

WEI PROEVEN *wijkt af van de traditionele voor- en hoofdgerechten. Al onze gerechten (zowel warm als koud) serveren we in een kleiner formaat. We maken graag gebruik van de beste lokale seizoensproducten of zo dichtbij mogelijk. Er is zoveel moois uit de Waddenzee, het IJsselmeer of Noordzee verkrijgbaar! Ook onze (kleine selectie aan) vleesproducten zijn een bewuste keuze.*

Per persoon kies je minimaal twee gerechten. Je kunt de chef ook de vrije hand geven met een verrassingsmenu. De prijzen zijn inclusief tafelwater (plat of bruis) en brood. **Bij groepen vanaf 7 personen serveren wij een verrassingsmenu.**

WIJN & SPIJS

*Wil je de perfecte wijn & spijs combinatie ervaren? Vraag de gastvrouw om advies! Een wijn-spijs combinatie draait voornamelijk om de perfecte **balans** tussen wijn en gerecht.*

APERITIEF: VIN DE NOIX HUISGEMAAKT €7,50 | CAVA €6,00 | KIR €7,50



MICHELIN BIB GOURMAND

GERECHTEN

TARTAAR VAN WILDE ZEEBAARS

met krokante schorseneren en gekarameliseerde witlof

WARMGEROOKTE MAKREEL (ZOETZUUR) *met geïmpregneerde paprika en pikante komkommer*

✓ HERFSTIGE SALADE

met gegrilde groentes, zoete aardappel en noten

✓ LICHT GEBONDEN POMPOENSOEP

met gepofte biet en pastaak

SOEP VAN WITVIS

met gepocheerde zeetong en geflambeerde zeekraal

✓ HUISGEROOKTE PORTOBELLO GEVULD MET PADDENSTOELEN

met boerenkool, Tynjetaler, verse truffel en stroopje van biet

KROKANTE SPIERING

met diverse zeevieren en crème van spruitjes

GEPOCHEERDE LANGOUSTINE

met gnocchi en saus van pompoen en gember

GESTOOFDE SCHEERMESSEN

met tabouleh van bloemkool

WADDENMOSSELEN (KLASSIEK BEREID MET MODERNE TWIST)

met Reade Jutter kaas en Ricard

GEBAKKEN SCHELVISLOIN

met gepofte tomaat en beurre blanc

AROMATISCHE ZEEWOLF

gestoomd met sereb en geglaceerde wortel

GEFLAMBEERDE IJSSELMEERSBAARS

met stoofpeertjes en crème van knolselderij

IN ROOMBOTER GEBAKKEN GRIET

met linzen gegaard in Fries bier en gestoofde prei

HUISGEMAAKTE PATE VAN WILDZWIJN

chutney van vijgen en zoetzure cantharellen

ROSE GEBAKKEN DUIF

met paddenstoelen, Hollandse garnaal, gepofte kriel en saus van gerookte paprika

BIO OSSENHAAS

aan tafel gegaard in krachtige bouillon, met uien tempura en krokante kappertjes

HUISGEROOKT TEXELS LAM

met puree van truffelaardappel en saus van Bleu de Wolvega

FRIESE BIOLOGISCHE KAASPLANK

kweeper gelei en Fries roggebrood

DESSERT