

LEKKER OM MEE TE STARTEN

DESEM BOL • 9

met aubergine bbq crème, daslookboter en Picual olijfolie

OESTERS

PER 1 • 5,50 | PER 3 • 16 | PER 1/2 DOZIJN • 32

met sjalot, cabernet sauvignon azijn en citroen

We hebben vaak de Poget of de Geay in huis. We vragen Veltman Vis de beste kwaliteit te leveren, we verzekeren je van de beste oesters uit de stad! Samen met een glas Cava een heerlijke combinatie.



CHARCUTERIE, PER 50 GRAM

AKKRUMER PLAATHAM • 8

Deze ham heeft een karakteristieke platte vorm doordat de bovenbil is verwijderd. Dankzij deze vorm wordt hij ook wel 'plaatham' genoemd. De naam verwijst direct naar het platte uiterlijk van de ham. Hij wordt ambachtelijk bereid door Henk Spijkerman uit Akkrum.

PROSCIUTTO SAN DANIELE • 10

Deze ham krijgt zijn bijzondere smaak door het zachte klimaat tussen de Alpen en de Adriatische Zee. Dankzij dit unieke microklimaat worden in het dorp San Daniele del Friuli (Italië) al eeuwenlang ambachtelijke hammen gedroogd. Deze ham is langer gerijpt, magerder en bevat minder zout dan de Prosciutto di Parma.

PALETA IBERICO CIBEGO RECEBO • 12

Met 'paleta' wordt de voorvoet van het Iberisch varken bedoeld. Het is een stuk kleiner dan de gangbare ham delen, maar zacht en geweldig van smaak omdat het varken voornamelijk gevoed is met granen, eikels en peulvruchten.

FLAMMKUCHEN!

Onze Flammkuchen ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur. De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel of als smakelijk begin van een diner.



GEROOKT SPEK • 16

met prei en oude schapenkaas



GEGRILDE AUBERGINE • 16

met geitenkaas van de Molkerij, harissa, rauwe venkel en dille

GEROOKTE ZALM • 18

met mierikswortel, appel, rode ui en veldsla

KALF EN MAKREEL • 17

met makreelcrème, kappers, olijven en rucola



GEROOSTERDE PAPRIKA • 16

met kappertjes, pijnboompitten, Alde Fryske en veldsla



Vegetarisch

Heb je een allergie, laat het ons weten.

DE ZOMER OM TE DELEN

Lekker voor bij de borrel of als voorgerecht, te bestellen vanaf 2 personen

WE HEBBEN EEN UITGEBREIDE BORRELPLANK SAMENGESTELD. EEN GOEDE REPRESENTATIE VAN ONZE AMBACHTELIJKE KEUKEN SAMEN MET MOOIE PRODUCTEN VAN ONZE LEVERANCIERS! PERFECT VOOR BIJ DE BORREL, MAAR OOK HEERLIJK ALS LUNCHGERECHT OF ALS STARTER VAN HET DINER.

Geniet nog meer van deze borrelplank door er een lekker glas Lauteria Rosado bij te drinken

UTGEBREIDE BORRELPLANK • 13 P.P

- Kebab van rund
- Kibbeling van pietermanfilet met remoulade saus
- Toast met gerookte sprout
- Holtkamp draadjesvlees bitterballen met mosterd
- Bladerdeeg stengels
- Venkel salami van Spijkerman
- Gemarineerde koolrabi
- Zuurdesembrood met daslookboter



Liever geen vlees of vis?

Dat kan natuurlijk, we maken met plezier een groentevariant!

STADSHOUT LEEUWARDEN

Bij ons draait het niet alleen om de mooie producten op het bord of in het glas, maar genieten we ook van andere lokale samenwerkingen. Samen met Stadshout Leeuwarden – een circulaire meubelmakerij – geven we gekapte stadsbomen een tweede leven. Zij maken voor ons prachtige serveerplanken, waardoor je niet alleen geniet van eerlijke, lokale producten, maar ook van een stukje Leeuwarder vakmanschap.

VOORGERECHTEN



LINZENSOEP • 8

met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie, peterselie en brood

TOAST GEROOKTE ZALM • 15

met rode ui, kiemen en peterseliemayonaise

Ambachtelijk gerookt door Veltman Vis

VITELLO VAN HET NOORDEN • 14

kalfsmuis met gemarineerde koolrabi en makreelcrème



GEGRILDE AUBERGINE • 15

met halloumi van de Vreugdehoeve, sesam-yoghurt dressing, geroosterde tomaat en baba ganoush

