

DINER

SEIZOENS OESTERS

Naturel

met rode wijn
vinaigrette
3.00

Green Egg

van de Green Egg met
miso,sesam en zoetzure
komkommer
3.75

Yuzu

met yuzuparels en
yuzuschuim
3.75

Proeverij

(6 stuks)

17.50

OM TE DELEN

BBQ PLATTER

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

21.00

VIS PLATTER

Tonijnsalade, gerookte zalm,
gebakken coquille, wakamé,
oesters, Terschellinger
garnalenkroketje en brood.

24.50

VOORGERECHTEN

BROOD 6.50

Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met o.a. boter en tapenade.

BISQUE* 7.50

Bisque van langoustine met rivierkreeft, groene appel en limoen-
bladcrème. *Ook als hoofdgerecht te bestellen; gevuld met dagverse vis.

BIET 8.75

"Carpaccio" van gepofte biet, mierikswortel,
pikante salade van linzen en schuim van geitenyoghurt.

CHARCUTERIE P.P. 9.75

Turfgerookte Fryske ham, coppa di Akkrum, bourgondisch spek van
Gaasterlands varken, zoete olijven, stokâlde Fryske en brood met boter.
(Bestellen vanaf 2 personen)

IBERICO 11.50

Iberico ribs, zonder bot, gemarineerd en gebakken met
watermeloen, lavascrème krokante ui en spitskool salade.

STEAK TARTAAR 12.50

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

COQUILLE 12.50

Coquille, gebakken in beurre noisette, met gekarameliseerde witlof,
amandelcrème en gerookte amandel.

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 36.50

VOOR

STEAK TARTAAR

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

OF

COQUILLE

Coquille, gebakken in beurre noisette, met gekarameliseerde witlof, amandelcrème en gerookte amandel.

HOOFD

VISINSPIRATIE

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

OF

VARKENSWANG

Iberico varkenswang, zacht gegaard, gekarameliseerde witlof, puree van knolselderij, gepofte varkenshuid.

DESSERT

TSIISBOARDSJE

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

OF

CHEFS DESSERT

Het dessert van het Chefs menu.

HOOFDGERECHTEN

VIJG

Vijgen uit de oven met bleu de Wolvega, couscous van rode biet, druivenketchup en flammkuchen.

19.75

RAVIOLI

Ravioli, gevuld met o.a. paddenstoel en truffel, jus van eekhoortjesbrood, pecorino en bieslook.

19.75

VIS INSPIRATIE

We informeren u graag wat de visboer vandaag gebracht heeft.

22.50

MOSSELEN

Zeeuwse mosselen, gekookt in witte wijn, venkel, tijm, knoflook en boter. Geserveerd met frites, salade en sausjes.

22.50

**ook als voorgerecht mogelijk; halve portie met brood en sausjes*

12.50

HEILBOT

Heilbotfilet, gebakken in beurre noisette, knolselderij puree, krokante aardappel en kalfsjus.

22.50

POUSSIN

Heel kippetje uit onze rotisserie met chutney van appel, mosterdzaad en rode ui.

19.75

BOERDERIJ EEND

Rosé gebakken filet van boerderij eend, eigen jus met 5-spice en sinaasappel, salade van couscous, zoetzure wortel.

21.50

VARKENSWANG

Iberico varkenswang, zacht gegaard, gekarameliseerde witlof, puree van knolselderij, gepofte varkenshuid.

21.50

TOURNEDOS

Gebakken biefstuk van de ossenhaas, saus van truffel en madeira, crouton van briochebrood. ***ROSSINI:** met plak gebakken eendenlever

28.50

+ 7.50



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.