

# DINER

## SEIZOENS OESTERS

**Naturel**  
met rode wijn vinaigrette  
3.00

**Van de Green Egg**  
met miso, sesam en  
zoetzure komkommer  
3.75

**Proeverij (4 stuks)**  
13.50

## OM TE DELEN

### BBQ PLATTER

Pulled pork, spare ribs,  
chickenwings, buikspek,  
sausjes, tafelzuur en  
brood.

21.00

### CHARCUTERIE

Selectie van uitsluitend Fryske  
vleeswaren en worst, picalilly,  
cornichons, mosterd en bôle.

19.50

### VIS PLATTER

Tonijnsalade, gerookte  
zalm, wakamé, oesters,  
Terschellinger garnalen-  
kroketje en brood.

24.50

## VOORGERECHTEN

**BROOD** ..... 6.50

Vers gebakken brood met kruidenboter en andere smeersels.

**ASPERGE TOM KA KAI** ..... 5.75

Asperge kokos soep met groene curry, gerookte kip en asperge scheuten.

**ASPERGE** ..... 9.75

Asperges met roggebrood crème, gekonfijte uitjes,  
Hollandaise, roggebroodkruim en koffie.

**STEAK TARTAAR** ..... 12.50

Steak tartaar van diamanthaas, aangemaakt met o.a. crème fraîche,  
sjalot en pikante baharat.

**COQUILLE** ..... 12.50

Coquille, gebakken, met hazelnoot en chorizo.

**CHEFS VOORGERECHT** .....

Het voorgerecht uit ons Chefs Menu.

**HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS!**

## CHEF'S MENU

Laat Leo uw menu samenstellen!

3 gangen 36.00 | 4 gangen 44.50



Alleen per tafel te bestellen.  
Uit te breiden met kaas + 8.50 p.p.

Passend wijnarrangement  
3 gangen 18.00 | 4 gangen 24.00

(ook mogelijk voor de BOB!)

## BRASSERIEMENU 3500

### VOOR

#### STEAK TARTAAR

Steak tartaar van diamanthaas,  
aangemaakt met o.a. crème  
fraîche, sjalot en pikante baharat.

OF

#### ASPERGE

Asperges met roggebrood crème,  
gekonfijte uitjes, Hollandaise,  
roggebroodkruim en koffie.

OF

#### ZALM

Tartaar van verse zalm, avocado,  
zoetzure komkommer, crouton van  
briochebrood en vadouvancreme.

### HOOFD

#### LAMSNEK

Zacht gegaarde lamsnek,  
asperges, eigen jus met lavendel  
en gepofte boekweit.

OF

#### RAVIOLI

Ravioli van geitenkaas en honing  
met een beurre blanc van rode  
biet en geroosterde notenmix.

OF

#### VIS INSPIRATIE

Wij informeren u graag wat onze  
visboer vandaag gebracht heeft.

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée van limoenblad  
met koffie roomijs en bastogne  
crumble.

OF

#### TSIISBOARDSJE

4 Soorten Fryske kaas met  
vruchten-roggebrood en jam  
van Aaf.

## HOOFDGERECHTEN

**RAVIOLI** ..... 2000

Ravioli van geitenkaas en honing met een beurre blanc  
van rode biet en geroosterde notenmix.

**GROENTECURRY** ..... 19.75

Pikante curry van diverse groente, kikkererwten,  
groene curry, kokosrijst en een bitterbal van groene curry.

**VIS INSPIRATIE** ..... 22.50

Wij informeren u graag wat onze visboer  
vandaag gebracht heeft.

**LAMSNEK** ..... 23.50

Zacht gegaarde lamsnek, asperges, eigen jus met lavendel  
en gepofte boekweit.

**BAVETTE** ..... 23.00

Bavette met geroosterde zoete aardappel  
en een honing-pesto saus.

**TOURNEDOS** ..... 28.50

Botermalse biefstuk van de ossenhaas  
met bimi en jus van gefermenteerde knoflook.

**CHEFS HOOFDGERECHT** .....

Het hoofdgerecht uit ons Chefs Menu.

## WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze  
uitgebreide wijnkaart kunt zien,  
hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart  
staan, hebben we vaak nog  
meer in huis, om zo ook een  
bijpassend wijnarrangement te  
kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen\*

1 glas - 6.50  
3 glazen - 18.00  
4 glazen - 24.00

\* Vraag onze bediening  
naar de mogelijkheden.

