

ALVAST OM TE DELEN

(Of niet...)

"SYBO'S IEL" 15
Huisgerookte paling op brioche toast met augurk en remoulade saus.

ALDEMARDUMER NACHO'S 10
met gehakt van De Betonpleats, âlde fryske en tomatensalsa. (ook vega mogelijk)

GAMBA EN COPPA 12
Gebakken gamba's (zes stuks) met Fryske coppa ham van het eerlijk vlees varken uit Echtenbrug.

GEGRILD FRYSK BUIKSPEK 10
Van het Friberne varken afgelakt met ketjap.

BROODPLANK 7
met diverse smeersels.

SOEPEN

MOSTERDSOEP 7
Met krokant gebakken spekjes. (ook vega mogelijk)

SÔP VAN DE CHEF 7

*Voor kinderen tot en met 12 jaar hebben we een kindermenu. Vraag de bediening naar de kaart.

VOOR GERECHTEN

CARPACCIO 12,50
Van de Fryske Holstein koe met truffel mayonaise, zongedroogde tomaat en âlde fryske tsiis.

SCHAPENKAAS WELLINGTON 🍷 11
Schapenkaas van Tusken Bosk en Mar met rode biet en Sondeler honing van ûs pake.

OESTERZWAM CARPACCIO 🍷 11,50
Dungesneden met een salade van champignons en zoete aardappel.

LOEMPIA VAN PULLED PORK 12
Slow cooked gevuld met noodles en salade van zoet-zure groenten.

GRAIN-FED SHORTRIB 12
Van de grill met gekarameliseerde ui.
🍷 Wijntip - viognier

RESTAURANT DE NOSTALGIE: LOKAAL EN SEIZOENSGBONDEN

In Gaasterland en omstreken zijn er veel lokale producten te krijgen. We zijn heel trots dat we werken met de producten van onder andere Tusken Bosk en Mar, het Eerlijk vlees varken, lokale jagers, De Fryske, De Betonpleats, Friberne, ûs pake en beppe, Smink, Bakkerij Twijnstra, Buterkamp, Gudzekop, De Nylander, @ikbingees en Gaast'sperges.

HOOFD GERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, rauwkost en groente van het seizoen als bordgarnituur.

SPECIAL VAN DE CHEF *
Laat u verrassen door onze keuken brigade.

DRAADJESVLEES 23
Gestoomde Black angus sukade met een jus van ûs beppe.
🍷 Biertip - Dubbel van Gudzekop

ENTRECOTE VAN DE GRILL 25
Van de Fryske Holstein koe, gesneden van de dunne lende en afgemaakt met een jus van rode wijn.

PULLED POULET 22,50
Zacht gegaarde kippenbout, geplukt en afgemaakt met voorjaarsgroenten en verse kruiden.
🍷 Wijntip - Pinot noir

GESTOOFD LAMSSCHOUDER 23
Afgemaakt met een saus van rozemarijn.

OPEN LASAGNE 🍷 22
A la minute gemaakt, met champignons en âlde Fryske.

VEGA HAPPERIJ 🍷 22
Diverse vegetarische specialiteiten.

VANGST VAN DE DAG *
Dagverse vis van de afslag.

SCHNITZEL 19,75
Met gebakken garnituur en pepersaus.
🍷 Biertip - IPA van Gudzekop Recht door zee

* Vraag onze bediening naar de dagprij

DESSERTS

DAME BLANCHE 7,50
Klassieker!
(Nog lekkerder met advocaat? +0,50)

NYLANDER KAASPLANKJE 10,50
3 soorten, lokaal, van biologische kaasmakerij De Nylander.

CHOCOLADE 7,50
Brownie, huisgemaakt, rood fruit, mousse, vanille-ijs.

MANGO 7,50
Mango bavaroise, yoghurtijs, van de Bûterkamp, spekkoek.

KOKOS 7,50
Makronen, ananas, malibu creme, bolletje sorbet ijs (lactose en glutenvrij mogelijk)

KOFFIE COMPLEET 8,50
Een kopje van onze heerlijke koffie van Mocca d'or met handgemaakte chocolade bonbons van Ikbingees uit Woudsend.

LIKEUR COMPLEET 12
Koffie met likeur naar keuze, slagroom en handgemaakte chocolade bonbons van Ikbingees uit Woudsend

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

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker. We helpen u graag.



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.*