

April & mei 2022

Voorgerechten

- Dungeschaafde bieten en venkel, zalm en makreel
9
- Ierse rundercarpaccio met basilicum-olie en kaas van de Markt
9
- Prei- kerriesoep en gesnipperde lente ui ✓
7.5
- Caesarsalade, eitje, dressing, croutons en streekkaas ✓
8

Tussengerechten

- Gegrilde coquille op een crème van rode biet en radijs
7.5
- Beef tataki, besprenkeld met lente-ui, ponzu-saus en komkommer
7.5

Hoofdgerechten

- Groentecurry van raap, spinazie en limoen met rijst ✓
18.5
- Verse vis, altijd van de afslag, met een overheerlijke saus
22.5
- Gegrilde rib-eye op een puree van rucola en Jus De Veau
24.5
- Gegrilde Gamba's met verse risotto van spinazie, rucola en knoflook-olie ✓
22.5

Dessert

- Crème brûlée, klassiek
6.5
- Brownie, met ijs van Wiis uit Dokkum
7
- Carrot cake, walnoot en vanille-monchou
6.5

3 gangen voor € 32.50 | 4 gangen voor € 38.50

April & mei 2022

Bijgerechten

Naar wens serveren we bij je hoofdgerecht bijgerechten.
Je kan kiezen tussen

Frietje mayo | gebakken aardappelen aioli | frisse salade van het land

Kindergerechten

Frietje met saus, bio appelmoes en snackje naar keuze

8.5

Poffertjes met appelmoes

5.5

Mini risotto

7.5

Mini groentecurry

7.5

Met deze minimalistische kaart is zoveel mogelijk rekening
gehouden met het zorgvuldig selecteren van alle ingrediënten.
Ingrediënten die geogst kunnen worden in deze maand.

Onze koks gaan wekelijks op pad voor verse vis van de afslag. De kazen, groente
en het ijs komen rechtstreeks uit Dokkum en de kruiden uit onze eigen tuin. En is het
ambachtelijke geslachte vlees en gevogelte afkomstig uit de regio Friesland.

Geniet bewust van het menu of een enkele gang. Laat
je adviseren door onze gastvrouwen.

Eet smakelijk.