

Starters - *served with bread & salted butter*

French white bread, with home-made herb-butter
Mandje stokbrood met huisgemaakte kruidenboter 6,75

Bread board with home made garlic-butter, basil pesto and a tapenade made from Frisian dry sausages
Broodplankje met huisgemaakte knoflook-kruidenboter, basilicum-pesto en tapenade van Friese droge worst 9,25

Wild salmon marinated in sesame oil with wakame salad, finished with lime mayonnaise
In sesamolie gemarineerde wilde zalm met wakame-salade, afgemaakt met limoenmayonaise 13,75

Beef carpaccio with salad, cheese flakes and truffle mayonnaise
Rundercarpaccio met salade, kaasschilfers en truffelmayonaise 12,75

A package of filo pastry, containing spicy fried prawns, vegetable and green curry
Een pakketje van filodeeg, waarin pittig gebakken gamba's, groente en groene curry 14,50

Salad with fried black pudding, apple, bacon and sausages
Salade met gebakken bloedworst, appel, bacon en sausages 13.50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

Soups - served with bread & salted butter

Mustard soup with smoked bacon and spring onion

Mosterdsoep met rookspek en lente-ui

7,50

Fresh asparagus soup with smoked salmon

Soep van verse asperges met daarin gerookte zalm

7,75



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

Meat dishes

Vlees

~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise

~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise

Veal rib-eye (300 grams) with home made garlic butter
Kalfsrib-eye (300 gram) met home-made garlic butter 26,50

**Irish stew, Irish lamb stew stewed in Guinness
with potatoes and vegetables**
Irish stew, Ierse lamsstoofschotel gestoofd in Guinness
met aardappels en groente 24,50

**Gently stewed duck leg with potatoes,
vegetable and herb gravy**
Zacht gestoofde eendenbout met aardappeltjes,
groente en kruidenjus 26,50

**Fried Irish diamond tenderloin with
bundle mushroom and pepper sauce**
Gebakken Ierse diamanthaas met bundelzwam en pepersaus 26,00



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

Fish

Vis

~~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise

~~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise

Fish 'n' Chips!

**Traditionally deep-fried hake in batter
with deep-fried chipped potatoes**

In Guinness beslag gefrituurde heekfilet met
een remouladesaus en frites

23,75

**On Irish peat, home-smoked salmon fillet,
served with a stew of samphire and herb-oil**

Op Ierse turf, huisgerookte zalmfilet,
geserveerd met een stampotje van zeekraal en kruidenolie

25,75

**Fried skre fillet, served with puree of garden peas,
horseradish and a crumble of smoked bacon and rye bread**

Gebakken skreifilet, geserveerd met puree van tuinerwtjes,
mierikswortel en een crumble van rookspek en roggebrood

25,75

Catch of the day; ask the waitresses!

Catch of the day; vraag de dames van de bediening!

dagprijs



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

Vegetarian dishes

Vegetarisch

~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise

~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise

**“Lentil curry pie”, grilled eryngii (oyster mushroom family),
vine tomatoes and a slightly sweet curry sauce**

**“Linzen-curry-pie”, gegrilde éryngii (familie vd oesterzwam),
trostomaatjes en een licht zoete kerriessaus**

23,50

**Vegetarian dish of stir-fried vegetables, vegan sausages,
roasted broad beans and topped with goat brie**

**Vegetarische schotel van gewokte groente, vegan worstjes,
geroosterde tuinbonen en gratineerd met geitenbrie**

23,50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

Desserts

Toetjes

**'Hot apple-pie' soaked in Irish whiskey,
with vanilla ice-cream and vanilla sauce**

'Hot apple-pie' gedrenkt in Ierse whiskey,
met vanille-roomijs, vanillesaus en slagroom

9,25

**Homemade warm bread pudding, served with vanilla ice cream,
caramel sauce and whipped cream**

Huisgemaakte warme broodpudding, geserveerd met vanille-ijs,
caramelsaus en slagroom

9,50

Coupe with yoghurt ice cream, cranberry compote and whipped cream

Coupe met yoghurt-ijs, cranberry-compôte van en slagroom

9,00

Panna cotta with red fruit and whipped cream

Panna cotta met rood fruit en slagroom

9,00

Espresso Martini,

**If you're too full for one of our desserts, go for
this after dinner cocktail to end the evening in a festive way!**

Espresso Martini,

Als je té vol bent voor één van onze desserts, ga dan voor
deze after dinercocktail om het diner feestelijk mee af te sluiten!

8,50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!