Lunch kaart

Soepen, Maaltijdsalades & meer!!!
Soepen 5,50
- Linzen soep met geitenkaas en bosui (veg)
- Licht gebonden boerenkoolsoep
  met chorizo (ook veg)
- Mosterdsoep met lamsdrogeworst
  stukjes (ook veg)
- Huisgemaakte groentebouillon met groentjes en Tortellini (veg)

Maaltijd salades geserveerd met brood
- Kroketjes van rode bietenrisotto op maiscrème met tomaatkaviaar 9,25
- Lams droge worst uit de Walden met cranberry compote en Terschellingse mosterd 11,25
- Roodbaars op gestoofde spitskool en krab met piri piri olie 10,-

& Meer!!! 5,50
-Broodbordje met woudbonen(waldpyk) hummes en kruidenboter

Broodgerechten
Wit brood of Bruin brood
** bij alle broodjes kunt u frietjes bestellen, meerprijs +2,-*
-Broodje Ossenworst met remoulade saus en gedroogde uitjes 7,50
-Broodje Gravad lax (zalm) met zoetzure venkel en limoen koriander crème 7,50
-Broodje Gerookte kippenborst met gemarineerde abrikoos en pistache noten 7,50
-Broodje Boerenbrie met cranberry compote en pistache noten 7,50
-Broodje mozzarella met gepofte vijg en balsamicostroop

-Panini met Kiprollade en pindasaus 6,-
-Panini Italiaans met tomatencrème, kaas, salami, tomaat, ui en paprika (ook veg) 5,-

Traditioneel
- Tosti de Leyen ham /kaas 4 ,- *(ook veg)met friet +2,-*
- Uitsmijter traditioneel met ham + kaas 6,- (ook veg)
- Varkenshaaspuntjes met satésaus , kentong goreng en friet 13,50
- Fryske burger met een lichte rooksmaak, gegrild, 200 gram op een broodje + Friese saus en friet 13,-
- 2 Bourgondische kroketten met wit of bruin brood 6,75 friet ipv brood + 1,75
- Panini met kiprollade en satésaus 6,-
- Panini Italiaans met kaas,salami, mix van paprika en tomaat 5,-

(v) is geschikt voor vegetariërs

Hoofdgerechten
- Schnitzel met gebakken harricovert, ui met speksaus
- Scholfilet met een kruidenpaneer op een stamppotje van zeekraal en witte wijnsaus
- Snoekbaars op huisgemaakte aardappelsalade met tomatenjus

geserveerd met friet, frietsaus, aardappels, seizoenscompote en rauwkost

Nagerechten
Nagerechten 5,75
- Wintertriffle van bramen panna cotta met suikerbrood en slagroom
- Parfait van stroopwafel, Amarreto en geserveerd met yoghurtijs
- Bosvruchten chocoladetaart met boerenroomijs
- Lasagne van flensjes met hangop van Griekse yoghurt en rood fruit
- Sorbet met appel en boerenjongens, advocaat en vanille-ijs, kaneelijs, slagroom
- Dame blanche met dumkes crunch en huisgemaakte chocoladesaus en vanille ijs
- Verwen fairtrade koffie met likeur, bonbon, Fryske dumke slagroom

Fairtrade
Wij gebruiken veel fairtrade producten zowel in de dranken en de keuken.
De fairtrade producten die wij in de winterkaart van 2015 gebruiken zijn o.a.;
Chocolade
Mango
Banaan
Koffie/thee
Suiker/koffie melk

Streekproducten
Ook vinden wij dat duurzaam ondernemen ondersteund wordt door samen te werken met bedrijven en ondernemingen in onze buurt. Hieronder enkele bedrijven waar wij mee samen werken.

Fruit; De Fruittuin - Eastermar
Brood/gebak; Alles under ien dak - Eastermar
Slager; Van der schaaf - Boelenslaan
Vis; Veltman - Harlingen
Vis; Fiskerijbedriuw de Jager - Reduzum
Brood/zuivel; Jansma Boerenprodukten - Haule
Peulen/kiemen; De Peuleschil - Rottevalle