

## VOORGERECHTEN

<b>Broodmandje</b>	9,25
4 maal wit desem, 4 maal bruin desem en 4 maal ons Boerenlandbrood met smeersels	
<b>Salade Mesclun</b> 	14,75
met gratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)	
<b>Combinatie van huisgerookte Zalm</b>	15,75
makreelsalade met wasabi en tuinkruidensalade	
<b>Anjummer Waddenham</b>	16,00
met crème van Blue de Wolvega, portstroop en vijg	
<b>Bitterballetjes van Old Amsterdam</b> 	16,00
met gerookte bietjes, rucola en piccalilly (vegetarisch)	
<b>Carpaccio van Ossenhaas</b>	16,50
met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner	
<b>St. Jakobsschelp en Gamba</b>	17,50
met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus	

## SOEPEN

<b>Pomodori Tomatensoep</b> 	8,00
met basilicum-pesto (vegetarisch)	
<b>Gevogeltebouillon</b>	8,50
met voorjaarsgroenten en vermicelli	
<b>Bisque van Kreeft</b>	9,00
met cognac en lente-ui	

## PRINS HEERLIJCK MENU

### Combinatie van huisgerookte Zalm

makreelsalade met wasabi en tuinkruidensalade

\*\*\*

### Gevogeltebouillon

met voorjaarsgroenten en vermicelli

\*\*\*

- tussengerecht -

### St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

\*\*\*

### Gebraden Zeughaas

met gegrilde groene asperge, shiitake en rode portsaus

\*\*\*

### Crème Brulée van Licor 43

daarbij cremeux van duindoornbessen en walnotenroomijs

3-gangen Menu 49,50 (zonder bouillon en tussengerecht)

4-gangen Menu 55,00 (zonder tussengerecht)

4-gangen Menu 59,00 (zonder soep)

5-gangen Menu 65,00

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 15,00

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 19,50


bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, tussen en hoofd) 22,50

bijpassend 4-glazen wijnarrangement (voor, tussen, hoofd en na) 27,50

*B.O.B. arrangement 30% korting*

## HOOFDGERECHTEN VAN DE GREEN EGG BBQ

*Hoofdgerechten van de green egg barbecue worden geserveerd met salade en compote*

<b>Bloemkool-Broccoliburger</b> 	22,50
gegratineerd met vegan Cheddar - geserveerd op een maïsbus, daarbij shiitake en friet van zoete aardappel (vegan)	
<b>Tonijnsteak van de barbecue</b>	27,50
met fettuccine en geroosterde tomatensalsa	
<b>Côte de Boeuf</b>	37,50
met chimichurry boter en steakfrietten	

## HOOFDGERECHTEN

*De hoofdgerechten worden geserveerd met salade, aardappelgarnituur en compote*

*Extra te bestellen schaal frieten met cajun mayonaise € 4,-*

<b>Quiche van Geitenkaas en Blauwschimmel Kaas</b> 	23,75
met geroosterde tomaatjes, voorjaarsgroenten en Hollandaise saus (vegetarisch)	
<b>Gebraden Zeughaas</b>	27,50
met gegrilde groene asperge, shiitake en rode portsaus	
<b>Boterzachte Lamsschenkel</b>	32,50
met romige fettuccine en voorjaarsgroenten	
<b>3 Sliptongen</b>	35,00
in roomboter gebakken met remoulade saus	
<b>Gebakken Tournedos</b>	36,00
met haricot verts in spek, tomaat en pepertjessaus	

## BINNEN -OF BUITENGEWOON GENIETEN

privéruimtes voor lunches, diners, vergaderingen, etc.

geschikt voor uiteenlopende aantallen personen

## DESSERTS EN ZO

<b>Dame Blanche 'Prins Heerlijk'</b>	9,75
vanille-ijs met slagroom en eigengemaakte chocoladesaus	
<b>Sorbet</b>	9,75
zoals ie hoort; vers fruit, 3 verschillende sorbetijsoorten en vruchtencoulis	
<b>Bavarois van Mango</b>	11,50
met karamel en witte chocoladeijs	
<b>Crème Brulée van Licor 43</b>	11,50
daarbij cremeux van duindoornbessen en walnotenroomijs	
<b>Koffie Kompleet</b>	8,75
een feestelijk aangekleed kopje koffie	
<b>Koffie 'Prins Heerlijk'</b>	7,75
koffie waarin Advocaat, Amaretto en Tia Maria met slagroom en iets kaneel	

**prins  
Heerlijk**

r e s t a u r a n t

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