

DESSERTS

Dame blanche

Vanille-ijs | chocoladesaus |
gekarameliseerde amandel

9.8

Stoofperen tiramisu

Italiaanse klassieker met een twist

10.5

Chocolade Bombe 43

Bol van chocolade | licor 43-ijs
getoaste witte chocolade

11.5

Affogato

Espresso | licor 43 | vanille-ijs

9

Warme wafel

Kersen | slagroom | Fryske
Dumkes-ijs

9.8

Kaasplank

Drie soorten lokale kaas |
vijgenbrood | cranberrycômpote

16.5

Tip!
Glas vintage port

KOFFIE & THEE

Koffie / Thee met friandises

Met een bonbon en twee zoete
verwennerijtjes

9.5

Irish coffee

Jameson Whisky

8.5

French coffee

Grand Marnier

8.5

Sneker coffee

Weduwe Joustra Beerenburg

8,5

Italian coffee

Disaronno originale

8.5

Espresso martini

Espresso, wodka en koffielikeur,
perfect voor na het diner

11.5

Spanish coffee

Licor 43

8.5

ONDER

DE LINDEN

VOORGERECHTEN

Proeverij

Wild paté met cranberrycompôte | gepofte pompoen met geitenkaas en beukenzwam | bavaroise van gerookte zalm met wakame

16.5

Carpaccio

16.5

Tête du Moine | gerookte amandelen
truffelmayonaise

Paddestoelen bouillon

6.8

Verschillende soorten paddestoelen

Tomatensoep

6.8

Gehaktballetjes

Bavaroise van gerookte zalm

15

Rivierkreeft | frisse wakame salade

Mosterdsoep

6.8

Friese droge worst

Wild charcutterie

16.5

Wildpaté | coppa van wildzwijn | gerookte
eend | cranberrycompôte

Pompoensoep

6.8

Geitenkaas

Herfstsymfonie

14.5

Diverse bereidingen van pompoen |
geitenkaas | beukenzwam | hazelnoot

Gamba's uit de oven

15.5

Knoflook olie | stokbrood om te dippen

Allergieën

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

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en een
frisse seizoenssalade

Chefs menu

47.5 | 52.5

3 of 4 gangen

Elke week maken onze chefs een wisselend menu buiten de kaart om. Informeer bij de bediening
naar het menu van vandaag. De gerechten zijn ook los te bestellen.

Entrecote 250gr

32.5

Saus van eekhoorntjesbrood afgeblust
met cognac of bospaddestoelensaus

Linzencurry

23.5

Boerenkool | oesterzwam roti
atjar van rode kool

Duo van hert

32.5

Herten sucade | herten biefstuk | donkere
chocolade | port jus

Wildstoofpot

26.5

Op ambachtelijke wijze gestoofd wild met
groenten

Noordzeetong 400gr.

43.5

A la muniere | remoulade saus

Parelhoen

26.5

Gestoofd in rode wijn | herfstgroenten
& krielaardappeltjes

Quiche Picasso

23.5

Artestiek gepresenteerde quiche van
de lekkerste groenten van dit
seizoen

Varkenshaas

25.5

Gevuld met Fryske droge worst
Ryperkrite kaas | mosterdsaus

Extra's

Portie gebakken
aardappelen

4

Portie truffelfriet

5

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Schaaltje stoofperen

4

Huisgemaakte rode kool

4

Vega of vega(n) mogelijk