

MENU

Grand Bistro

Bij ons heeft u de keuze uit een selectie van duurzaam gerijpt vlees, verse vis en groenten van de Big Green Egg en houtskoolgrill. U kunt culinair genieten in het groot maar ook in het klein, want u stelt zelf uw menu samen. Naast kleine gerechtjes kunt u ook kiezen uit traditionele hoofdgerechten bereid met ingrediënten uit de regio. De menukaart onthult verder een paar bijzondere Chefs Specials, favorieten van onze keukenmeester Rutger Tjalsma.

Dry Ager rijpingskast

Voor de optimale smaakbeleving moet het rundvlees enkele weken rijpen, bij voorkeur aan het been. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig kan dit in een speciale 'Dry Ager'. Hierin kunnen wij het vlees rijpen bij precies de juiste temperatuur, luchtcirculatie en luchtvochtigheid. Dit zorgt voor heerlijk mals vlees, vol en intens van smaak!

Voorgerechten en kleine hapjes

U kunt er voor kiezen om uw menu samen te stellen uit de volgende hapjes.

Proefplank 12,50

Verrassing van de chef
(te bestellen vanaf 2 personen)

Heerenveens brood 6,50

Gegrild brood | knoflook | olijfolie | dip

Fryske steak tartare 12,50

Black Angus | gerookte eidooier | Frysk Hynder whisky

Ribeye carpaccio 12

Âlde Fryske kaas | cashewnoten

Charcuterie plank 11,50

Ambachtelijke vleeswaren | huisgemaakte pickles

Oesters 3st 12 | 6st 20

Mary Fine de Claire
Bloody Mary stijl

Bretonse Fine de Claire
Sjallotten vinaigrette

Coquilles 16,50

Vinaigrette van sinaasappel | slow cooked buikspek

Gerijpte geitenkaas salade 11,50

Gebakken geitenkaas | gegrilde groenten | mesclun

Tonijn & avocado 11,50

Taco van tonijn | Taco van avocado | frisse salade

Paprikasoep 6,50

Gegrild Fries spek van de Green Egg | crème fraîche

Gegratineerde uiensoep 6,50

Oude kaas | wit brood

Bouillabaisse 10,50 / 19,50

Diverse vissoorten | rouille | ook mogelijk als maaltijdsoep

Hoofdgerechten

Vlees

Gumbo 21,50

Cajun stoof van gesmoorde tomaten | gegrilde groenten gemarineerde gamba's | kippendij van de Green Egg Weckpotje met pikante smaakmaker on the side

Sukade steak 23

Black Angus | bearnaisesaus op houtskool gegrilde groenten

Diamanthaas 22,50

Gepofte knoflook | café de Paris boter

Vis

Zeeduivel 29,50

Serranoham | wilde spinazie | beurre blanc vadouvan

Zalmfilet 23,50

Gerookt op de Green Egg | Hollandaise saus kropsla | kruim van gepofte aardappel

Hele zeebaars 22,50

Citroen | dille | langoustine saus

Vega

Panang curry 19,50

bloemkoolrijst | houtskool gegrilde halloumi

Gegrilde aubergine 18,50

Hüttenkäse | geroosterde amandelen cherrytomaat | artisjok

Griekse risotto 19

Venkel | witte kool | walnoten | citroen fetakaas | Parmezaan

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke frites

Vleesspecialiteiten

De bediening kan u meer vertellen over onze wisselende vleesspecialiteiten uit de Dry Ager. Onze chef kok heeft hiervoor de mooiste stukken rundvlees voor u geselecteerd.

Definitely to share

Gumbo to share 34,50

Cajun stoof van gesmoorde tomaten gegrilde groenten gemarineerde gamba's kippendij van de Green Egg Weckpotje met pikante smaakmaker on the side

Vleesspecialiteiten uit de Dry Ager

Uit onze vleeskast zijn diverse gerechten ideaal om samen te delen.

Informeer voor deze wisselende specialiteiten bij de bediening.

Bijgerechten 3,50

Ambachtelijke frites

Truffelmayo | Parmezaan

Gepofte zoete aardappel

Vegan bieslook-knoflookyoghurt

Maiskolf

Op houtskool gegrild | geglaceerd

Gegrilde groenten

Dagverse seizoen groenten | van de houtskool grill

Caesar salade

Gegrilde kip | ei | spek | zongedroogde tomaat

Nagerechten

Shortcake 8,50

Aardbeien | vanille room

Brownie 9

Van de Green Egg | limoen ijs

Gegrilde ananas 8,50

Black Hawaii ijs

Kaasplank 14,50

Fryske kazen en meer verrassingen uit andere streken

Scroppino 6

Limoenijs | prosecco | wodka