

WEI PROEVEN *wijkt af van de traditionele voor- en hoofdgerechten. Alle 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 selectie aan vleesproducten zijn een bewuste keuze. Traditionele kooktechnieken, moderne combinaties en af en toe een Oosterse twist!*

*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 | KIR €7,50

PRIJZEN PER PERSOON

2 GERECHTEN €25,00

3 GERECHTEN €35,00

4 GERECHTEN €45,00

5 GERECHTEN €55,00

6 GERECHTEN €65,00

7 GERECHTEN €75,00



GERECHTEN

TARTAAR VAN WILDE ZEEBAARS

met krokante schorseneren en gekarameliseerde lof

✓ SALADE VAN HET SEIZOEN

met gegrilde groentes, zoete aardappel en noten

GESTOOFDE SCHEERMESSEN

met kruidige tabouleh van bloemkool

DUN GESNEDEN SCHELVISLOIN *met tomatensalade, verse kruiden en gember & sereb olie*

✓ SALADE VAN GORT *met diverse kruiden, pompoenpitten en gepocheerd ei*

BOUILLABAISSE

met Hollandse garnaal, rouille en croutons

HARING OP JAPANESE WIJZE

met zeewiersalade en kroepoek van quinoa

TATAKI VAN LICHT GEROOKTE KABELJAUWLOIN *met friszure komkommer, wasabi crème en algen krokantje*

KROKANTE SPIERING *met salsa van Marokkaanse citroen en gerookte knoflook crème*

GEBRANDE FRIESE GEROOKTE PALING

met voorjaarssalade en crème van paling

PIKANTE ALGEN RAVIOLI *van Friese rivierkreeft, Hollandse garnaal en Waddenkokkels in een bisque van rivierkreeft*

GEPOCHEERDE HEILBOT *met pasta, saus van Marokkaanse citroen en zeekraal*

IN ROOMBOTER GEBAKKEN GRIET

linzen gegaard in Fries bier en gestoofde prei

✓ **HUISGEROOKTE PORTOBELLO GEVULD MET PADDENSTOELEN** *met boerenkool, Tynjetaler, verse truffel en stroopje van biet*

ROSE GEBAKKEN REERUG *paddenstoelen, aardpeer, jus van chocola en rode wijn*

ROOD GEBAKKEN BIO OSSENHAAS

met misojus, parelcouscous en sojabonen

ROSE GEBAKKEN DUIF *met gepofte kriel, paddenstoelen en Hollandse garnaal, saus van gerookte paprika*

HUISGEROOKT TEXELS LAM *met puree van truffelaardappel en saus van Bleu de Woltega*

KAASPLANK *met kweeper gelei (uit eigen boomgaard) en Fries roggebrood*

DESSERT