

SEPTEMBER

Voorgerechten

- Meloen met Anjumer Waddenham | 9
Rundercarpaccio met salie-olie, gefrituurde kappertjes, rucola en boerenkaas | 9.5
Salade van gerookte forel, appel, rode ui, cherrytomaat en citrusdressing | 9.5
Pompoensoep met bieslookroom en toast | 8.5 ✓
Carpaccio van gegrilde groentes, feta en kruidenolie | 8.5 ✓

Tussengerechten

- Crostini met pulled pork, langzaam gegaard | 8.5
Aardappelsalade met gerookte makreel en kruiden | 8.5

Hoofdgerechten

- Vis-curry met kruidenrijst en naanbrood | 21.5
Verse vis, altijd van de afslag, met een overheerlijke saus | 22.5
Malse biefstuk uit de streek met gebakken ui, champignons, spek en jus | 24.5
Provençalse kip uit de oven met zontomaat mayonaise dip | 22.5
Aardappel-prei quiche met rode ui en cheddar | 18.5 ✓

Dessert

- Chocolademousse met sinaasappel | 7
Panna cotta van groene thee met amandel | 7
Pandan flensje met pistache-ijs en crumble | 7

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

Schreiershoek-hap | 19.50

- Smokey burger Het Paviljoen
Amsterdamse ui relish, bacon, tomaat, cheddar, koolsalade en friet
Spareribs van de egg, zoet of pikant met salade en friet
Zalm met kruidenkorst, knoflookspaghetti, gepofte tomaatjes en salade
Lasagne met groente en salade uit eigen tuin ✓

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 quiche | 8.5

Tagliatelle 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.