

OKTOBER

Voorgerechten

- Stoofpeersalade met sinaasappel, pompoenpitten, feta en rucola | 9 ✓
Rundercarpaccio met basiliscumsaus, kappertjes, rucola en kaas van de Markt | 9.5
Romige vissoep met versgebakken brood | 9
Pompoensoep met bieslookroom, spekjes en toast | 8.5 ✓
Tartaar van gerookte zalm met mierikswortelsaus en crostini | 9.5

Tussengerechten

- Gegratineerde champignons met duxelles en cheddar | 8.5 ✓
Bietensalade met bacon en kruidentost | 8.5

Hoofdgerechten

- Bietenbourguignon met puree en stoofpeer | 19.5 ✓
Verse vis, altijd van de afslag, met een overheerlijke saus | 22.5
Sukade met hete bliksem, rode kool en gebonden jus | 24.5
Provençaals kipje uit de oven met rozemarijn-aiolie | 22.5
Zalm-wellington met een duxelles van champignon en witte wijnsaus | 22.5

Dessert

- Gevulde stoofpeer met witte port-ijs en slagroom | 7.5
Bavarois van caramel met slagroom, amandel, sinaasappel en atsinacress | 7.5
Pompoentaartje met vanille-ijs en slagroom | 7.5

Kies je voor een 3 gangen keuzediner dan betaal je altijd € 33.50
en voor een 4 gangen diner € 39.50

Schreiershoek-hap | 19.5

Smokey burger Het Paviljoen
Amsterdamse ui relish, bacon, tomaat en cheddar, koolsalade en friet

Spareribs van de egg, zoet of pikant met salade en friet

Visstooftje met verse friet

Bietenburger met Amsterdamse ui relish, ingelegde komkommer,
tomaat en cheddar, koolsalade en friet ✓

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 poedersuiker, stroop en boter | 6.5

Mini zalm-wellinton | 8.5

Spaghetti met bolognesesaus en kaas van de markt | 8.5

LOKAAL EN UIT EIGEN TUIN.

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

Onze koks gaan wekelijks op pad voor verse vis van de afslag. De kaas en het ijs komen rechtstreeks uit Dokkum. De kruiden en groente uit onze eigen tuin.

Het ambachtelijk vlees en gevogelte is afkomstig uit de regio Friesland.

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

Eet smakelijk.