorgerechten

Pintxos 14,5

Getoaste baguette met huisgemaakte chili-knoflookolie belegd met prosciutto (4x) en gerijpte manchegokaas (4x)

Calamares 11

De beste! Met aioli

Camembert uit de oven 13,0

Honing, walnoot, tijm en een broodje

Bitterballen 9,0/13,0

6 of 10 stuks. Vegan? kan ook

Tortillachips met salsa 4,5

Rauwkoststicks 6,5

Met dips

Broodje dips 8,0

Onze vega-favorieten uit de frituur 10,0

oude kaastengels, samosa's, uienringen & cauliwings

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## *Diner*

5 tot 8 uur

## *Voor*

Zie borrelkaart!

## *Hoofd*

**Espetada** 27,0

Spies van ossenhaas gemarineerd op Portugese wijze in laurier en knoflook. Geserveerd met gemarineerde groentes uit de oven

**Bietenburger** 19,5

Met uienchutney, salsa, romaine sla, tomaat en gegrilde courgette

**Chèvre chaud** (salade) 19,5

Warme geitenkaas op getoast brood met honing. Op een salade met uitgebakken spekjes & rode ui (Kan ook vegetarisch geserveerd worden)

**Gamba panzanella** 25,0

gemarineerde gambaspiezen met rode peper en knoflook op een salade van tomaat, brood & basilicum

## *Erbij*

Zoete aardappelfriet met aioli 5,5

Frietje met mayonaise 4,5

Groene Salade 5,0

Broodje dips 8

## *Na*

**Citroen-meringue tartelette** 9,0

met een bolletje frambozenijs & slagroom

**Pastel de nata** 8,0

Vers afgebakken (duurt dus wel 15 min.), met passievrucht-ijs & slagroom

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## *Lunch*

12 tot 3 uur

**Ambachtelijke kroketten** 13,0

2 rundvlees- of vegan kroketten met mosterd. Keuze uit brood van de Stadsbakker of frietjes en geserveerd met een saladegarnituur.

**Terschellinger garnalenkroketten** 16,0

2 heerlijke kroketten rijk gevuld met garnalen uit de Wadden- en Noordzee. Geserveerd met pittige sriracha-mayo. Keuze uit brood van de Stadsbakker of frietjes en geserveerd met een saladegarnituur.

**Chèvre chaud** (salade) 19,5

Warme geitenkaas op getoast brood met honing. Op een salade met uitgebakken spekjes & rode ui (kan ook vegetarisch geserveerd worden)

**Manchego** 13,0

Getoast desem wit, huisgemaakte knoflook-chili olie, manchego kaas en honing. Geserveerd met een saladegarnituur.

**Prosciutto** 14,0

Getoast desem wit, huisgemaakte knoflook-chili olie, prosciutto. Geserveerd met een saladegarnituur.

Heeft u een allergie? Meld het ons!