OM TE DELEN (Of niet...)

Gerechten om samen van te genieten... of gewoon lekker zelf te houden.

PROEVERIJ 17,50 p.p.
Diverse kleine voorgerechtjes (te bestellen vanaf 2 personen)

SYBO'S IEL 16
Huisgerookte paling, geserveerd op een krokante brioche met augurk en remouladesaus

HOUTDUIF 16
Huisgerookte houtduif van de lokale jager, geserveerd op een krokante brioche

BRUSCHETTA 12,50
Van Bakker Douwe, met coppa "di Akkrum" en huisgemaakte tomatensalsa (ook vega mogelijk)

FRYSK BUIKSPEK 15
Van de grill, met ketjap

BROODPLANKJE 8
Van Bakkerij Twijnstra, een selectie van ambachtelijk brood

SOEPEN

MOSTERDSOEP 7,50
Met krokant gebakken spekjes.
(ook vegetarisch mogelijk)

SOEP VAN DE CHEF 7,50

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

VOOR GERECHTEN

Een smaakvolle start, van verfijnde klassiekers tot verrassingen met lokale ingrediënten.

KOUD

CARPACCIO VAN ENTRECOTE 14,50
Met kaas van De Alde Fryske, gemengde sla, truffelmayonaise en pijnboompitten

SURF EN TURF 13
Dungesneden beef van de biologische Jersey-koe, met gemarineerde rauwe tonijn

SELECTIE UIT DE ZEE 17,50
Gebakken coquille, frisse tonijntartaar, licht gerookte zalm en gemarineerde gamba

WARM

LOEMPIA VAN HERT EN WILD ZWIJN 13,50
Met een frisse salade en kerriemayonaise

GELAAGDE PASTA 13,50
Met biologisch rundergehakt van De Nylander, zoete aardappelcrème en kaas van De Alde Fryske

GRATIN 12,50
Champignons gegratineerd met geitenkaas en Sondeler honing

RESTAURANT DE NOSTALGIE: LOKAAL EN SEIZOENSGEBONDEN

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, Sybo's iel, lokale jagers, De Fryske, ûs pake en beppe, Boer Smink, Bakkerij Twijnstra, De Bûterkamp, Gudzekop, De Nylander, @ikbingees, Gaast'sperges, Lokaal Pork, Krikke en Veltman Vis.

HOOFD GERECHTEN

Ambachtelijk bereid, met aandacht voor herkomst, smaak en het seizoen. Van krachtig vlees tot verfijnde vega.

SPECIAL VAN DE CHEF *
Wisselend gerecht – vraag onze medewerkers naar het gerecht van deze week

OS EN WANG 29,50
Ossenhaasmedaillon van het weiderund, van de grill met gestoofde wang en truffelsaus

FRYSKE PROCUREUR 25
Van het Friese varken, met een saus van Joustra Beerenburg. Van de grill

DRAADJESVLEES 25
Van Black Angus sukade, in een volle jus van ûs beppe

WELLINGTON VAN VERGETEN GROENTEN 25
Met Bleu de Wolvega

DUO VAN EEND 26,50
Gekonfijte eendenbout met gebakken eendenborst, geserveerd in een jus van eekhoorntjesbrood

NOSTALGISCHE VARKENSSCHNITZEL 25
Met gebakken garnituur en jus van pake

VEGA HAPPERIJ 25
Diverse vegetarische gerechtjes op één bord

VANGST *
Dagverse vis van de afslag uit Harlingen.

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

** Vraag onze bediening naar de dagprijs*

DESSERTS

Sluit af in stijl – van tijdloze favorieten tot verrassingen met een accent uit Oudemirdum.

