

# MENUKAART

## VOORGERECHTEN

**Friese uiensoep** met beerenburg en oude kaascrouton € 4,20

**Eigengemaakte verse tomatensoep** met balletje's en room € 4,20

**Broodplankje** met verschillende smeerseltjes € 5,75

**Huisgerookte zalmfilet** met avocadocrème en knoflookbrood € 9,50

**Hollandse garnalencocktail** met Us Heit whiskysaus, toast en boter € 12,50

**Carpaccio van ossehaas**, met pijnboompitjes, pesto, rucola, oude kaas en tomaatjes € 7,50

**Proeverij** van voorgerechten € 9,50

## HOOFDGERECHTEN

**Tournedos** met groene asperge, cherrytomaatjes, duchesse aardappel en jus € 24,50

**Friberne varkenshaas** met doperwten en aardappelpuree en grove mosterdsaus € 20,50

**Groente quiche** met feta en tomatensalade (*vega*) € 16,50

**Hollands stoofpotje** met groenten, ui, jackfruit en kruiden (*vega*) € 17,00

**Gegratineerde zalmfilet** met spinazie, witte wijn-botersaus € 19,50

**Sliptong** in roomboter gebakken met remouladesaus € 21,50

**Mixed grill** (300 gr) met knoflooksaus, gepofte aardappel met zure room € 21,50

**Orginele Wienerschnitzel** met knapperig spek en lauwwarme aardappelsalade € 19,00

**Lamsstoofpotje** met kerrie, rode ui, courgette en koriander, geserveerd met wilde rijst € 19,00

## NAGERECHTEN

**Sorbet** met vers fruit, citroen/cassis sorbet ijs en slagroom € 7,00

**Huisgemaakte cheesecake** met roodfruit en slagroom € 7,50

**Dame blanche** 2 bollen vanille-ijs met fairtrade chocoladesaus en slagroom € 6,50

**Huisgemaakte crème brûlée** gemaakt van rauwe melk en verse room, vanille en eieren € 7,00

**Warm chocoladetaartje** met vloeibare vulling en bolletje roomijs € 7,00

**Proeverij** van nagerechten € 7,50

*Heeft u een allergie of dieet wensen, dan horen we het graag.*