

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN FRIES WEIDERUND
met Parmezaanse kaas en rucola 9

KRUIDEN COUSCOUS
met ingelegde groenten en kruiden emulsie 8

BOEREN PATÉ
met atjar van rode kool, portsiroop en desem krokant 8

GARNALEN COCKTAIL
met little gem en cocktailsaus 14.50

GEROOKTE PALING
met komkommer, radijs en venkel 14.50

OESTERS
met citroen en zeekraal 3 p.stuk

BROODPLANK
geserveerd met roomboter, rilette en olijfolie 5.50

SLAKKEN
met kruidenboter en stokbrood 10

SOEP

WADDENZEE VISSOEP
met knoflookbrood en rouille 10.50

MOSTERDSOEP
met bosui en Friese droge worst 7

POMPOENSOEP
met pompoenpitten en walnootolie 7

HOOFDGERECHTEN

GESTOOFDE OF GEBAKKEN PALING
met gekookte aardappel en aardpeer 26

HALVE ZEETONG
met koolrabi, rammenas en kappertjes saus 26.50

BIEFSTUK IN JUS GEBAKKEN
met boerenbrood en een salade 15
friet en mayonaise 3.50

TOURNEDOS VAN FRIES WEIDERUND
met stampot van andijvie en morille jus 26.50

ROULEAU VAN KIP
met gestoofde ui, bospeen en een saus van rozijnen 23.50

VEGETARISCH OOSTERGOO

RISOTTO VAN PARELGORT
met paddestoelen en palmkool 17.50

QUINOA SALADE
met geroosterde bloemkool en pompoen 16.50

MAALTIJDSALADES

CAESAR SALADE
op klassieke wijze 13
met kip 2.50

VISSALADE
met diverse vissoorten 16

HERFST SALADE
met lauw warme paddenstoelen, noten en riperkite kaas 15

DESSERTS

GESTOOFDE PEER

met chocola, vanille-ijs en slagroom 7.50

BRAMEN CRUMBLE

met hangop van yoghurt en bramen-yoghurtijs 7.50

DAME BLANCHE

klassieker 7.50

KAASPLANK

geserveerd met Rinse appelstroop 10.50