



Welkom in ons prachtige restaurant aan de bruisende haven van Volendam. Ieder seizoen brengen wij een nieuwe kaart uit. Deze kaart is met zorg en liefde samengesteld door ons gepassioneerde team van chef-koks. Wij werken nauw samen met lokale leveranciers, om zo de beste kwaliteit te kunnen leveren.



In de zomer strekt het terras van Lotje Wine&Dine zich uit langs de kade, de perfecte plek om te genieten van het prachtige uitzicht op de pittoreske haven.

Naast dineren kunt u bij ons ook terecht voor een heerlijke high wine of high tea.

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas

Flinterdun gesneden carpaccio, rucola, reypenaer,
pijnboompitjes & truffelmayonaise

€ 14,-

Tataki van tonijn

Wakame, mierikswortelcrème, krokant van wasabi, furikake

€ 18,50

Krokante mac & cheese

Krokante mac & cheese met parmezaanse kaas

Geserveerd met honing-peperonisaus, serranoham, rucola & zongedroogde tomaat

€ 12,50

Cajun gamba's

Gamba's op Zuid-Amerikaanse wijze gemarineerd in cajun-chimichurri boter

Geserveerd met stokbrood

€ 17,50

Visproeverij

Proeverij van gerookte paling,
gerookte zalm & huisgemaakte tonijnsalade

Geserveerd met stokbrood

€ 19,-

Burrata uit de oven

Tomaat op drie verschillende manieren bereid met parmezaanse kaas & basilicum

Geserveerd met stokbrood

€ 14,50

Voorgerechten

Soepen

Tomatensoep

Mediterraanse tomatensoep met gepofte puntpaprika, chorizo, mascarpone, basilicum & grove croutons

€ 8,50

Soep van de chef

€ 8,50

Brood

Stokbrood

Stokbrood geserveerd met tomatentapenade & kruidenboter

€ 5,-

Lotje's brood

Brood uit de oven gevuld met raclette kaas & ui

Geserveerd met aioli

€ 9,50



Allergie of dieetwensen? Vraag het bedienend personeel!

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet

Vitello tonato

Langzaam gegaarde kalfssukade met kalfsjus
Geserveerd met krokant van aardappel,
kappertjes & tonijnsaus
€ 24,50

Hamburger

Rundvlees van de grill belegd met zoetzuur van komkommer & rode ui, oude kaas,
uitgebakken spekjes & pikante Koreaanse mayo
€ 19,50

Kipsaté

Huisgemarineerde kipsaté met satésaus
Geserveerd met coleslaw & kroepoek
€ 19,50

Ossenhaas medaillons

Kleine tournedos
Geserveerd met gebakken oesterzwam

Keuze uit:

Stroganoffsaus

Peper-roomssaus

100 gram: € 19,-

200 gram: € 37,50



Allergie of dieetwensen? Vraag het bedienend personeel!

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet

Linguine met gamba's

Romige linguine pasta met
seizoensgroenten & cajun gamba's

€ 25,-

Kabeljauw

Gebakken kabeljauwfilet met seizoensgroenten,
beurre blanc, grove mosterd & paling

€ 27,50

Gegratineerde zalm

Gegratineerde zalm uit de oven met een
witte wijn-kaassaus, tomaat, venkel

Gegarneerd met rivierkreeftjes

Geserveerd met seizoensgroenten

€ 29,-

Portobello burger

Portobello met oude reypenaer kaas uit de oven,
truffel, rucola & parmezaanse kaas

Geserveerd op een pretzelbol

€20,-



Dessert

Baskische cheesecake

Krokant van sinaasappel
Geserveerd met cremebruleeïjs

€ 7,-

Dame blanche 2.0

Vanilleïjs, chocolade marscapone, krokantje van pure chocola,
dolce leche, brownie

€8,50

Affogato

Vanille ijs & espresso

€ 6,50

Supplement chocola: €3,-

Affogato tiramisu

Vanille ijs & espresso

€ 8,-

Supplement chocola: € 3,-

Sinaasappelijs

Meringue, cranberry compote, rode dulce & steranijs

€ 7,50

Starters

Carpaccio of beef tenderloin

Thinly sliced carpaccio, arugula, Reypenaer cheese, pine nuts & truffle mayonnaise

