

WATERHERBERGH SINDS 1858

In Hotel Restaurant Oostergoo werkt onze keukenbrigade voornamelijk met biologische en eerlijke producten uit de regio.

Proef zelf wat het betekent om met smaak verantwoord en gezond te koken, op basis van het volgende;

Cultuur: Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden

Gezond: Goed voor ons en onze aarde

Kwaliteit: Wij koken, kopen en eten bewust

Natuur: Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt

Waarde: Wij werken aan betere resultaten voor morgen

De Fryske Fiskers startten in 2011, in samenwerking met Dupan, een pilot 'decentraal aalbeheer'.

Anders dan in de rest van Nederland waar palingvissers in september, oktober en november niet mogen vissen, mag dat in Friesland wel.

Maar wel met een vooraf vastgesteld quotum.

Bovendien worden palingen die korter zijn dan 35 cm weer terug gezet in het water.



Lindenhoff, de authentieke smaak van vlees waar veel van onze producten vandaan komen. www.lindenhoff.nl

't Hummelhus. Natuurtuin met groenten van de koude grond natuurtuinhummelhus.nl

Koffie 'Compleet' (met zoete lekkernijen)

Koffie	5,00
Espresso	5,00
Latte Machiatto	5,50
Cappuccino	5,50
Thee	5,25

Speciale koffie 's

Irish Coffee (Jameson)	6,00
Italian Coffee (Amaretto)	6,00
French Coffee (Grand Marnier)	6,00
Spanish Coffee (Liquor 43)	6,00

Likeuren

Grand Marnier Rouge	5,75
Cointreau	5,50
Drambuie	5,75
Tia Maria	5,00
Amaretto di Saronno Originale	5,00
Isolabella Sambucca	5,25
Baileys	5,50
Dom Benedictine	5,50
Liquor 43	5,75

Whisky en Cognac

Huiscognac	6,50
Huiswhisky (Glen Talloch)	6,00
Ballantines	6,00
Jameson	5,75
Frysk Hynder (single malt)	8,50
Cragganmore (12 years old, single malt scotch)	9,00
Dalwhinnie (15 years old, single malt scotch)	9,00
Talisker (10 years old, single malt scotch)	9,00
Blairmore (8 years old, blended malt scotch)	8,00

HOOFDGERECHTEN

IJsselmeerbaars met geroosterde knolselderij, gebrande kool en een saus van waterkers	20,50
Gestoofde kalfswang gestoofd in bockbier, met mousseline van aardappel spruitjes en schorseneer	21,50
Biefstuk in jus gebakken met boerenbrood en een salade friet en mayonaise	15,00 3,50
Tournedos van Fries weiderund met gepofde rode biet, pastinaak en morille saus	26,50
Wilde eendenborst met pommes fondant, oerwortel en sinaasappel jus	23,50
Jachtschotel met aardappelpuree, wildpeper en rodekool	22,50

VEGETARISCH OOSTERGOO

Filosoof met Friese woudboontjes, VOC specerijen winterpeen en aardappel	17,50
Geroosterde knolselderij paté met gebakken schorseneren en salade van schorseneer	16,50

MAALTIJDSALADES

Caesar salade op klassieke wijze met kip	12,50 2,50
Vissalade met diverse vissoorten, little gem, rode ui en desem krokant	16,00
Winter salade met witlof, rode kool, winterpeen pecannoten en gerookte ham	13,00

VOORGERECHTEN

Broodplank geserveerd met roomboter, rilette en olijfolie	5,50
Wildpaté met brioche, compote van kweeper en balsamicostroop	9,50
Garnalen cocktail met little gem en cocktailsaus	14,50
Gerookte paling met rode bietensalade, radijs en postelein	14,50 80 gram 17,50 100 gram
Gebakken champignons met kruidenboter en stokbrood	8,50

SOEPEN

Waddenzee vissoep met knoflookbrood en rouille	10,50
Wartenster mosterdsoep met bosui en Friese droge worst	7,00
Friese woudbonensoep met geroosterd brood	9,50

DESSERTS

Chocolade Moelleux met nootmuskaat en walnotenijns	8,00
Flensje met sinaasappelsaus en specerijenijns	7,50
Dame blanche klassieker	7,50
Kaasplank verschillende Hollandse en Franse kazen geserveerd met Rinse appelstroop	10,50
glas Ruby rode port	3,75
glas 10 jaar oude Dow's, Tawny port	6,00