

Shared Dining

€ 47,50 per persoon

Samen gezellig tafelen met diverse gerechtjes bij het voor- en het nagerecht, het hoofdgerecht kiest u van onze à la Carte kaart.

Per tafel te bestellen

Chef's menu

2 gangen € 32,50 per persoon

3 gangen € 38,50 per persoon

4 gangen € 45,00 per persoon

Vraag de bediening naar het menu.

Menu is ook vegetarisch mogelijk

Voorgerechten warm / koud

- | | |
|---|----------------|
|  Knabbelplank
desembrood smeersels scrocchi olijven amandelen | € 8,75 |
| Rilette van zalm met zoetzure komkommer
gebakken gamba mierikswortel | € 14,50 |
| Huisgemaakte paté van Gaasterlands varken met brioche
bessencompote pickles | € 14,50 |
| Carpaccio van het Black Angus rund
truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola | € 14,50 |
|  Thaise pompoensoep met paddenstoelen
pompoenpitten kokosroom | € 8,50 |
|  Getoast Fries suikerbrood met geitenkaas van Bettine
rode ui bieten | € 14,50 |
| Coquilles St. Jacques met saffraansaus
venkel puree kruidenolie gemarineerde venkel | € 16,00 |

Hoofdgerechten

 Paddenstoelen taartje Puree van gepofte zoete aardappel spinazie hazelnoot	€ 24,50
 Vegetarisch gerecht van de week wekelijks wisselend vegetarisch gerecht	€ 24,50
 Gepofte aubergine met oude Fryslander paprikacoulis pistache granaatappel	€ 24,50
Gebakken zalmfilet met kreeftensaus stampotje met gedroogde tomaat en paksoi	€ 27,50
In roomboter gebakken zeetong (± 400/500 gram) remouladesaus > meerprijs in het shared dining menu: € 16,50	€ 48,50
Gekonfijte eendenbout met saus van eendenlever gebakken paddenstoelen aardappel gratin	€ 27,50
Runderstoof van Black Angus carpaccio aardpeer truffelsaus	€ 28,50
Runder ribeye met Béarnaise saus ratatouille gekonfijte roseval aardappel > meerprijs in het shared dining menu: € 5,00	€ 34,50
Tournedos van ossenhaas polenta suikersla rode wijn jus > meerprijs in het shared dining menu: €12,50 - o uit te breiden met gebakken eendenlever: €6,75 - o maak er een surf en turf van met gebakken gamba's: €6,75	€ 39,50

Desserts

Taartje van pure chocolade met karamel Fryske dúmkjes-roomijs	€ 9,50
Friese suikerbrood crème brûlée frambozen-sorbetijs	€ 9,50
Dame Blanche 'Witte Huis' vanille-ijs chocoladesaus amandelen	€ 9,50
Dessert van de week wekelijks wisselend dessert	€ 9,50
Kaasplankje verschillende Friese kaassoorten vijgenbrood kweeper geleidelijk	€ 12,50



Scan de QR voor de Allergenenkaart