

Diner		Dinner	
<i>De gerechten van onze dinerkaart zijn tussen 18:00 uur en 21:30 uur te bestellen</i>		<i>Dishes from our dinner menu are available between 18:00 and 21:30 hours</i>	
Amuse Proeverij			
Proeverij van kleine gerechten van onze kaart. Deze gerechten zijn vermeld met ** 10 Gangen € 49,50		Sampling of small dishes of our menu. These dishes are indicated with ** 10 Courses € 49,50	
Menu du Chef			
Verrassingsmenu uit de ambachtelijke keuken 3 Gangen 4 Gangen € 32,50 € 40,00		Surprise menu from the traditional cuisine 3 Courses 4 Courses € 32,50 € 40,00	
5 Gangen 6 Gangen € 47,50 € 55,00		5 Courses 6 Courses € 47,50 € 55,00	
<i>Indien u dieetwensen of allergieën heeft, of als u extra garnituren wenst, kunt u dit kenbaar maken bij uw gastvrouw/heer.</i>		<i>If you have allergies or dietary preferences, or you would like additional side-dishes, please inform your hostess/host.</i>	
Onze voorkeur gaat uit naar één menu per gezelschap. Vanaf 20:30 uur is van onze menu's alleen ons 3 gangen menu te bestellen.		Our preference is one menu per group. From 20:30 hours our 3 course menu is available.	
Wij kunnen onze gerechten in een kinderportie serveren tegen 30% korting.		We can offer our dishes as a child's portion at 30% discount.	
Dagelijkse specialiteit		Daily specialty	
€ 17,50			

Voorgerechten	Starters
---------------	----------

Gerookte Dorade**	**Smoked Dorade
--------------------------	------------------------

Ansjoviscrème, pesto van zeekraal en zwarte olijf	Anchovy cream, samphire pesto and black olive
--	--

€ 11,75	
----------------	--

Gemarineerde Kalfslende**	**Marinated Veal
----------------------------------	-------------------------

Lobbige tonijncrème, kerriekoekjes, navet	Tuna whipped cream, curry biscuits, navet
---	---

€ 12,50	
----------------	--

Cannelloni Geitenkaas (v)**	**Goat Cheese Cannelloni (v)
------------------------------------	-------------------------------------

Warme lavendelhoning, gekonfijte tomaat, basilicumolie	Lukewarm lavender honey, dried tomatoes, basil oil
---	---

€ 9,95	
---------------	--

Salade Gekonfijte Boerderijkip	Salad of Confit Free-Range Chicken
---------------------------------------	---

Kropsla, gemberdressing, geweckte groenten	Lettuce, ginger dressing, Home preserved vegetables
---	--

€ 10,95	
----------------	--

Tussengerechten	Entremets
-----------------	-----------

Bouillon Kalfsstaart** Kalfstong, groene asperge	**Veal Tail Broth Veal tongue, green asparagus
€ 8,95	

Roomsoep Oesterzwam (v) Shiitake, truffel, rode peperolie	Oyster Mushroom Cream Soup (v) Shi-take, truffle, red pepper oil
€ 8,95	

Bisque Langoustines** Bloemkoolpuree, citroengras	**Bisque Langoustines Mashed cauliflower, lemongrass
€ 9,95	

Ravioli Lamsschouder** Andijvie, gekonfijte tomaat, lamsjus	**Raviolis Lamb Shoulder Endive, tomato confit, lamb gravy
€ 10,95	

Hoofdgerechten	Main Courses
-----------------------	---------------------

Indien u garnituren wenst, kunt u dit kenbaar maken bij uw gastvrouw/heer.

If you would like side-dishes, please inform your hostess/host.

Gebakken Zeebaars**	**Fried Seabass
----------------------------	------------------------

Crème fraîche, filet, saus strandkrab

Sour cream, fillet, littoral crab sauce

€ 19,95

Friese Ossenhaas	Frisian Tenderloin
-------------------------	---------------------------

Sjalottenjus, Provençalse marinade

Sjalot gravy, Provençal marinade

€ 25,95

Gegrilde Kalfsribeye	Grilled Veal Ribeye
-----------------------------	----------------------------

Mosterdcompote, extract dragon

Mustard Compote, Tarragon extract

€ 18,50

Tamme Eendenbout**	** Drumstick of Domestic Duck
---------------------------	--------------------------------------

Gekonfijt, spitskool, jus rode port

Confit, cabbage, red pot gravy

€ 18,50

Pomodori Risotto (v)	Pomodori Risotto (v)
-----------------------------	-----------------------------

Oude Friese kaas, mesclun, mozzarella

Old Fryslân cheese, mesclun, mozzarella

€ 16,50

Nagerechten	Desserts
--------------------	-----------------

Sorbet Rabarber**	**Rhubarb Sorbet
--------------------------	-------------------------

Nougatine, duindoornbes, mascarpone	Nougat, common sea-buckthorn, mascarpone
-------------------------------------	--

€ 8,50

Roomijs Amandel	Almond ice cream
------------------------	-------------------------

Hangop Chartreuse, bietenstroop	Chartreuse curd, beetroot syrup
---------------------------------	---------------------------------

€ 8,50

Valrhona Chocolade**	** Valrhona Chocolate
-----------------------------	------------------------------

Mousse, Yuzu, kokos crumble	Mousse, Yuzu, coconut crumble
-----------------------------	-------------------------------

€ 8,75

Kaas	Cheese
-------------	---------------

Fries en buitenlands, notenbrood, radijasmarmelade, lavendelhoning	Frisian and foreign, nut bread, radish marmalade, lavender honey
---	---

€ 10,95