



Geachte Gast,

Van harte welkom in ons restaurant.

Ons keukenteam, chef Bert, Bas, John, Shania, Manon en Jeroen hebben we weer een totaal nieuwe kaart samengesteld met Heerlijke maar vooral Eerlijke gerechten.

Alle gerechten zijn gecrëerd met dagverse producten, verse kruiden, groente, vis en vlees.

Naast de kaart serveren wij gerechten die per dag wisselen. Gastvrouwen Harmke, Anne-Sophie, Karin, Jolanda en gastheer Jos, vertellen u graag wat de specialiteit van de dag is.

Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol bij het samenstellen van de kaart.

Verspilling van voedsel vinden we niet verantwoord daarom zijn onze porties aangepast aan de gemiddelde dinergast. Meer trek?

Dat kunnen wij ons heel goed voorstellen.

Op uw aangeven vullen wij de porties aardappelen, salades en groenten graag aan.

Wij houden rekening met al onze gasten. Heeft u een diët of een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij zullen er alles aan doen om u een plezierige culinaire, avond te bezorgen.

**Met vriendelijke groet van het hele team
Bert en Jannie Boer**



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Menu all in

Iedere maand bedenkt de chef en zijn team, naast het drie gangen weekmenu een vijf gangen verrassings menu, met specialiteiten die ons op dat moment worden aangeboden.

Dit is voor ons keukenteam een stimulans en de passie om u de beste gerechten van het seizoen te serveren.



Vijf gangen menu voor € 59,50 p.p.

inclusief amuse, wijn arrangement.

*Afther dinner koffie
met huisgemaakte bonbons*



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Voorgerechten

Proeverij van Zalm 12,50

drie bereidingen van zalm, met limoen crème, mierikswortel mayonaise, cherrytomaatjes, munster en tijgermelk.

Ibericoham Cebo de Campo 13,75

deze biologische ham afkomstig van een Iberisch varken gefokt in de vrijheid en gevoed met natuurlijk grasland en eikels, geserveerd met oude brugge en Cranberry dressing.



St Jacobsmosselen 14,25

gebakken coquilles met bloemkoolcrème, gorgonzola, grapefruit, geraspte hazelnoot en een saus van sauvignon.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Soepen

Groninger mosterd soep 7,50

volgens ons traditioneel recept gemaakt, geserveerd met fijngesneden appel en gebakken spekjes van het Livarvarken.

Pompoensoep 7,50

geurige soep van Muscaatpompoen, zongedroogde tomaat, gerookte zalm en kokosroom met druppels pompoenpitolie.



Pomodorigoep Finish yourself 7,50

licht gebonden soep van pommodori tomaten, geserveerd met een garnituur van croutons, blokjes komijnekaas en rul gebakken gehakt om zelf samen te stellen.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Visgerechten

Tajine met zeeduivel 21,50

zeeduivel, gestoofd met kriel aardappelen, wakamé boontjes en een licht pittige paprika-saus.

Op de huid gebakken zalm 21,95

langzaam op de huid gebakken zalm, geserveerd met kruidenrisotto, peterselie-tijm saus.

Pasta met fruit d' Mer 22,50

inktvispasta met mosselen, vongole, gamba's en zeegroente.



Kabeljauw Wellington 27,50

klassieke bereidingswijze van deze kabeljauwloin met verse tuinkruidenpasta verpakt en gebakken in bladerdeeg. en een spinazie roomsaus.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Vleesgerechten

Faisan au Vin 19,75

klassieker uit de Franse keuken, in rode wijn gestoofde fazant met een garnituur van zuurkool en bataataardappel.

Varkenshaas medaillons 21,50

rosé gebakken varkenshaas medaillons met geitenkaas en een saus van Trappistenbier.

Stoofpot van rund 22,75

vlees van het Groninger weide rund, gestoofd met groente, leffe blond en gebonden met Groninger koek, geserveerd op een stampot van spruiten en pompoen



Entrecôte van de grill 24,75

Een malse entrecôte van het ras Belgisch Blue 250 gram, boven houtskoolvuur gegrild en geserveerd kruidenjus



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Desserts

'T Weckpotje 7,25

voor de liefhebber van een zoet dessert, met frambozenijs, amorene kersen, stragiatella-ijs, brownie, slagroom en karamelsaus

Crème brûlée van rijst 6,75

met een saus van bosvruchten en geserveerd met vers fruit en stoofpeer

Crêpe Suzette 9,50

flensjes met kaneelijs en sinaasappelsaus, waar mogelijk aan tafel bereid



Kaas dessert 10,25

diverse kazen uit de Waddenstreek.



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.



Vegetarische gerechten

Voorgerechten 8,25

Salade van pompoen

frisse salade van pompoen, pittige kaas, walnoten en verse vijgen

couscous salade

salade van parelcouscous, tomaat, appel, zongedroogde tomaat olijven en caesar dressing.

Soepen 6,50

Tomatensoep

Soep van verse tomaten en basilicum

Venkelsoep

met kikkererwten, limoen en annisette.

Hoofdgerechten 18.50

Tajine

aardappel crème verschillende groentes en bataat in de oven bereid.

portobello

met pompoen risotto en gemarineerde paddenstoelen

Tagliatelle

met geroosterde paddenstoelen en eekhoorntjesbrood en noten



Heeft u last van een voedselallergie? Laat het ons dan weten, wij zullen er alles aan doen dat uw avondje uit eten niet verrast wordt door een uitspatting van allergie.

