

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Het 'lekkerste stukje van de kip' met geweckte groenten, gepofte aardappel en wintertruffel	€ 24,00
Tartaar van Fries rund met oesters van het wad ingemaakte pompoen en pistachepuree	€ 25,00
Gepekeld schelvis met scheermessen salade van ei, augurk, kappertjes en walnoten	€ 24,00
Twee bereidingen van kalfszwezerik met peer, kastanjechampignons en rettich	€ 27,00
Turfgerookte 'skinke' met eendenlever en varkenslende radijs, Citroentumtum en kruim van krentenbrood	€ 25,00
Rauwe en gebakken Jacobsmosselen met een salade van knolselderij, gebrande grapefruit en wei	€ 26,00

Warme voor- en tussengerechten

Crème van aardpeer met boerenkool, prei en oester	€ 17,50
Zeebaars met Friese droge worst gegaarde eidooier en salade van rauwe venkel	€ 26,00
Rose gebraden zwarte Wagyu sucade met puree van rode biet en ingemaakte cantharellen	€ 28,00
Zacht gegaarde konijn met kreeft Groninger spelt, zoetzure pruimen en gekonfijte ui	€ 25,00

HOOFDGERECHTEN

Vis, schaal- en schelpdieren

Gegrilde heilbot met hutspot van de BBQ, puree van peterselie en jus van wortel	€ 37,00
Op dennennaalden gerookte Skrei met boerenkool, aardpeerpuree en wintertruffel	€ 36,00
Gebakken zeeduivel met eekhoortjesbrood witlof, hete bliksem en een lichte kalfsjus	€ 37,50
Rogvleugel en Noordzeekreeftjes met 'stimpstamp', yoghurt en een botersaus	€ 36,50

Gevogelte- en vleesgerechten

Gegrilde boerderijduif met knolselderij, mierikswortel en jus van rode bietjes	€ 40,00
Gebraden reegeit met stoofpeer schorseneren, spekspruitjes en jus met gebrande boter	€ 39,00
Gebraiseerde ossenstaarten met rauw gemarineerde Schotse ossenhaas, knolselderij en wintertruffel	€ 38,00
Buik en lende van het Livar varken met polenta, 'waldbeantsjes' en schuim van Olde Remeker kaas	€ 37,00
Op de BBQ gegaard Lakenvelder rund met witlof, balkenbrij en jus met sjalot	€ 36,00

DESSERTS € 16,00

Soufflé van 'Fryske dûmkes' met ananas, kardemom en sorbet van thee	€ 16,00
Warme 'Manjari' chocolade met huisgemaakte advocaat en sorbet van mandarijn	€ 16,00
Mousse van mispel en lijsterbes met peer en sorbet van karnemelk	€ 16,00
'Boomschors' witte chocolademousse met bramen en extract van dennennaalden	€ 16,00
Hazelnootmousse met passievrucht kletskep van sinaasappel en sorbet van kokos	€ 16,00
Assortiment Hollandse kazen van de wagen met jam van dwergkweeappels, noten en Fries roggebrood (supplement € 3,00)	€ 16,00