POIRE BELLE HÉLÈNE 2.0 8
Gepocheerde peer met vanille en chocolademousse

AMBACHTELIJKE TARTELETTE 9
Gevuld met kaneelmascarpone en appel-karamel, met stroopwafelijs

PANNA COTTA 8
Gemaakt van melk van de familie Smink, met een crumble van suikerbrood, een crème van toffee met hazelnoot ijs van de Buterkamp

BROWNIE 8
Van pure chocolade met pistache-ijs

DAME BLANCHE 8
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

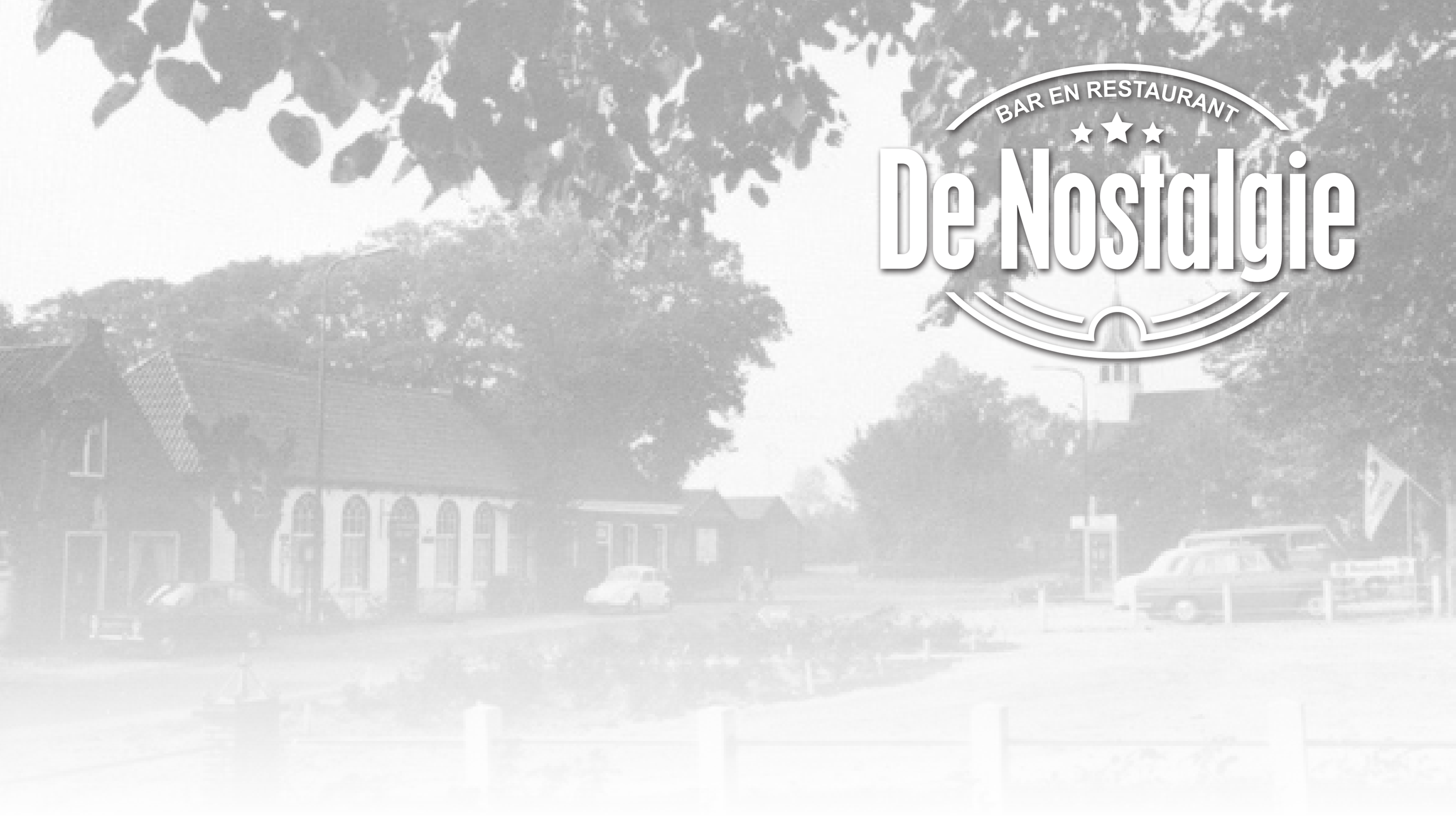
SORBET NOSTALGIE 8
Drie bollen sorbetijs met rood fruit en slagroom

KOFFIE COMPLEET 10
Een kopje van onze heerlijke koffie van Mocca d'or met handgemaakte chocolade bonbons van Ikbingees uit Woudsend.

LIKEUR COMPLEET 14,50
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.



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.