

# Dinerkaart Ons-Restaurant

## Onze specials

**! (Deze graag minimaal 1 dag van te voren bestellen) !**

1/2 of hele kreeft Thermidor met tagliatelle en kreeftensaus	1/2 € 19,75 1/1 € 32,50
1/2 of heel dozijn oesters met rode wijnazijn en sjalotjes OF gegratineerd met Hollandaisesaus	€ 3,00 p/stuk
Zeetong 450 gram in roomboter gebakken	€ 36,50
Tournedos "Rossini" met gebakken eendenlever en truffeljus	€ 39,50
Warme soufflé van boerenkweek en "Fryske dúmkes" (min. 2 pers.) met frambozensorbet	€ 10,50 p/p

## Warme gerechten/Plates

Weekschotels: kijk op ons krijtbord voor de actuele weekshotels	€ DAGPRIJS
Hamburger van Black Angus of vegetarische "Beyond Burger" op sesambol met friet en sla	€ 14,50
Saté van gemarineerde kip met friet, sla en kroepoek (ook als vegetarische versie)	€ 14,50

## Voorgerechten

Broodplankje met smeersels	p/p € 3,70
"Caprese" salade met tomaat, buffermozzarella en basilikum	€ 9,50
Salade met gerookte zalm, gebakken gamba, gedroogde tomaat en rode ui	€ 10,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 9,50
"Vitello Tonnato": kalfsrosbief met tonijnmayonaise	€ 9,50
Gemarineerde tonijn met "pappadum" zoet zuur van groenten en ponzu	€ 10,50.

## Soepen

Mosterd met Friese droge worst	€ 5,75
Oosterse kippensoep	€ 5,75
Thaise vissoep met gamba	€ 6,50
Indiase tomaten/linzensoep ✓	€ 5,75

## Hoofdgerechten en menu's

Gebakken doradefilet met een bouillabaisesaus	€ 18,50
Gegrilde zalmfilet met een saus van groene kruiden	€ 18,50
Gekonfijte tamme eendenbout met dragonjus	€ 18,50
Gegrilde kalfsentrecote met rode wijn jus en gebakken paddenstoelen	€ 18,50
Vegetarische "Shaksuka" met geitenkaas, tomaat en ui 🌶️ (licht pittig)	€ 16,50
Dagmenu, wisselend 3-gangen menu, voor-, hoofd- en nagerecht of koffie/thee met zoete lekkernijen	€ 32,50
Proeverijmenu: 7 gangen van onze lekkerste gerechten, (alléén voor de gehele tafel te bestellen)	€ 34,50

### Side dishes los te bestellen

Gemengde sla	€ 2,50
Portie verse groenten	€ 2,75
Portie friet met mayonaise	€ 2,50

## Desserts

Tiramisu met Fryske dúmkes	€ 7,50
Witte chocolademousse met frambozencoulis en Hollandse aardbeien	€ 7,50
Vanille roomijs met warme chocoladesaus en gesuikerde amandelen	€ 7,50
Appeltaartje met karamelsaus, slagroom en vanille roomijs	€ 7,50
Ijs coupe; keuze uit diverse soorten ijs met slagroom, prijs per bolletje	€ 2,00

# Wijnkaart

## Huiswijnen wit

prijs per glas / prijs per fles

Tarani Sauvignon Blanc, Frankrijk	€ 4,00	€ 19,50
Francois Jamet Chardonnay, Frankrijk	€ 4,00	€ 19,50

## Huiswijnen rood

Tarani Malbec, Frankrijk	€ 4,00	€ 19,50
Ferrandière Merlot Vin de Pays D'oc, Frankrijk	€ 4,00	€ 19,50

## Huiswijn rosé

Ferrandière Grenache gris I.G.P. Pays D'OC, Frankrijk	€ 4,00	€ 19,50
---	--------	---------

## Wijnen wit per fles

**Mantel Blanco, Rueda van Alvarez y Diez, Portugal.** € 21,50  
Fruitige, elegante en frisse witte wijn, gemaakt van de Verdejo en Sauvignon Blanc druiven. Smakelijke zuren en een klein bittertje. Heerlijk als aperitief of bij salades, zeevruchten en Aziatische schotels

**La Forge Estate Viognier, Zuid Frankrijk** € 21,50  
Aroma's van gedroogd pit fruit, viooltjes en een vleugje honing. Rijke romige smaak met een goede frisheid en tonen van getoast brood

**Bernardus Sauvignon Blanc, Monterey county, Californië, U.S.A.** € 39,50  
Heerlijke Sauvignon Blanc, deels gerijpt op oude eikenhouten vaten. Veel zon, hints van grapefruit, kruisbes, citrus- en tropisch fruit, licht grassige tonen. Heerlijk bij vis en wit vlees.