SALADES

Perfect als lichte lunch of de kleine variant als starter van het diner

Bij alle salades serveren we brood

CAESARSALADE • KLEIN 15 / GROOT 19

met uitgebakken spek, knoflookcroutons, Parmegiano Reggiano, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE GEGRILDE BIEFSTUK • KLEIN 19 / GROOT 28

met jonge bladsla, krokante pecan noten, radijsjes en vadouvanmayonaise



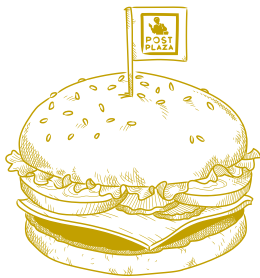
TOMAAAT & BURRATA • 19

met jonge bladsla, zonnebloempitten en een kruidendressing

ZILTE VISSALADE • 19

met gerookte zalm, gegrilde pieterman, grijze Noordzee garnalen, lamsoren, rauwe venkel, zeekraal, mosterdzaad, citroenvinaigrette en peterseliecrème

Heerlijk genieten van de zon en onze salade met een lekker glas Cueva del Chaman Verdejo



AL SINDS 2015 OP DE KAART

DRIE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN, VOOR WIE NIET KAN KIEZEN

VEGETARISCHE POSTBODE

Linzensoep, een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger en de gegrilde aubergine met halloumi en geroosterde tomaat

26

VERDWAALDE POSTBODE

Tomaten-paprikasoep, een dry aged burger en een Caesar salade met uitgebakken spek, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei

26

WARME GERECHTEN

DRY AGED HAMBURGERS • 21

met uiencompôte, Tynjetaler, uitgebakken spek, rucola en gerookte chipotlesaus

DE KROMHOEKSTER KIP • 24

gemarineerd in droge sherry met zomerse groene groenten, naakte haver en sherry saus.

Naakte haver is een oervorm van haver waarbij het kaf vanzelf loslaat bij het oogsten, waardoor de voedzame korrel behouden blijft, boordevol met vezels, eiwitten en gezonde vetten. Wij gebruiken naakte haver van een bijzonder landbouwproject van 'de Haver coöperatie' nabij Holwerd, welke wij trots ondersteunen.

LEKKERBEK VAN PIETERMAN • 24

met friet, zilte salade met gepocheerd ei, Hollandaise en remouladesaus

ZOMERSE GROENTE TAART MET LAZULI • 26

een bladerdeeg bodem met bospeen crème, waterkers, gegrilde courgette, waterkers en sherrydressing
Oudwijker Lazuli is een romige blauwaderkaas uit Utrecht, geïnspireerd op klassieke Italiaanse blauwaderkazen. Hij wordt ambachtelijk gemaakt en langzaam gerijpt, wat zorgt voor een milde, volle smaak met een verfijnde pittigheid.

BIEFSTUK FRIES HOLSTEIN • 29

met zoete bataat, dille, mosterd, rogge, hangop en bietensalsa

Dankzij onze samenwerking met slachthuis Kamminga in Surhuisterveen en vleesleverancier Krikke uit Grou, kunnen we nu de meest fantastische biefstuk serveren! Door lokaal in te kopen, ondersteunen we niet alleen de boeren en slagers uit de buurt, maar kiezen we ook bewust voor kwaliteit en duurzaamheid.

SPECIAL - 3 OF 4 GANGEN DUTCH CUISINE MENU



Deze zomer serveren wij onze gasten met trots een zomers Dutch Cuisine Menu, welke je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij de Friese cultuur, de Nederlandse bodem en is altijd dagvers. Je kunt kiezen uit een drie of vier gangen menu.

BIJGERECHTEN

Frisse salade van het seizoen • 4,50

Frites uit Zuyd met mayonaise • 5,50

Groentes die ons bezighouden • 4,50

Dutch Cuisine kenmerkt zich door gebruik van streek- en seizoensproducten. De natuur bepaald ons menu; 80% van de ingrediënten zijn producten uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

Even helemaal wat anders proberen? Drink een glas witte Port van Quinta do Vallado Branco bij onze nagekomen berichten

SORBET YOGHURT BASILICUM • 11

met blauwe bessen, vlierbloesem siroop en pistache wafel

COUPE GEMARINEERDE AARDBEIEN • 12

in jonge jenever van Boomsma met vanille roomijs
amandel en citroen melisse

WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 11

Specialiteit van het huis, daarom hebben we er niet 1 op de kaart maar wel 5. Zie het kleine kaartje voor de enorme keuze.

KOFFIE COMPLEET • 9

vier kleine zoete verrassingen geserveerd met een espresso, lungo of een kop thee

ESPRESSO MARTINI • 11

espresso met Kahlua en Vodka

Heerlijk en eerlijk eten, daarom werken wij met dagverse producten. Hier zijn we trots op! Het kan daarom voorkomen dat we aanpassingen moeten doen of een gerecht niet kunnen serveren, gelukkig hebben we voldoende lekkere alternatieven om van te genieten.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Lungo met Boomsma Beerenburg en verse room • 9,50

IRISH COFFEE - Lungo met Whiskey en verse room • 9,50

SPANISH COFFEE - Lungo met Licor 43/Tia Maria en verse room • 9,50

ITALIAN COFFEE - Lungo met Disaronno en verse room • 9,50

FRENCH COFFEE - Lungo met Cointreau en verse room • 9,50