



## LEKKER ITE !

### VOORGERECHTEN

*bij alle voorgerechten wordt warm brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

**Bospeensoep** met walnoten en Arganolie 6,50

**Burrata** met bosbiet van It Grienne Libben 10,50  
en truffel vinaigrette

**Klassieke carpaccio** van licht gerookte 10,75  
lendebleefstuk met peper en citroenmayonaise

**Garnalencocktail** van Hollandse garnalen 13,50  
van Solt met bloemkoolcrème en  
bloedsinaasappel

**Groene salade van zilte groenten,** 12,50  
Akkruimer lamsham van Spijkerman, oude  
schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

**Krokant gebakken zwezerik** met 12,00  
bloemkoolcrème, gebakken bloemkool  
en Verjus vinaigrette

**Cearsalade** met spek, gepocheerd ei, 13,50  
Parmezaan knoflook croutons, Hollandaise  
en Parmigiano Reggiano

**WIJNTIP:** *Wij hebben veel bijzondere biologische én biodynamische wijnen, zorgvuldig uitgezocht door Wijnkoperij Bosman, wij adviseren je graag!*

### HOOFDGERECHTEN

**Asperges met Akkruimer plaatham,** 22,50  
gekonfijte truffelaardappel, avococrème,  
gepocheerd ei, Hollandaise saus  
*Ook mogelijk met zalm (+2,50) of avocado*

**Gestoomde kabeljauw** met Hollandse 24,50  
asperges, grijze garnalen van Solt, lamsoren,  
aardappelmuffin en een krachtige bisque

**Gebakken zalmfilet** met linguine, 22,00  
zilte groenten en witte wijnsaus

**Linguine met gebakken paddenstoelen,** 17,50  
witte wijnsaus, spinazie en Parmigiano  
Reggiano

### BIERTIP: KÂLD KLETSKE – BROUWERIJ DOKKUM

*Op ambachtelijke wijze brouwen ze eigentijdse speciaalbieren. Verfrissend kwaliteitsbier, toegankelijk voor velen én bijzonder voor de liefhebber. Dat noemen wij "Gewoon spesjaal bier".*

**Dry aged entrecôte** van Holstein rund 29,50  
met bospeencrème, aardappelmuffin,  
seizoensgroenten, kalfsjus en daslookboter

**Bacon & cheeseburgers,** twee 17,50  
hamburgers van dry-aged Fries Weiderund  
met little gem sla, uiencompote, cheddar,  
druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd

### NAGERECHTEN

**Tijgersoes** met espresso chocolade- 8,50  
mousse, hazelnoot en huisgemaakte  
advocaat

**Romanoff** van Hollandse aardbeien, 8,50  
Wodka, amandel crumble en vanille ijs

**Rabarbercrumble** met amandel crumble, 7,00  
en ambachtelijk vanille ijs

**Crème brûlée** met gember en limoenblad 5,25

### Lekker ite & drinke,

*Bekijk via deze QR-code onze  
menukaart en drankenkaart  
digitaal*

