

DESSERTS

Dame blanche Vanille-ijs chocoladesaus gekarameliseerde amandel	8,2	Limoen Scroppino Wodka prosecco limoen- sorbetijs	8,5
Affogato Espresso Licor 43 vanille-ijs	8,2	Karamel Sneeuwbal Gevulde bol van witte chocolade, overgoten met karamelsaus	8,5
Crème brûlée Kardemom sinaasappel	8,2	Bleu de Wolvega Uit de oven portdruiven getoast brood	9,5
Warme Wafel Ambachtelijk gemaakte klassieke wafel kersen vanille-ijs	8,2	Maak het compleet met een glas 10 jaar oude port	5,8

KOFFIE & THEE

Irish coffee Irish Whisky	7,5	Koffie of Thee Friandises Met heerlijke zoetigheden	8,5
Sneker coffee Weduwe Joustra Beerenburg	7,5		
French coffee Grand Marnier	7,5	Espresso martini Espresso wodka koffielikeur	9,5
Italian coffee Disaronno originale	7,5		
Spanish coffee Licor 43	7,5	Ijskoffie Vanille-ijs karamelsiroop koffie slagroom	9,5



VOORGERECHTEN

HOOFGERECHTEN

Smulplank

Gerookte zalm | Wildzwijn ham | Hertensroebief | Eendenborst | Bleu de Wolvega |
Wrap met carpaccio | Inktvisringen | Bitterbal van oesterzwam |
Pompoensoep | Brood met smeersels

Vanaf 2 personen | 16 p.p.

CHEF'S MENU

Laat je verrassen door onze chefs!
Maak het af met een bijpassend wijn-
of bierarrangement (à 6,5 per glas)

3 gangen | 47,5

4 gangen (met soep) | 53,5

4 gangen (met tussengerecht) | 57,5

Lakenvelder Carpaccio 14,5

Tête du Moine | rucola | truffelmayonaise

 Rosé, Frankrijk /  Miss Friesland, Nederland

Zalm Bonbon 15,5

Huisgerookte zalmsalade | kappertjes |
limoenmayonaise

 Pinot Grigio, Italië /  Verslinden, Nederland

Dry-aged Biet 14,5

Geitenkaasmousse | dressing van groene
appel | gepofte boekweit

 Verdejo, Spanje /  Verslinden, Nederland

Hertenrosbief 15,5

Gemarineerde beukenzwam | Compote van
kweepeer | koolsalade

 Syrah, Australië /  Duvel, België

Pompoensoep 6,8

Geitenkaas

Tomatensoep 6,8

Gehaktballetjes

Mosterdsoep 6,8

Friese droge worst

Paddenstoelenbouillon 6,8

Diverse paddenstoelen

Broodje vooraf
met diverse smeersels en
gemarineerde olijven

3,9 p.p.

Allergieën

Zijn er producten waar u allergisch voor bent?
Geef het aan bij de bediening, dan houden wij er rekening mee!

Tournedos Rossini-stijl 37,5

150 gr. Foie gras | cognac-truffeljus |
250 gr. crouton

 Shiraz, Australië /  Tripel Karmeliet, België

Tournedos Mondain Deluxe 30,5

150 gr. Friese Beerenburg-
250 gr. Stroganoffsaus

 Shiraz, Australië /  Tripel Karmeliet, België

Duo van Wild 26,5

Ambachtelijke wildstoofpot |
hertenbiefstuk met portjus en pure
chocolade

 Primitivo, Italië /  Affligem Dubbel, België

Klassieke Bisque 26,5

Rijkelijk gevuld met vis en diverse schaal-
en schelpdieren

 Cava (Brut), Spanje /  Affligem Tripel, België

Gebakken Eendenborst 26,5

Pedro Ximenez-sherry | witlof | rozijnen

 Merlot, Frankrijk /  Texels Juttersbock, Nederland

Vis van de Dag 25,5

Wij werken alleen met verse producten,
vraag de bediening naar de dagvangst

Linzenstoof 23,5

Bleu de Wolvega | gepocheerd ei

 Chardonnay, Chili /  Verslinden, Nederland

Varkenshaasmedaillons 24,5

Paddenstoelensaus

 Rosé, Frankrijk /  Affligem Blond, België

Gevulde Zoete Aardappel 23,5

Geitenkaas | winterse groenten |
kerriesaus

 Chardonnay, Chili /  Sneker Pypke Tripel, Nederland

Extra's

Portie gebakken aardappelen 3,5

Met mayonaise

Portie zoete aardappelfriet 5,5

Met mayonaise

Portie truffelfriet 4,5

Met Parmezaanse kaas
en truffelmayonaise



= vegetarisch (mogelijk)



= vegan (mogelijk)

Al onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met friet en seizoenssalade