



LEKKER ITE

DUTCH CUISINE

MENU

"Wij koken het liefst met wat de natuur ons geeft. Met lokale producten van Friese én Nederlandse bodem maken we elke dag verrassende, duurzame gerechten volgens de principes van Dutch Cuisine."

Jarst Bekius - Chef

TOMAAAT | ORO BIANCO | ZUURDESEM | BORAGE

Verfrissende koude soep met een variatie uit de doarpstún in Snakkerburen met Mozzarella uit het Noorden.

RIVIERKREEFT | VENKEL | ROGGEBOOD | KARWIJ

Bisque van rivierkreeft uit de Friese meren met venkel, karwij en roggebrood

ZOMERPREI | SCHOL | LARDO | MOSTERD

Gebakken schol met zomerprei, lardo van spijkerman, crème van Friese kleiaardappel en mosterd

HONING | KRUISBES | MOERBEI | KARNEMELK

Roomijs van onze eigen honing met crème van karnemelk en krokante moerbeï

3 gangen • 48

4 gangen • 63

inclusief tafelwater en brood.

We kunnen het menu ook compleet vegetarisch maken.

op ons dak hebben we sinds deze lente 80.000 extra collega's aan het werk, die de lekkerste honing hebben geproduceerd

WIJN • 6,50 PER GLAS

Bij het Dutch Cuisine Menu serveren wij graag begeleidende wijnen.

Uiteraard hebben we, zoals je van ons gewend bent, ook nog onze klassieke Grand Café gerechten op de kaart staan. Heb je een allergie, laat het ons weten.