

## Voorgerechten

---

|  |       |
|--|-------|
| Broodplankje van desembrood, aioli, pesto en kruidenboter                        | 7.25  |
| Huisgerookte zalm, gerookte forel en Hollandse garnaltjes met wasabi crème       | 11.00 |
| Gamba's gefrituurd in tempura op zoetzure venkel en kruidenmayonaise             | 9.50  |
| Verse rauwe tonijn met een tapenade van zongedroogde tomaatjes en zwarte olijven | 9.50  |
| Charcuterie van diverse ham soorten met een meloensoepje en mascarpone mayonaise | 10.50 |
| Carpaccio van ossenhaas met basilicumolie, oude kaas en gekarameliseerde uitjes  | 10.50 |
| Geitenkaas uit de oven met vijgenmarmelade en amandelvijgenbrood                 | 9.75  |

## Soepen

---

|   |      |
|---|------|
| Tomatensoep met ham                                     | 5.50 |
| Mosterdsoep met Friese droge worst                      | 5.50 |
| Kruidenbouillon met gerookte kipfilet                   | 5.50 |
| Spoem, lekkere verfrissing met ijs voor het voorgerecht | 4.00 |

*Geef van te voren eventuele allergieën aan, dan kunnen wij hier rekening mee houden!*

## Hoofdgerechten Vis

---

|  |          |
|--|----------|
| Gebakken zeetong(400 gram) met remouladesaus                       | dagprijs |
| Zalmfilet uit de oven met tomaten dille boter limoen en hazelnoten | 20.50    |
| Gebakken snoekbaarsfilet met citroenbotersaus en pancetta          | 21.50    |
| Vis van de dag   | 21.50    |

## Hoofdgerechten Vlees

---

|   |       |
|---|-------|
| Schnitzel met spek en gebakken ui                   | 19.00 |
| Kogelbiefstuk met een bruine pepersaus              | 22.50 |
| Lamskoteletjes met een stoofpotje van lamsvlees     | 23.50 |
| Gebakken maiskipfilet met een jus van hazelnoten    | 18.50 |
| Varkenshaas met zoetzure uitjes en gerookt buikspek | 19.50 |

## Hoofdgerechten Vegetarisch

---

|   |       |
|---|-------|
| Tartelette van wâldbeantsjes, shiitake, spinazie en Blue de Wolvega | 17.50 |
| Salade Geitenkaas   | 17.50 |

*Bij de hoofdgerechten worden gebakken aardappeltjes, warme groente, rauwkost en een compote geserveerd*

## Voor de kinderen (tot 12 jaar)

---

|   |      |
|---|------|
| Frites met kipnuggets, frikandel of kroket en appelmoes | 7.50 |
| Frites met schnitzel of vis en appelmoes                | 9.50 |
| Kinderijsje met verrassing                              | 4.50 |

## Laat u verrassen door chef Bonnie

---

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Drie gangen verrassingsmenu | 33.50 |
| Vier gangen verrassingsmenu | 38.50 |
| Vijf gangen verrassingsmenu | 43.50 |

\* Verrassingsmenu is alleen mogelijk per hele tafel, u kunt wel per persoon aangeven waar u niet van houdt.

## Dessert

---

|  |      |
|--|------|
| Dame blanche; vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom        | 8.00 |
| Huisgemaakte Tiramisu met vanille ijs en gesuikerde noten      | 8.00 |
| Sorbet van vers fruit met vanille ijs en sorbetijs en slagroom | 8.00 |
| Bavaroise van bosbessen met chocolademousse en sorbetijs       | 8.00 |
| Parfait van limoncello met frambozensaus                       | 8.00 |
| Kaasplankje  | 9.50 |

## Koffie

---

|   |      |
|---|------|
| Koffie compleet met diverse lekkernijen | 5.00 |
| Dockumer koffie met Beerenburg          | 7.00 |
| Irish coffee met Irish whiskey          | 7.50 |
| French coffee met Grand Marnier         | 7.50 |
| Italian coffee met Amaretto/ Limoncello | 7.50 |
| Spanish coffee met Tia Maria/ Licor 43  | 7.50 |