**Bernardus Chardonnay, Californië Monterey county, U.S.A.** € 39,50  
Mooie licht goudgele kleur. Aroma's van perzik en lychee, geaccentueerd door karamel en geroosterd eikenhout. De smaak is zeer geconcentreerd met levendige tropisch fruit en citrus smaken met een aangename zuurgraad.

**Aaldering Florence Chenin Blanc, Stellenbosch, Zuid Afrika** € 24,50  
Een strogele wijn met tonen van tropisch fruit en kweepeer en een volle smaak met een verleidelijke mineraliteit. Lekker bij b.v. garnalensalade, geitenkaas of kip

**Wijnen rosé per fles**

**Saint Roch Rosé, Roussillon, Zuid Frankrijk** € 24,50  
Een frisse fruitige rosé met veel smaak gemaakt van de Mourvèdre en Grenache druif. De smaak is vol, fruitig en met aroma's van aardbei en framboos.

**Wijnen rood per fles**

**Chateau de Saint Roch "Chimera", Roussillon, Zuid Frankrijk** € 28,00  
Een krachtige rode wijn gemaakt van 60% Grenache, 30% Syrah en 10 % Carignan. De wijn heeft een diep paarse kleur met indrukken van kirsch, donker rood fruit, peper, truffel en vochtige aarde. Vol, zuiver en elegant van smaak met fijne tanine en een lange afdronk.

**Aaldering Florence Wine makers Selection, Zuid Afrika-Stellenbosch** € 24,50  
Fluweelachtige rode wijn gemaakt van de Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah druiven. Een aroma van cassis, pruimen en rijp rood fruit met een fijn pepertje. Delicate smaak en een elegante afdronk.

**Mara Valpolicella Cesari, Ripasso, Veneto, Italië** € 29,00  
Een krachtige volle rode wijn van een unieke combinatie van Corvina, Negrara/Rossignola en Rondinella druiven. Aroma's van zwart fruit en kersen, specerijen en vanille. Prettige zuren en een lange afdronk

**Bernardus Pinot Noir Californië, Monterey County U.S.A.** € 49,50  
Met de hand geplukte druiven, gedurende 8 maanden gerijpt op kleine Franse eiken vaten. Intens diep rode kleur en aroma's van rood fruit, zwarte kersen en vanille. Volle smaak met hinten van rood fruit en subtiele kruidentonen

**Wijnen Champagne en mousserend per fles**

Piper Heidsieck Brut Champagne, Reims, Frankrijk € 60,00

Cordoniu Brut Organic Cava, Peñedes, Spanje € 29,50

# Drankenkaart

## Tapbier

Gulpener 0.2 ltr. alc. 5%	€ 2,75
Gulpener 0.25 ltr. alc. 5%	€ 3,00
Gulpener 0.5 ltr. alc 5%	€ 5,75
Gerardus Blond alc. 6.5%	€ 4,25
Gulpener speciaal bier van het seizoen alc. 6.5%	€ 4,25

## Bier op fles

### **Speciaal bier**

Gulpener UR Weizen biologisch alc. 5.3%	€ 4,25
Amstel Radler alc. 2.0%	€ 3,75

### **Alcoholvrij bier**

Heineken alc. 0.0%	€ 3,00
Amstel Radler alc. 0.0%	€ 3,00
Wieckse witte 0.0% alc.	€ 3,00

### Voor bij de borrel

Bitterballen, 8 stuks	€ 6,75
Vlammetjes, 8 stuks	€ 6,75
Kaasstengels, 8 stuks	€ 6,75
Gefrituurde garnalen, 8 stuks	€ 6,75
Mini loempia's, 8 stuks	€ 6,75
Gemengde warme hapjes, 8 stuks	€ 6,75
Blokjes oude en jonge kaas	€ 4,75
Friese droge worst	€ 4,75
Olijven	€ 3,50

### Koffie, thee en fris

Koffie	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,85
Espresso	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,50
Thee	€ 2,20
Verse muntthee / gember thee	€ 3,50
Chocolademelk	€ 2,75
Karnemelk	€ 2,25
Melk	€ 2,25
Frisdrank flesje	€ 2,75
Ice tea	€ 2,75
Vruchtensap	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 3,00
Gele peter	€ 3,00
Slagroom los	€ 0,50