



## Voor

### **Steak Tartaar**

Met een gepocheerde ei dooier en wasabi mayonaise.

12.75

### **Salade gebakken Gamba's**

Gemarineerde meloen, geroosterde sesam en sojadressing.

14.50

### **Paling van Ale**

Met toast, boter en citroen mayonaise.

17.50

### **Gekarameliseerde geitenkaas**

Van de Molkerei met honing, noten en frisse salade.

14.50

### **Soep van Pomodori tomaten**

Met groene kruiden en oude kaas.

6

### **Broodplankje**

Met diverse smeersels.

7.25



## Hoofd

### **Pietermanfilet**

Met een crème van spruitjes en een romige saus van Hollandse garnalen.  
22.75

### **Snoekbaarsfilet**

Met een saus van Fryske pake Oeds mosterd.  
23.50

### **Tournedos van de Ossenhaas**

Met gebakken paddenstoelen en huisgemaakte kruidenboter.  
31.50

### **Varkenshaasmedaillons van de Grill**

Omwickeld met buikspek en een jus van Rinse Appelstroop.  
24.50

### **Huisgelakte spareribs**

Van slagerij Spijkerman met knoflooksaus  
22.75

### **Vegetarische groente Quiche**

Met diverse seizoen groentes, noten en een tomaten knoflook saus.  
22.50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een wisselende aardappelgarnituur en een frisse rauwkost salade.



**Na**

**Brownie**

Met sinaasappel chocolade panna cotta en vanille ijs.  
9.50

**Gemarineerde Ananas**

Met yoghurtijs en verse munt.  
8.50

**Dame Blanche**

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.  
8.50

**Gebak Dessert**

Gebak uit de vitrine met een bolletje vanille ijs en slagroom.  
8

**Kaas Dessert**

Diverse kaasjes met krentenbrood en Fryske mosterd.  
12.50