



Diner

Geserveerd vanaf 17.00 uur

APERITIEVEN

Oester met bloody mary vinaigrette	4.50 per stuk
Visplank met diverse soorten vis	14.50
Vleesplank van diverse soorten Friese vleeswaren	14.50
Escargots met kruidenboter, per 6 stuks	12.50

VOORGERECHTEN

🍷 Tomatensoep huisgemaakt met of zonder ballen	8.00
🍷 Friese mosterdsoep met of zonder droge worst	8.00
Carpaccio van diamanthaas met bleu de Wolvega	14.50
Steak tartaar op klassieke wijze met jalapeno schuim	14.50
Tonijn tartaar aangemaakt met wakame en limoen crème	14.50
Coquille met krokante coppa di Akkrum en beurre blanc	12.50
🍷 Buratta met cherrytomaat en crostini	12.50
Gerookte eendenborst met balsamico en peer	12.50

HOOFDGERECHTEN

Flat iron steak met sjalot jus, aardappelpuree en een krokantje	27.50
Spare ribs in zoete of pittige variant	29.75
Krokante kipburger met zoetzure ui, bleu de Wolvega en peer	24.50
Gebakken eendeborst met bramensaus en gecarameliseerde lof	28.50
Biefstukpunten met roergebakken groenten in Aziatische saus	27.50
Zeebaars met citroen Hollandaise saus	27.50
Heilbot met miso beurre blanc en gemarineerde paksoi	29.50
Pasta met waddenkokkels, knoflook en peterselie	27.50
🍷 Knolselderijsteak met kappertjes, beurre noisette en peterselie	24.50
🍷 Gegratineerde witlof met blauwe kaas, honing en walnoot	24.50

Bij al onze hoofdgerechten worden friet en salade geserveerd.

NAGERECHTEN

🍷 Witte chocolademousse met aardbeien, muntgel en koekkrumel	11.50
🍷 Sorbet met diverse soorten fruit en grenadine	12.50
🍷 Pannacotta van cornflake melk met krokante chocolade	11.50
🍷 Dame blanche met chocoladesaus of advocaat	9.50
🍷 Kaasplank met diverse soorten kaas	12.50

Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij de receptuur kunnen aanpassen of beter een vegetarische variant kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.

🍷 = vegetarisch mogelijk.