

Voor

Steak Tartaar

Met een gepocheerde ei dooier en wasabi mayonaise.

11.50

Salade gebakken Gamba's

Gemarineerde meloen, geroosterde sesam en sojadressing.

12.50

Paling van Ale

Met toast, boter en citroen mayonaise.

16.50

Gekarameliseerde geitenkaas

Van de Molkerei met honing, noten en frisse salade.

12.50

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.

21.75

Snoekbaarsfilet

Met een saus van Fryske pake Oeds mosterd.

23.50

Tournedos van de Ossenhaas

Met gebakken paddenstoelen en
huisgemaakte kruidenboter.

29.50

Varkenshaasmedaillons van de Grill

Omwikkeld met buikspek en een jus van Rinse Appelstroop.

23.50

Spareribs van Spijkerman

Met onze huisgemaakte lak en knoflooksaus

22.75

Vegetarische groente Quiche

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

20.50

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.

10.50