



VOORGERECHTEN

Oars as de oare kear * 5,50

Romige Friesche mosterdsoep gevuld met grillworst, Riperkrite kaas en prei

Tipelsinnich * 5,50

Bouillon van tomaten en citrus gevuld met gamba's, mosselen, sojabonen, een emulsie van gegrilde knoflook en basilicum olie

Foar master opslaan * 5,50

Licht gebonden soep van artisjok met geroosterde groenten en dun gesneden coquilles 'Saint Jacques'

Tin snien jojo's 10,95

Carpaccio van het rund met een chutney van augurk, emulsie van ui en kappertjes vergezeld met een cremeux van oude kaas en zonnebloempitten

Op 'e lever taaste 9,75

Rilette van kalfslever met een gelei van cranberry geserveerd met langzaam gegaarde rabarber in sinaasappel en tijm

Sa sùn as in fisk 9,50

Gerookte makreel op een salade van aardappel en sojabonen, gepikkelde rode biet, emulsie van dille en een schuim van Hollandaise

Farsk út 'e see 10,50

Terrine van zalm en rivierkreeft begeleid met een piccalilly van dille en kerrie, in Kombucha gemarineerde groene asperges, gedroogde kappertjes en een gel van limoen

Taast mar ta 8,95

Tartaar van rode biet met een sabayon van rozemarijn, krokant van cassave en een gepocheerd kwartelei

De kroan op it wurk 10,95

Krokante Friesche buikspek met gebakken coquilles 'Saint Jacques', gekonfijte appel en een jus van 'Bleu de Wolvega'

Soadsje ûngeregeld 9,50

Knapperige friet van polenta met een tomatensalsa, zwarte olijven, crème van avocado en Pecorino kaas

De gerechten met een * zijn vegetarisch óf vegetarisch mogelijk.

KINDER GERECHTEN

MC BERGSMA

Patat met appelmoes en mayonaise en keus uit:

- Frikandel
- Krokot
- Kipnuggets

7,95

MC BERGSMA SPARERIBS

Patat met appelmoes en mayonaise een heerlijk zoet gemarineerde spareribs

10,50



HOOFDGERECHTEN

IT FLEIS LEAVER AS DE BONKEN 19,50

Huisgemarineerde botermalse spareribs, volgens geheim huisrecept. Keuze uit:

- Beerenburg-tijmmarinade
- Smokey Sriracha marinade

IT DRAAIT NET OP BARGEBITEN ÚT 19,95

Varkenswang langzaam gegaard in donkerbier begeleid met een mousseline van aardappel, seizoensgroenten en krokante serranoham

MEI DE HINNEN OP STOK GEAN 19,95

Spies van gemarineerde kippendijen met een saus van soja, gember en koriander

KREKT WAT FOAR JO 21,95

Gebakken Diamanthaas ingerold met spek en spinazie, minigroenten, krokant van Pecorino kaas en een jus van mosterd

DE PET FOAR ÔFNIMME 24,50

Gegrilde Rumpsteak van 300 gram vergezeld met zoete aardappel, pittige chimichurri en een jus van geroosterde paprika

DE KAAI OANT DYN HERT 22,50

Gebakken Eendenborstfilet met een crème van wortel en Vadouvan, gebrande amandelen en een jus van honing en tijm

IK SEI NOCH SA, IT KIN NET 19,50

Op de huid gebakken Doradefilet begeleid met een puree van doperwtten, groene asperges, gerookte kokkels en Beurre Blanc

FISK MOAT SWIMME 22,95

Gegrilde Heilbot met huis gedroogde wilde tomaten, crumble van dille en chorizo vergezeld met een saus van langoustines

PIKERJE NET, IT KOMT DOCHS OARS * 18,95

'Steak' van zachtgegaarde knolselderij met gepofte kastanjes, verschillende bereidingen van paddenstoelen, spruiten en een bechamelsaus van geitenkaas

LEAGENS HAWWE KOARTE SKONKJES * 18,95

Geroosterde zoete aardappel gemarineerd in een vinaigrette van munt en koriander geserveerd met tzatziki en een kroketje van Japanse Adukibonen

DE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN AARDAPPELGARNITUUR, GROENTE EN SALADE.

* Deze gerechten zijn vegetarisch óf vegetarisch mogelijk.

Nagerechten

Wite wiven 8,50

DAME BLANCHE 3.0: VANILLE-IJS ONDER EEN KAPJE VAN CHOCOLADE, TEXTUREN VAN RODE BESSEN EN WARME CHOCOLADESAUS

Oer aaien rinne 9,00

TAARTJE VAN WITTE EN PURE CHOCOLADE MET SALTED CARAMELIJS EN EEN GEL VAN BLAUWE BESSEN

Snobbersguod 8,50

ONZE VARIATIE OP DE CRÈME BRÛLÉE MET SINAASAPPELIJS EN GEKONFIJTE KUMQUATS

Stikem gnytskje 8,75

CANALÉ CAKE MET EEN CRÈME VAN CITRUS, GEPIKKELDE GRANNY SMITH APPEL, FRAMBOZENGEL EN IJS VAN GEMBER BIER

Frjemd gean 8,95

TRUFFELS VAN HANGOP EN GEITENKAAS MET EEN MARMELADE VAN UI, KLETSKOP VAN HONING EN GEKARAMELLISEERDE NOTEN

Skytmerakels! 10,95

EEN OVERHEERLIJK KAASPLANKJE MET 5 KAASSOORTEN, GESUIKERDE NOTEN, MARMELADE VAN UI EN ZWOLSE MOSTERD.

OOK HEERLIJK TE COMBINEREN MET EEN GOED GLAS RODE PORT!

Lytse protter 4,95

KINDERIJSJE: EEN FEESTELIJKE BEKER GEVULD MET VANILLE-IJS EN SLAGROOM (BEKER MAG MEE NAAR HUIS!)

UW DESSERTKEUZE KOMT NOG MEER TOT ZIJN RECHT MET EEN GLAS HEERLIJKE DESSERTWIJN!

Nog even nagenieten

Koffie € 2,25

Cappuccino € 2,40

Latte Macchiato € 2,75

Espresso € 2,25

Eastereiner kofje € 6,25

Fryske kofje € 6,25

Irish coffee € 6,25

Spanish coffee € 6,25

French coffee € 6,25

Italian coffee € 6,25

Barraquito (likeur 43) coffee € 6,25

Diverse likeuren, cognac, whiskey

*“Het leven is kort,
eet het dessert eerst.”*



*“Mijn favoriete dier
is biefstuk.”*



*“Ik eet taart,
omdat er ergens iemand
jarig is”*

