


Voorgerechten

Broodplankje met diverse broodsoorten,
roomboter, tapenade, zeezout en olijfolie 4,50

Carpaccio van het rund met zongedroogde tomaat,
peterselie-knoflookolie, rucola en Parmezaanse kaas 10,25

Tartaar van gerookte zalm met Pake Oeds
mosterd-mayonaise en kwartelei 10,50

 Geroosterde peer met een bonbon van
Gorgonzola en pecannoten, salted caramel
walnoten en vijgen 10,00

Plateau van;

Wildzwijn coppa / hertenham /
kroketje van pekingeend / dadelchutney /
hazelnootbrood / soepje van paddenstoelen

€ 11,25

Indien u allergeneninformatie wenst kunt
u hiervoor terecht bij onze medewerkers.
Vraag naar onze allergenenkaart.




Huiswijnen

Wit: Lunaris; Chardonnay
Rood: Lunaris; Shiraz Bonarda
Rosé: Bràna Vieja; Garnache

 € 4,75  € 17,75  € 25,50

Soepen

 Romige soep van bospaddenstoelen
met knoflookcroutons 6,25

Goed gevulde Italiaanse winterse bonensoep
met Pistou en salami geserveerd met focaccia 6,50

Onze voorgerechten en soepen worden
geserveerd met een broodplankje

Hoofdgerechten

Gebakken skrei met witte wijn saus en
zoete aardappel chips 19,50

Gebakken snoekbaars met knolselderijpuree en
een tros-tomaten boter saus 21,75

Royale spies van varkenssaté en Indonesische
pindasaus met atjar en kroepoek 18,00

Gaasterlands kruidenvarken medaillons
omwikkeld met spek en een jus van Riperkrite 19,50

Eendenborst, gebraden in de oven,
met een sinaasappel-cranberry saus 20,50

Tournedos met Madeirasaus
(supplement eendenlever 4,50) 26,50

Maaltijdsalades



Onze burgers

Burger Meester Galamadammen;
gegrilde runderburger op een briochebroodje
met spek, cheddar kaas en ijsbergsla
geserveerd met friet en mayonaise

17,25

Burger van kikkererwten op een brioche
broodje met tomatensalsa, ijsbergsla,




chilimayonaise, geserveerd met
friet en mayonaise

17,25

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
een passend garnituur, seizoenssalade en friet.

Vanzelfsprekend kunt u extra garnituren
bestellen indien u dit wenst.

 Maaltijdsalade met Friese geitenkaas
van "De Molkerie", noten en een dressing
van appelstroop 12,50

Maaltijdsalade met gerookte zalm, rode uien,
kappertjes en Pake Oeds mosterd-mayonaise 14,00

Maaltijdsalade met carpaccio van het rund
met zongedroogde tomaat, peterselie-knoflookolie,
rucola en Parmezaanse kaas 13,00

Wenst u frieten bij uw salade,
dan kunt u dit bijbestellen à 2,00
per persoon

Desserts

Dame Blanche; 3 bollen vanille roomijs met warme
chocoladesaus en slagroom 6,25

Sorbet IJs; aardbei-, framboos- en citroensorbetijs
met vers fruit en slagroom 7,25

Taartje van chocolade en Amaretto met
amarene kersen 8,75

Huisgemaakte notenparfait met granola en een
sinaasappel-chocolade saus 7,50

Wit: Laurent miquel Cazal Viel; Sauvignon Blanc, Colombard en Grenache
Rood: Laurent miquel Cazal Viel; Merlot, Syrah, Grenache en Carignan
Rosé; Laurent miquel Cazal Viel; Merlot, Grenache, Syrah en Cinsault

 € 3,85  € 14,50  € 21,50

