



Keuzemenu

"Plate" Hoofdgerecht: € 17,50

Hoofdgerecht à la carte: € 20,50

Voorgerecht/soep, hoofdgerecht en nagerecht € 25,-

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht en nagerecht € 29,50

4-GANGEN "Gewaeghd"-menu: € 34,95 (wij houden rekening met uw wensen)

Heeft u een allergie of een andere belemmering in uw eetgewoonte, laat het ons dan even weten.
In overleg met u zullen wij hier dan zo veel mogelijk rekening mee houden.

om het wachten wat te veraangemen: € 3,75 per portie

Vers afgebakken brood met smeersel (pesto, tapenade en kruidenboter)

voor onze kleine gasten: € 7,25

Kaassouflé, kroket, frikandelletjes of vissticks met frites en salade, of een heerlijke pasta met rundergehakt en tomatensaus.

Voorgerechten:

Terrine van gemeste eendenlever, eendenbout, en een pruimen-compôte.

*

Koud gerookte makreelfilet met tomatensalade en wilde appelgelei.

*

"Tataki" van wilde ganzenborst met rode kool, mandarijn, hazelnootolie en vanille.

*

Salade van bleu de Wolvega, peer, en "studentenhaver".

Soepen/Tussengerechten:

Tomaten-runderbouillon met selderij, kastanjes en kervel.

*

Romige venkelsoep met een vleugje Pernod.

*

Licht-pikante pindasoep met croutons en kokos.

*

Gelei van gerookte melk met rivierkreeft, aan tafel overgoten met kreeftenbouillon.

Geen speciaal menu tijdens de feestdagen?! '.....Dat is een bewuste keuze, de gasten mogen overal het lekkerste van kiezen. Die mogelijkheid heeft men graag', aldus uw chef-kok Patrick. 'We komen ze daar graag in tegemoet' (Noflik fryslan, winter 2011)

Onze keuken gebruikt daar waar mogelijk Biologische, Friese streek, en/of Fairtradeproducten.



HOOFDGERECHTEN:

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht, warme groente, en salade.

Vegetarisch:

Krokante ravioli van aardpeer en geitenkaas met een citroen/dragonsaus.

*

Cassoulette van "Waldbeantsjes", pompoen, artisjok en tomaat.

Vis:

Zalmfilet gegaard met schaaldierenolie en een witte-wijnsaus.

*

Gegrilde meerval met een garnituur van appel, kappertjes en dragon.

*

"Vis v/d Kust", duurzaam gevangen in het Waddengebied. (Afhankelijk v/h aanbod)

Vlees:

Rosé-gebraden staartstuk van het Herefordrund met jus en kastanjechampignons.

*

Gestoofde Fazantenbout met gebraaiete zuurkool, rozijnen en z'n eigen jus.

*

Varkenshaasmedaillons met een nootmuskaatsaus en gedroogd spek.

*

"Ossobucco" van hert met winterpeen en een saus van Texels bockbier.

NAGERECHTEN:

Lauw-warme pudding van Pandanrijst met gebraden ananas.

Zoet rondje:

Een draaiplateau met verschillende zoetigheden.

Hartig rondje:

Een draaiplateau met diverse soorten kazen.

INDIEN U EEN SIGAAR OF SIGARET WILT OPSTEKEN KAN DAT OP HET TERRAS, BUITEN BIJ DE INGANG (er staat een paal voor de sigaretten) OF IN ONZE "ROOKKAMER" BOVEN (als deze niet bezet is).

Onze keuken gebruikt daar waar mogelijk Biologische, Friese streek, en/of Fairtradeproducten.