Diner kaart

Vanaf 17.00 uur serveren wij onze dinergerechten.
In overleg kan dit ook eerder op de dag.

3- gangen voor € 27,50

U kunt uw eigen menu samenstellen voor altijd dezelfde prijs.
Wilt u de gerechten los bestellen van gelden de volgende prijzen;

Soep	€ 5,50
Voorgerecht	€ 8,75
Hoofdgerecht	€ 18,50
Nagerecht	€ 5,75

U kunt speciale diëten bij ons van te voren aangeven en wij zorgen voor een passend menu zodat u en uw gasten allemaal kunnen genieten van het diner.

Voorgerechten & Soepen

- 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)

- Kroketjes van rode bietenrisotto op maiscrème met tomaatkaviaar (veg)
- Klein pitta broodje gevuld met geitenkaas op spinazie met piri piri olie (veg)
- Ossenworst met mesclun sla, remouladesaus en gedroogde uitjes
- Gravad lax met zoetzure venkel en limoen koriandercrème
- Dun gesneden gerookte kippenborst met gemarineerde abrikoos en pistache noten

- Broodbordje kruidenboter en hummes gemaakt van Wâldbeantjes (veg)

Hoofdgerechten

- Roodbaars op gestoofde spitskool met krab en lichte kerriesaus
- Snoekbaars op huisgemaakte aardappelsalade met tomatenjus
- Scholfilet met een kruidenpaneer op een stamppotje van zeekraal en witte wijnsaus

- Schnitzel met gebakken haricoverts, ui met speksaus
- Kogelbiefstuk op huisgemaakte aardappelsalade met rode wijnsaus
- Eendenborst op ingelegde abrikoos met gevogeltejus en pistache noten
- Kipsaté op maiscrème met chilisaus en kastanje pops(F)
- Varkenshaas gevuld met een woudenbonen crème op gebakken shiitake en een sambalsaus

- Risottoburger gevuld met spinazie op gebakken shiitake met sambaljus (veg)
- Twee pizza punten met gepofte vijgen, mozzarella en een balsamico portstroop (veg)

Alle gerechten worden geserveerd met rauwkost, aardappels, friet, frietsaus en seizoenscompote
(Veg) = geschikt voor vegetarisch dieet/ f= fairtrade producten

Nagerechten

- 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

Wâlden menu 30,-
-Salade van lamsdrogeworst met cranberry's en Wartense mosterd (los 11,25)
***
- Varkenshaas gevuld met een woudenbonen crème op gebakken shiitake en een sambalsaus (los 18,50)
***
-Wintertriffle van bramen panne cotta met suikerbrood en slagroom (los 5,75)

Kindermenu
3-gangen keuze menu 12,-
(gerechten ook los te bestellen)

Romige tomatensoep met stukjes ham 3,-
***
Donaldplate 8,50
- Schnitzel, frietjes & mayonaise/appelmoes
Nemoplate 8,50
- Grote visstick, frietjes & mayonaise/appelmoes
Tweety plate 8,50
- Kipnuggets, frietjes & mayonaise/appelmoes
***
Surprise kinderbeker met vanille ijs & slagroom 4,-

Extra Lunch gerechten
Kinder Tosti met ham & kaas
Goofy pannenkoekjes Poffertjes met boter & slagroom

Voor de lekkere trek

Gefrituurde hapjes

Bourgondische bitterbal 30 gr (8 st) 5,25

Bourgondische bitterbal 30 gr (24st) 15,-

Mix hapjes klein (8st) 4,25

Mix hapjes groot (24st) 12,-

Fryske tapas (2 pers) 6,50

kaas, droge worst, stokbrood “home made“

woudenbonen hummes en Fryske mosterdroomsaus

Tortilla chips (2 pers) 4,50

met een home-made knoflook- & tomaatpaprika dip

Familie plate (4 pers) 20,-

Gravad Lax (zalm), dun gesneden kippenborst, kaas & worst, broodsoorten,

tortilla chips, een home-made woudenbonenhummes- & kruidenboter