

## SOEP

**TOMATENSOEP**

6.50

Met gekarameliseerd gehakt, room en geraspte kaas

**MOSTERDSOEP** (OOK  MOGELIJK)

6.50

Met langzaam geeraard, krokant gebakken buikspek en gekonfijte prei

**FRYSKE UIENSOEP** 

6.50

Van gekarameliseerde uien en berenburg met een schuim van Friese droge worst en een crouton met cremeux van Tynjetaler kaas

## STARTERS

**BROODPLANKJE** 

6.50

Diverse soorten brood met kruidenboter en huisgemaakte tapenade

**HUISGEMAAKTE CARPACCIO**

9.50

Met verschillende texturen van mosterd, kaassoepjes, gemarineerde Pied de Mouton, pittenmix en een cremeux van Tynjetaler kaas

**DUO VAN GEROOKTE EEND EN GANS**

10.50

Vergezeld met een chutney van pompoen, knolselderij en peer, gebrande hazelnoten, toffee van pompoen en een crème van Vadouvan

**ZALM EN BIET**

10.50

Zalmfilet gepekeld in rode biet met aangemaakte gerookte aardappel, biet en appel, crème van dille en een koekje van rode biet met een mousse van mierikswortel

**MAGNUM VAN BLOEMKOOL** 

9.50

Panna cotta van bloemkool met een wasabi-avocadocrème, bloemkoolspread, texturen van vijgen vergezeld met een Beurre Noisette



## VLEES

### **SPIES VAN GEMARINEERDE KIP** 19.50

Rendang van spitskool, gekarameliseerde pinda's met satésaus

### **HUISGEMAAKTE SPARERIBS MET KNOFLOOKSAUS** 19.50

1) Zoete pompoen toffee marinade

2) Pittig "Madam Jeanette" marinade (HOT) 

### **MIXED GRILL**

**VEERHUY'S**  
SPECIALITEIT

20.50

Bestaande uit ossenhaas, wild zwijn medaillon en gemarineerde kipdrumstick met in ganzenvet gegaarde zuurkool, chips van truffelaardappel en een saus van jus de veau

### **VARKENSSCHNITZEL** 20.50

Opgerolde varkensschnitzel met bladspinazie en gerookte ham uit Gaasterland, crème van Friese Wâldbeantsjes, koolraap begeleid met een Beurre Blanc van Riperkrite kaas

### **ENTRECOTE VAN HET FRIESE RUND** 21.50

Gegrilde entrecote met pomme fondant van knolselderij, gekonfijte prei en kruidige jus van Madeira

### **DUO VAN SUKADE** 21.50

Twee bereidingen van sukade: Langzaam gegaarde sukade en bitterbal van sukade, cannelloni van spitskool, crunch van hazelnoot vergezeld met een fluweelzachte rode wijn saus

*Alle hoofdgerechten  
worden geserveerd met  
een aardappelgarnituur, friet,  
en een frisse salade.*



## VIS

### DUO VAN ROODBAARS & REUZE GAMBA

Vergezeld met saus van bouillabaisse en mosselen

20.50

### BOTERVIS

Gegrilde botervis met courgette, sojabonen en cantharellen, vergezeld met een visbouillon a la nagé

20.50



## VEGA

### TWEE BEREIDINGEN VAN PASTA

Met gebakken Hokkaido-pompoen, gemarineerde gele stekelzwam, waterkers begeleid met vegan pesto

19.50

### HARTIGE BAKLAVA

Van zoete aardappel, kastanje en feta, gemarineerde vijgen vergezeld met Beurre Noisette

20.50



## MAALTIJDSALADES

### SALADE MET GEROOKTE EENDENBORST (OOK MOGELIJK)

In rode bietensap gegaarde fusilli, suikersla, zoetzure biet, gemarineerde vijgen, gebrande hazelnoten en een crème van Vadouvan

15.50

### SALADE MET GAMBA'S

Romeinse sla met zoetzure gamba's, avocado, cherrytomaten en een crème van dille

15.50

*Salades worden geserveerd met heerlijk  
gemarineerd en geroosterd Focaccia brood*