



## G A N G 1

### ZALM EN MAKREEL

*Rouleaux van gerookte makreel, salade van appel, bruschetta met huisgerookte zalm en een hangop van de familie Sminck*

### CARPACCIO

*Van de Fryske Holstein koe, salade van bospaddenstoelen, pijnboompitten en truffelmayonaise met Alde Fryske*

### RODE BIET WELLINGTON

*Met gemarineerde buffelmozzarella en een crème van zoete aardappel*

## G A N G 2

### KALFSWANG

*Met zalf van pastinaak, geroosterde noten en een jus van Gudzekop Quadruppel*

### LOEMPJA VAN GAMBA

*Gevuld met noedels en wintergroenten, salade van zeewier en een mayonaise van kreeft*

*Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood en aioli*

+



G A N G 3

OSSENSTAARTBOUILLON

*Van de Betonpleats met Mardummer  
gehaktballetjes*

CHAMPIGNONSOEP

*Klassiek bereid. Met stoofvlees*

G A N G 4

( H O O F D G E R E C H T E N )

SUKADE

*Klassieker van de Nostalgie. Gestoofd  
draadjesvlees van de Black Angus met  
een jus van ûs beppe*

REE EN PEPER

*Zacht gegaarde reepeper met gegrilde  
reebiefstuk en een jus van  
eekhoorntjesbrood*

VANGST

*Van de kerstman. Wisselend visgerecht*

MIXED GRILL

*Buikspek, gemarineerde kipsaté,  
gehaktbal en entrecote met een  
pepersaus*

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd  
met een aardappelgarnituur, salade en  
groenten op het bord.*

+



G A N G 5 ( D E S S E R T S )

CRÈME BRÛLÉE  
*Klassieker*

VANILLE VS CHOCOLADE  
*Chocolademousse, brownie, vanille  
panna cotta, vanille-ijs, crème van  
vanille met warme chocolade saus*

LEKKER VOOR THUIS

*(Koud af te halen)*

*Portie draadjess vlees met jus 15,-*

*Portie reepeper 15,-*

*Soep per liter 8,-*

