



Welkom!

Welkom bij Restaurant & Partycentrum 'Bergsma Easterein'. In deze prachtige, sfeervolle omgeving stapt u terug in de tijd. Behalve genieten van een heerlijk diner vers bereidt door ons keukenteam, kunt u bij ons ook terecht voor al uw feesten, partijen of (zakelijke) bijeenkomsten. We laten u graag kennis maken met ons bruisende bedrijf!



FEROARING FAN KOST

KLASSIEKERS

OM TE BEGJINNEN

Om te delen

BÔLE OP 'E PLANK BRINGE 7,25
Verse baguette van Mevrouw de Molenaar uit Witmarsum met kruidenboter en huisgemaakte smeersels

DRÔGE WOARST 5,00
Turfgerookte droge worst van slagerij Van Huisstede uit Dronrijp

FRYSKE TSIIS 5,00
Friese kaassoort(en) van het moment

OLIVEN 3,50
Gemarineerde olijven in knoflook

BERGSMA'S BORRELNÚT 3,50
Gemengde notenmix van Noten.nl uit Winsum (FRL)

Aperitiefjes

EFKES BUBBELJE (Piccolo – 1,5 glas) 7,95
Clos Amador Brut (750 ml) 25,00
Reserva Delicat (Cava, Spanje)

TROPYSKE FERRASSING 7,95
Pornstar Martini: elegante cocktail met vanille en passievrucht

FOAR DE KOFJE NET EAMELJE 7,95
Espresso Martini: lichtzoete cocktail met koffiesmaak. Ook lekker na het eten!

FOAR DE BESTJOERDER 5,95
Alcoholvrije bubbels met een lichtzoete 'touch' van vlierbloesem



MENU

De gerechten op ons menu zijn onderverdeeld in klassiekers en smaken van het moment! Onze klassiekers staan vast op het menu en zijn het hele jaar door verkrijgbaar. Daarnaast verrassen we u graag ongeveer zes keer per jaar met de smaken van het moment. Deze vindt u bij 'Feroaring fan kost'. Wij geloven namelijk dat verandering van spijs doet eten. Door met de seizoenen mee te gaan kunnen we zoveel mogelijk verse producten gebruiken uit ons eigen omgeving. Daarmee profiteren we allemaal van wat de natuur en onze omgeving ons per seizoen te bieden heeft.

“Feroaring fan kost jout nije skroei”
“verandering van spijs doet eten”



FEROARING FAN KOST

KLASSIEKERS

Voorgerechten

Oars as oars* 6,95
Romige mosterdsoep met
Fryske Tynjetaler tsiis

Soppich fleis 14,25
Rundercarpaccio met tapenade
van zongedroogde tomaat,
crème van rozemarijn,
geroosterde pittenmix
en geschaafde Stokâlde tsiis

Hoofdgerechten

Mei de hinnen op stok gean 20,95
Saté met huisgemaakte
pindasaus, verse lenteui
en kroepoek

Goai de bonken mar
op in bultsje 22,50
Spareribs volgens geheim huisrecept.
Keuze uit marinade:
– Eastereiner Slokje (zoet)
– Dutch Reaper (pittig)
Op 'e hongerpôle? Grote portie +3,00

Frysk bloed tsjoch op! 25,00
Fryske Black Angus steak
met jus van zwarte knoflook,
bimi-groenten en geroosterde
amandel

Nagerechten

Wite wiven 8,50
Bergsma's Dame blanche:
Brownie en parfait van pure
chocolade geserveerd met
witte chocolade-saus en vers
rood fruit

liskâlde kofje 5,50
Italiaanse affogato:
dubbele espresso met vanilleijs,
slagroom en chocoladesaus.
Likeur of siroop toevoegen?
– Likeur naar keuze + 4,00
– Vanille-, karamel- of
hazelnootsiroop + 1,50

Bergsma's Bakje 7,95
Koffie, thee, cappuccino of een
andere warme drank naar keuze met
huisgemaakte lekkernijen

Gerechten met een * zijn vegetarisch, of
kunnen vegetarisch geserveerd worden.



“Op zoek naar een passende wijn bij uw gerecht?”

*Op de volgende pagina vindt u onze uitgebreide
wijnkaart. Daarnaast adviseren we u natuurlijk graag.
Vraag gerust de bediening voor een passend advies.”*



FEROARING FAN KOST

Voorgerechten

Yn oarmans skûtel
is altyd romte* 6,95

Wisselende dagsoep gemaakt
van streekproducten

Fleis noch fisk* 9,75

Soufflé van wortel met crème van
wortel en vadouvan, ingelegde
snijbiet en krokante flammkuchen.
Ook veganistisch te bestellen!

As in fisk op it drûge* 12,95

Salade Niçoise: salade van haricots
verts, krieltjes en kwartelei geserveerd
met verse tonijn gemarineerd in soja
dressing. Ook vegetarisch te bestellen!

Farsk út 'e riktonne 13,25

Warmgerookte zalm van Buorman
Geert. Geserveerd met gazpacho
van geroosterde paprika, creux
van salie en zoetzure komkommer

In moai spantsje! 15,-

Krokant gebakken buikspek met
een lak van Eastereiner Slokje
geserveerd met gebakken gamba's
en een jus van zongedroogde tomaat

Hoofdgerechten

Sudderfleis 23,95

Zachtgegaarde rundersukade
met een jus van bospaddenstoelen
en een kroketje van zwarte truffel

Fisk moat swimme 22,50

Gebakken kabeljauwfilet met een
saus van witte port en salie en
kruim van citroen en groene kruiden

Soadsje ûngeregeld* 20,95

Veganistische bonenstoof van gele
Fryske woudbonen en gele linzen
geserveerd met knoflook-hangop en
krokante flammkuchen

Út 'e grientetún* 20,95

Quiche van seizoensgroenten
geserveerd met gesmoorde witte kool,
hazelnootkruim en saus van gegrilde
paprika

Gerechten met een * zijn vegetarisch, of
kunnen vegetarisch geserveerd worden.

Nagerechten

Swietbekje 8,95

Eton mess: Verse aardbeien
met slagroom, merengue,
vanilleijs en een gelei
van aardbei

Oranje boppe! 9,25

“Baked cheesecake”
van mandarijn met een
emulsie van 'five-spices'
en mandarijnen-sorbetijs

Foar eltsenien 8,50

Ingelegde meloen met
een kruim van pecan-
karamel, gel van limoen
en meloen-sorbetijs
(veganistisch)