


## Voorgerechten

Broodplankje; Huisgemaakte olijventapenade, gezouten boter en olie	4,50
 Zachte jonge schapenkaas uit Oudega met roggebrood, tomatenblokjes, basilicum en Rinse-appelstroop	10,00
Carpaccio van het rund met Parmezaanse kaas en peterselie-knoflook olie	10,25
Warm gerookte zalm met huisgemaakte aardappelsalade, zoetzure komkommer en rode bietenmayonaise	10,50
Gebakken gamba's met meloen, frisse salade en een soja-schiftdressing	11,00

## Hoofdgerechten

Saté van Gaasterlandse varkenshaas, gemarineerd op oosterse wijze, geserveerd met pindasaus, atjar en kroepoek	18,00
Biefstuk van de grill met sjalotten-jus	23,75
Geschroeide kabeljauwhaasfilet met groene-kruiden saus	19,75
Parelhoender met een bospaddenstoelensaus	20,75
Gestoomde lamsschenkel met tomaat, knoflook en eigen jus	21,00
Zeevruchtenschotel; Gamba's, mosselen, inktvis, zeebaars en wakame gewokt met knoflook en geserveerd met citroen	25,00
 Vegetarische quiche van diverse groenten, Nylander kaas, honing en noten	19,50

## Soepen

 Soep van pommodori tomaat met room, oude Fryske kaas en basilicum	6,50
Soep van Pake Oeds mosterd met uitgebakken spekjes en bosui	6,50

Onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met een broodplankje

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



## Huiswijnen

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

 € 4,75  € 17,75  € 25,50

## Maaltijdsalades

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

 Maaltijdsalade met schapenkaas, noten  
en een dressing van appelstroop 12,50

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



### Onze burger

Burger Meester Galamadammen;  
pure rundvleeshamburger met gebakken  
spek, cheddar-kaas, tomatensalsa en  
piccalilly-mayonaise

17,50

## Desserts

Dame blanche 2.0. 6,25  
(Laat u eens verrassen door onze keuken!  
Dezelfde ingrediënten maar  
verrassend gepresenteerd)

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

Weake prume bolle met molkwarder-koek  
en beerenburgparfait 8,75

Ons appelgebak met vanille-saus,  
vanille-ijs en slagroom 8,00

Fryske kazen met roggebrood  
en vijgen chutney 11,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met  
een passend garnituur, seizoenssalade en frietjes.

Vanzelfsprekend kunt u extra garnituren  
bijbestellen indien u dat wenst.

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

