

Weekend Roast menu

Graag willen wij u verrassen met al het lekkers vanuit deze streek!

Daarom zal de onze keukenbrigade u een heerlijk 3 gangen diner voor € 35,50 per persoon samengesteld uit de heerlijkste specialiteiten van de chef. We stemmen het menu af op eventuele (di)etwensen en/of allergenen. Een extra gang kunt u er al bij bestellen voor een € 6,00.

Liever geen surprise? Dan bieden wij u keuze uit een van onze best gewaardeerde gerechten van onze kaart.

Voorgerechten

- Ribeye carpaccio | kaaskrokant | balsamico-uitjes | truffelmayo | 12,5
- Tartaar van tonijn | wasabi crunch | wakame | 12,5
- Bieten carpaccio | chioggiabiet | Jubbegaaster geitenkaas van Doeti | 11,5
- Soep van de dag | dagverse soep van onze chef | 7

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke frieten & truffelmayo

- Tournedos | ossenhaas | aardappelmousseline | eigen jus | 25,5
(met Roquefort +5 en/of eendenlever +5)
- Snoekbaarsfilet | stampot andijvie | peterselie-boterjus | mosterdkrokant | 23,5
- Paddenstoelen risotto | parmezaan | wilde paddenstoelen | bouillon | 20,5

Bijgerechten

- Gepofte aardappel | kruiden | crème fraîche | 3,5
- Dagverse seizoensgroenten | gegrild op houtskool | 3,5
- Caesar salade | gegrilde kippendij | ei | spek | 3,5
(ook vegetarisch mogelijk)

Nagerechten

- Tiramisu Hét Postkantoor | espresso | mascarpone | cacao | 8,5
- Broodpudding uit de oven | Fryske sûkerbôle | dúmkes sabayon | boerenjongensijs | 9
- Najaars scroppino | stoofperenijs | vodka | prosecco | 9

Wijnarrangement afgestemd met wijnen op uw gerechten:

3 glazen voor 19,5

4 glazen voor 25