€ 14,-

Tuna tataki

Wakame, horseradish cream, wasabi crispy, furikake

€ 18,50

Fried mac & cheese

Crispy mac & cheese with parmesan cheese

Served with honey pepperoni sauce, serrano ham, arugula & sun-dried tomatos

€ 12,50

Cajun prawns

Prawns South American style Marinated in Cajun-chimichurri butter

Served with bread

€ 17,50

Fishtasting

Tasting of smoked eel, smoked salmon & homemade tuna salad

Served with bread

€ 19,-

Burrata from the oven

Tomato prepared in three different ways with parmesan cheese & basil

Served with bread

€ 14,50

Starters

Soup

Tomatosoup

Mediterranean tomato soup with roasted pointed pepper, chorizo, mascarpone, basil & rustic croutons

€8.50

Chef soup

€ 8,50

Bread

Baguette

Baguette served with tomato tapenade & herb butter

€ 5,-

Lotje's bread

Oven-baked bread filled with raclette cheese & onion

Served with aioli

€ 9,50



Allergy or dietary requirements? Please ask the serving staff!

Maincourses

Served with fries

Vitello tonato

Slow-cooked veal chuck with veal jus
Served with crispy potato, capers & tuna sauce

€ 24,50

Hamburger

Grilled beef topped with sweet and sour cucumber & red onion, aged cheese,
crispy bacon bits & spicy Korean mayo

€ 19,50

Chicken satay

Home marinated chicken satay with satay sauce
Served with coleslaw & prawn crackers

€ 19,50

Beef tenderloin medaillons

Served with fried mushroom

Choose from:

Stroganoff sauce

Pepper-cream sauce

100 grams: € 19,-

200 grams: €37.50



Allergy or dietary requirements? Please ask the serving staff!

Maincourses

Served with fries

Linguine with prawns

Creamy linguine pasta with seasonal vegetables & Cajun prawns
€ 25,-

Cod

Pan-fried cod fillet with seasonal vegetables,
beurre blanc, wholegrain mustard & eel
€ 27,50

Gratinated salmon

Gratinated oven-baked salmon,
white wine cheese sauce, tomato & fennel
Garnished with crayfish
€ 29,-

Portobello burger

Portobello mushroom with aged Reypenaer cheese from the oven, truffle,
arugula & Parmesan cheese
Served on a pretzel bun
€20,-



Dessert

Basque cheesecake

Crispy orange Served with creme brulee ice cream

€ 7,-

Dame blanche 2.0

Vanilla ice cream, chocolate marscapone, dark chocolate crisp,
dolce leche, brownie

€ 8,50

Affogato

Vanilla ice cream & espresso

€ 6,50

Chocolate supplement:

€ 3,-

Affogato tiramisu

Vanilla ice cream & espresso

€ 8,-

Chocolate supplement:

€ 3,-

Orange ice cream

Meringue, cranberry compote, red dulce & star anise

€ 7,50

Koffie & likeuren

Irish coffee

Koffie, bruine basterd suiker, Jameson, slagroom € 8,-

Spanish coffee

Koffie, Tia Maria, slagroom € 8,-

French coffee

Koffie, Grand Marnier, slagroom € 8,-

Brasilian coffee

Koffie, Kahlua, slagroom € 8,-

Italian coffee

Koffie, Amaretto Disaronno, slagroom € 8,-

Baileys coffee

Koffie, Baileys, slagroom € 8,-

Lotje coffee

Koffie, advocaat, Kahlua, slagroom € 8,50

Chocolade bonbons

3 stuks

€1,50

Tia Maria € 5,-

Kahlua € 4,-

Baileys € 4,-

Sambuca € 4,-

Liquor 43 € 4,-

Cointreau € 5,-

Drambuie € 5,-

Limoncello € 4,50

Julia Grappa € 4,50

Grand Marnier € 5,50

Amaretto Disaronno € 4,-

Calvados Busnel € 5,-

Martell VS € 5,-

Martell VSOP € 6,-

Remy Martin XO € 15,-

Dimple € 6,-

Jameson € 4,-

Red Label € 5,-

Ballantines € 4,-

Jack Daniels € 5,-

Southern Comfort € 5,-

Fonseca Ruby € 5,-

Fonseca dry aged Tawny € 9,-