

## **SPECIALITEITEN**

### **Oesters**

Elke dag verse aanvoer.  
Per stuk € 2.50

### **Kreeft**

Krachtige kreeftensoep, rijk gevuld met schaaldieren, kreeft en zeevis  
€ 17.50

### **Zwezerik**

Krokant gebakken zwezerik met paddenstoelen risotto en morieljes jus  
€ 16.50

### **Vissalade**

Royale salade van vis en schaaldieren uit de Waddenzee, Noordzee en uit de Friese boezem  
€ 15.50

### **Vis van de dag**

Dagprijs

### **Tournedos Bleu de Wolvega**

Ossenhaas biefstuk met de regionale blauwaderige Bleu de Wolvega kaas  
€ 28.50

## **Menu 't Plein**

### **Gerookte ganzenborst**

Huisgerookte ganzenborst met een frisse witlofsalade, appel en  
een chutney van rode uien, cranberry en peper  
\*\*\*

### **Kalfsentrecote l'Empereur**

Gegrilde entrecote verrijkt met een krachtige kalfs-kruidenjus  
\*\*\*

### **Lemon curd**

Harderwener taartje met bavaroise van lemon curd, crème fraîche en citrusfruit  
met bloedsinaasappel ijs.  
\*\*\*

€ 35.00

Alle gerechten van de menu's zijn ook à la carte te bestellen  
Hebt u speciale wensen, we horen het graag.

# Proef de sfeer menu

Ons proef de sfeer menu is een samenstelling van seizoen gebonden specialiteiten.  
De ingrediënten betrekken wij zo veel mogelijk van lokale leveranciers.  
De wijnen zijn speciaal bij deze gerechten geselecteerd en vormen samen een fraaie wijn, spijscombinatie.  
U kunt de wijn per glas of per half glas bestellen.

## A m u s e s

een culinaire groet uit de keuken

\*\*\*

## C o c u i l l e s

In Serano ham gerolde St. Jacob schelpen, geschroeid en lauwwarm gepresenteerd  
met appel-venkel salade met Pernod beurre blanc

\*\*\*

## S k r e i

Geschroeide winter kabeljauw rug, paksoy  
en een luchtige Hollandaise saus

\*\*\*

## W i l d e e e n d

Gebraden wilde eendenborst in combinatie met een ravioli  
gevuld met gekonfijte eendenbout  
en een geurende wildjus met bosbessen

\*\*\*

## F r y s l â n d e r

Genieten van oude, Fryske, biologische kaas.  
Zacht en pittig

\*\*\*

## M a n d a r i j n & C h o c o l a

Mandarijn sorbetijs met meringe,  
hang-op van boeren yoghurt en een romige pure chocolade mousse

\*\*\*

€ 49.50

## W i j n e n:

### Vouvray Marc Brédif

Vol, tropisch en mineraalrijke Loire wijn van de Chenin Blanc druif

### Touraine Sauvignon Francois Chidaine

100% Sauvignon, zuivere wijn met finesse uit de Loire

### Brindisi Corte Ottone Riserva

Elegante, aromatische zuid Italiaanse wijn van de Negro Amaro druif, robuust, kruidig met tonen van rijpe kersen en een vleugje vanille door de 12 maanden houtrijping

### Muscat Beaumes de Venise

Dé meest beroemde Muscat wijn...ook wel de nectar van de Rhône genoemd

Wijnen vanaf € 5.50 per glas

“Bob”glas € 3.00

**Heeft u een allergie? Meld het ons!**