

MENU

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!

Houtskoolgrill & Green Egg

In onze keuken wordt gewerkt met een houtskoolgrill en Green Eggs, om de authentieke grill smaken aan de gerechten te geven.

De samenstelling van de houtskool en briketten wordt zorgvuldig op elkaar afgestemd. Voor kleine gerechten, vis, vlees en vega(n) biedt dit een unieke 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)

Heerenevens 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 9,50

Gebakken geitenkaas | gegrilde groenten | mesclun

Taco's 9,50

Frisse salade | avocado óf tonijn (tonijn + 2)

Paprikasoep 6,50

Gegrild Fries spek van de Green Egg | crème fraîche

Gegratineerde uiensoep 6

Oude kaas | wit brood

Bouillabaisse 10,50 / 19,50

Diverse vissoorten | rouille | *ook mogelijk als maaltijdsoep*

Tussengerecht

Scroppino 6

Limoenijs | prosecco | wodka

Gumbo 21,50

Gegrilde kip à la New Orleans | gamba's

Sukade steak 23

Black Angus | bearnaisesaus op houtskool gegrilde groenten

Diamanthaas 22,50

Gepofte knoflook | café de Paris boter

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

Parel couscous 19,50

Gegrilde groenten | tros tomaat | gepofte knoflook

Gegrilde aubergine 18,50

Hüttenkäse | geroosterde amandelen cherrytomaat | artisjok

Griekse risotto 19

Venkel | witte kool | walnoten | citroen fetakaas | Parmezaan

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 21,50

Gegrilde kip à la New Orleans | gamba's

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