


SOEPEN

geserveerd met stokbrood en boter

- Pompoensoep**  8,00
met roomkaas en bosui (vegetarisch)
- Fazantenbouillon** 8,50
met ravioli's van truffel en paddenstoel
- Romige Kreeftensoep** 9,00
met bosui en tomaat

KLEINE KAART

- Tosti van Focacciabrood**  9,75
met mozzarella, tomaat, pesto en huisgemaakte ketchup (vegetarisch)
- Gegrild Desembrood** 11,00
maak een keuze uit wit of bruin desembrood met gerookte rib-eye, rucola, oude kaas en pijnboompitten
- Geitenkaas- en Bleu de Wolvega-Quiche**  11,00
met salade en guacamole (vegetarisch)
- Sandwich "Prins Heerlijk"** 12,00
maak een keuze uit wit of bruin desembrood met gerookte zalm, tomaat, ei, tuinkers en bieslook-crème fraîche
- 12-Uurtje "Prins Heerlijk"** 13,50
maak een keuze uit wit of bruin desembrood bij de kroket; verder geserveerd met een kleine uitsmijter Prins Heerlijk op boerenlandbrood en een cherrytomaatsoep (vegetarische variant mogelijk)
- "Sweachster Burger"** 14,50
vers gebakken hamburger van weiderund met riperkrite, tomaat, augurk, ui en huisgemaakte ketchup geserveerd met friet en zeedijk mayonaise (vegetarische variant mogelijk)

EIERGERECHTEN

- Uitsmijter "Prins Heerlijk"** 13,00
op boerenlandbrood met tomaat, ham en gegratineerd met kaas
- Uitsmijter of Omelet** 11,50
stel zelf samen: uitsmijter of omelet, wit of bruin desembrood en ham, kaas of ham & kaas

'VOORGERECHTEN'

geserveerd met stokbrood en boter

- Salade Mesclun**  14,25
met gegratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)
- Terrine van Zalm en Heilbot** 15,75
huisgerookt met daarbij wasabi en seizoensgarnituur
- Carpaccio van Ossenhaas** 16,50
met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner
- St. Jakobsschelp en Gamba** 17,50
met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

3 GANGEN LUNCH 36,50

bij de eerste gang serveren wij stokbrood en boter en bij het hoofdgerecht friet, cajun mayonaise en salade

- Pompoensoep** 
met roomkaas en bosui (vegetarisch)
- of -
- Salade Mesclun** 
met gegratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)
* * *
- Paddenstoelenburger op Maïsbus** 
gegratineerd met vegan Goudse, daarbij coleslaw, gekarameliseerde ui en friet van zoete aardappel (vegan)
- of -
- Gebakken Heilbotfilet**
met gegratineerde scheermessen, zeegroenten en saffraan beurre blanc
* * *
- een vers kopje koffie of thee toe**

HOOFDGERECHTEN

met salade geserveerd
extra te bestellen schaal frieten met cajun mayonaise € 4,-

- Paddenstoelenburger op Maïsbus**  23,75
gegratineerd met vegan Goudse, daarbij coleslaw, gekarameliseerde ui en friet van zoete aardappel (vegan)
- In Kriekbier zachtgegaarde Hazenbout** 31,50
daarbij paddenstoelen, linzen en gerookt spek
- 3 Sliptongen** 32,50
in roomboter gebakken met remoulade saus
- Gebakken Tournedos** 33,25
met haricot verts in spek, tomaat, aardpeer en pepertjessaus

Allergenen: Uw gastheer/vrouw kan u (al dan niet in overleg met de keuken) vertellen welke allergenen de gerechten bevatten.