



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: € 3,85 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.

*

Frisse salade met kibbeling van Tilapiafilet met remouladesaus.

*

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

*

Warme vijg, uit de oven met Morbier en truffelhoning.

Soepen/Tussengerechten:

Tomaten-runderbouillon met selderij, kastanjes en kervel.

*

Soep van 'geschroeide' courgette met gerookte kip.

*

Soubise van ui op smaak gebracht met Beerenburg.

*

Gegrilde coquilles, venkelcreme en zoete winterpeen.

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 Fairtrade producten.



HOOFDGERECHTEN:

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

Vegetarisch:

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

*

"Falafel" van de Kollumer zoete erwt, knoflook, koriander en tomatensalsa.

Vis:

Skreifilet met kruidenkorst en een witte wijnsaus.

*

Stoofpot van diverse vissoorten, wintergroentes en schaaldierenroomsaus.

*

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

Vlees:

Ierse ossenhaasbiefstuk met mosterdjus en roergebakken courgette.

*

Gebraden eendenborstfilet met appelbessen en saus van rosébier.

*

Varkensfilet van de grill met speksaus en Parmesan.

*

"Ossobucco" van hert met winterpeen en een saus van bokbier.

NAGERECHTEN:

Soufflé van bosvruchten, karamelijs en slagroom.

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.