

SOEPEN

- Mosterdsoep met spekjes € 4,75
- Zoet pikante tomatensoep met kip en prei € 5,00
- Romige preisoep met beenham € 5,00

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



VOORGERECHTEN

- Huisgemarineerde rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en basilicumolie € 9,75
- Gravad lax (Scandinavische zalm) op citroensalade met honing, mosterd en dille dressing € 9,75
- Groene salade met Coppa di Parma en geitenkaas met confiture sandwiches € 9,25
- Classic garnalencocktail met whiskysaus € 9,75
- Proeverij voor 2-personen
Een mix van bovenstaande voorgerechten met een soepje € 17,50

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



VIS

- Provençaalse doradefilet en pappillote € 17,50
 - Classic: In roomboter gebakken slibtongetjes met citroen € 19,50
 - Rouleau van zalm, gevuld met een farce van rivierkreeftjes en limoenbotersaus € 21,50
 - Kabeljauwfilet gegarneerd met groene kruiden en citroen, gegaard in de oven € 20,50
 - Vistrio (minimaal 2 personen):
 - slibtong, zalm en kabeljauw
- per persoon: € 20,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, groenten en salade



VLEES

- Stoofpotje van de Schotse Hooglander en 'vergeten' groenten € 18,50
- Angussteak met knoflookkruidenboter en jus van gepofte knoflook € 20,50
- Kipfilet met red chili-mango saus met wilde rijst € 16,50
- Varkenshaas met champignonroomsaus of pepersaus € 18,50
- Angus beef gevuld met Serranoham, pijnboompitjes en crème fraîche met jus van bospaddestoelen € 21,50
- Hertebiefstuk met witlof tarte tatin basilicum op rode wijnsaus € 25,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, groenten en salade



VEGETARISCH

- Gefrituurde Riperkritekaas met frambozensaus € 17,50
- Quiche met groene asperges en geitenkaas € 16,50
- Met honing gegratineerde geitenkaas,
noten en rucola salade € 16,50
- Prei-paddenstoelen ragout met bladerdeegdakje € 16,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur,
groenten en salade



MAALTIJDSALADES

- Buddha: stukjes beef gebakken met sojasaus gegaardeerd over een salade met appel, tomaat, komkommer en paprika € 18,50
- Salade met gerookte zalm, Hollandse garnaltjes, gerookte meerval en gamba met mosterd-dille saus € 19,50
- Witlofsalade met Serranoham, appel, noten met gorgonzola dressing € 16,50

De maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



FRYSK MENU

Fryske mostersop mei spek
(Friese mosterdsoep met spekjes)



Bargehazze mei Beerenburgjus opmakke mei prûmen
(Varkenshaas met gebonden Beerenburgjus
en gedroogde pruimen)



Sûkerbôleis mei Boerejongens
(Suikerbroodjys met Boerenjongens)

€ 23,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur,
groenten en salade



KINDERMENU

- Kipnuggets met frites en appelmoes € 6,00
- Frikandel met frites en appelmoes € 6,00
- Krokot met frites en appelmoes € 6,00
- Pannenkoek met stroop en poedersuiker € 4,50
- Kinderijsje € 3,00



NAGERECHTEN

- Classic: Dame Blanche met chocolade schaafsel € 6,25
- Fryske tiramisu met Fryske dúmkes en Beerenburg € 7,75
- Soufflé van hazelnootparfait € 6,50
- Huisgemaakt suikerbroodjys met Boerenjongens € 7,25
- Pannacotta van sinaasappel met frambozensaus € 6,75

