

# MENU'S

## FRYSK MENU

KEUZE UIT 3- OF 4- GANGEN **34,50 / 38,50**

### GAASTERLANDSE HOEVEHAM MET GEITENKAAS VAN DE MOLKERIJ

Met een vinaigrette van Pake's Sondeler honing,  
krokantje en gemarineerde rode biet

### MARDUMER BOUILLION VAN DE BETONPLEATS

Dubbelgetrokken runderbouillon

### BOEUF MARDERHOEK

Klassiek bereid draadjesvlees. Volgens beppe's recept,  
onze topper! (zowel het vlees als beppe)

### ÂLDEMARDUMER TIRAMISU

Tiramisu gemaakt van súkerbole, witte  
chocoladecrème en ambachtelijk ijs van  
de Bûterkamp

## KINDER MENU

**FRIKANDEL 7,50**

Met boerenfriet, mayonaise en appelmoes

**KROKET 7,50**

Met boerenfriet, mayonaise en appelmoes

**KIPNUGGETS 7,50**

Vijf stuks  
Met boerenfriet, mayonaise en appelmoes

**PORTIE POFFERTJES 7,50**

Met poedersuiker en boter, tien stuks

**VANGST VAN DE DAG 10,50**

# VOOR GERECHTEN

**MINI CLUB SANDWICH VAN HET HUIS 10**

Brioche met rosbief van het Friesländer rund,  
tonijnsalade en mayonaise van kappertjes

🍷 Wijntip - Merlot

**KLASSIEKE RUNDERCARPACCIO 9**

Met smaakvolle Fryske tsiis, gemengde noten,  
zongedroogde tomaten en tapenade van  
basilicum

🍷 Biertip - Leffe Blond

**GAASTERLANDSE HOEVEHAM 🍷  
MET GEITENKAAS VAN DE  
MOLKERIJ 11**

Met een vinaigrette van Pake's Sondeler honing,  
krokantje en zoetzure rode biet

🍷 Wijntip - Sauvignon Blanc

**HUISGEMAAKTE LOEMPIA 🍷 8**

Gevuld met groenten en noodles op een salade van  
champignons

🍷 Wijntip - Viognier

**TWIJNSTRA'S BREEKBROOD 6,50**

Met Nylander jersey boter uit Workum, tapenade en  
aioli

**PARADE UIT DE ZEE 13**

Salade met gamba's, gerookte zalm en vangst van  
de dag, begeleid met een cocktailsaus

🍷 Wijntip - The Fishwives club pinotage rosé

# SOEPEN

**MOSTERDSOEP 🍷 6,50**

Met uitgebakken spekjes en brood

**MARDUMER BOUILLION  
VAN DE BETONPLEATS 6,50**

Dubbelgetrokken runderbouillon

# HOOFD GERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met  
authentieke boerenfriet, rauwkost en groente van het  
seizoen als bordgarnituur

**SPECIALITEIT VAN DE CHEF \***

Laat u inspireren door onze keuken of vraag  
de bediening naar de special

**VANGST VAN DE DAG \***

Divers aanbod van dagverse vis

**ENTRECOTE VAN HET RUND  
MET ROMIGE PEPERSAUS 22**

Gesneden van de dunne lende met gebakken  
ui en champignons

🍷 Wijntip - Cabernet Sauvignon

**SURF EN TURF 25**

Entrecote van het rund met gamba's en ketjap

🍷 Wijntip - Viognier

**VEGA HAPPERIJ 🍷 19,50**

Vegetarische gerechten: rode bieterbal,  
piccolini, broccoligratin, krokante avocado

🍷 Wijntip - Sauvignon blanc

**BEOUF MARDERHOEK 21**

Klassiek bereid draadjesvlees Volgens Beppe's recept,  
onze topper! (zowel het vlees als Beppe)

🍷 Wijntip - Merlot

# NOSTALGIE CLASSICS

De classics worden geserveerd met authentieke  
boerenfriet en rauwkost.

**SPARERIBS OP NOSTALGISCHE WIJZE 20**

Gemarineerd en slow-cooked, afgemaakt in de oven

🍷 Wijntip - Viognier

**AMBACHTELIJK BEREIDE  
MARDUMER BURGER VAN  
DE BETONPLEATS 15**

Brioche broodje gebakken van speltbloem uit Harich,  
met tomaat, kaas, spek en kerriemayonaise

🍷 Biertip - Kald Kletske

**SCHNITZEL DE NOSTALGIE 17,50**

Met gebakken ui, paprika, spek en champignons

\* Vraag onze bediening naar de dagprijs voor onze gerechten

# DESSERTS

**WHITEY 7,50**

Met toffee, gemarineerde ananas en  
stroopwafel ijs

**ÂLDEMARDUMER TIRAMISU 7,50**

Sûkerbôle, witte chocolate crème en ijs  
van de buterkamp

🍷 Wijntip - Muscat de beaumes de venise

**VERASSINGSDESSERT 10,50**

Proeverij van lekkernij

🍷 Wijntip - Muscat de beaumes de venise

**DAME BLANCHE 7**

Drie bollen vanille ijs met warme chocoladesaus

**KAASPLANKJE 9,50**

Drie Fryske kazen uit de streek met Roggebrea

🍷 Wijntip - Ramos Pinto Porto Ruby

**KINDERIJS 5**

Met vanille ijs en slagroom

**ADVOCAAT 7**

Drie bollen vanille ijs met advocaat

**KOFFIE COMPLEET 8,50**

Een kopje van onze heerlijke koffie van Mocca d'or  
met handgemaakte chocolate bonbons  
van ChocMans

**AFTER DINNER COCKTAIL  
MET BONBONS 10,50**

Martini Espresso met handgemaakte chocolate  
bonbons van ChocMans

Kijk ook op onze drankenkaart voor andere speciale  
koffies, cocktails en digestieven



BAR EN RESTAURANT

# De Nostalgie

*Het pand aan de Brink 6 is ruim 200 jaar oud.  
Het deed in al die jaren dienst als bakkerij,  
groentewinkel, ijssalon, slijterij en bruine kroeg.  
Na een flinke verbouwing in 2017 is het nu een  
sfeervol Bar-Restaurant.*