

VOORGERECHTEN

Broodmandje	8,75
4 maal wit desem, 4 maal bruin desem en 4 maal ons Boerenlandbrood met smeersels	
Salade Caprese ✓	14,25
traditioneel met een twist: buffelmozzarella, tomaat en basilicum (vegetarisch)	
Bitterballen van Hollandse Asperge ✓	15,75
en stokâlde Fryslaner met appelchutney en gebrande macadamia	
Mootje huisgerookte Zalm	15,75
daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur	
Gebraden Kalfsrosbief	16,00
met aspergesalade, kwartelei en tomaatjes	
Carpaccio van Ossenhaas	16,50
met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner	
Duo van St. Jakobsschelp en Gamba	17,50
met Zeeuws spek, Hollandse asperge en kreeftensaus	

SOEPEN

Aspergesoep ✓	8,00
met eierkruim en peterselie (vegetarisch)	
Lamsbouillon	8,50
met lentegroenten en noodles	
Romige Kreeftensoep	9,00
met bosui en tomaat	

**prins
heerlijk**

r e s t a u r a n t

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

PRINS HEERLIJCK MENU

4-gangen Menu 55,00

3-gangen Menu 47,50 (zonder tussengerecht)

Mootje huisgerookte Zalm

daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur

* * *

- tussengerecht -

Duo van St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, Hollandse asperge en kreeftensaus

* * *

Varkenshaasmedaillons

gegratineerd met brie, daarbij haricot verts in spek, shiitake en portsaus

* * *

Kersen-Monchoutaart

met karamel en mangosorbetijs

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

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

BINNEN -OF- BUITENGEWOON GENIETEN

privéruimtes voor lunches, diners, vergaderingen, etc.

geschikt voor uiteenlopende aantallen personen

- informeert u gerust -

SEIZOENS MENU

4-gangen Menu 47,50

3-gangen Menu 42,50 (zonder soep of bouillon)

Gebraden Kalfsrosbief

met aspergesalade, kwartelei en tomaatjes

* * *

Aspergesoep

met eierkruim en peterselie

* * *

Gebakken Rode Mulfilet

met risotto, Hollandse asperge, zilte groenten en beurre blanc

* * *

Crème Brulée van Asperge

daarbij hazelnoot-chocolademousse, ahornsiroop en sorbet van Poire William

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

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

HOOFDGERECHTEN

Bloemkool-Broccoli-Burger op Maisbun ✓	22,50
gegratineerd met vegan cheddar, daarbij coleslaw, gekarameliseerde ui en friet van zoete aardappel (veganistisch)	
Loempia's van Friese Geitenkaas en Asperge ✓	23,75
met risotto, peulvruchten en chilisaus (vegetarisch)	
Varkenshaasmedaillons *	25,00
gegratineerd met brie, daarbij haricot verts in spek, shiitake en portsaus	
Gebakken Rode Mulfilet *	26,00
met risotto, Hollandse asperge, zilte groenten en beurre blanc	
Hollandse Asperges naar keuze	27,50
• met aalraucher schinken, nieuwe aardappel, scharrelei en geklaarde boter • of met huisgerookte zalm, nieuwe aardappel, scharrelei en geklaarde boter	
Boterzachte Lamsschenkel *	31,50
daarbij spinaziefettuccine, gegrilde yams en lentegroentes	
3 Sliptongen *	33,75
in roomboter gebakken met remoulade saus	
Gebakken Tournedos *	34,50
met een taartje van aardappel, lentegroenten en morillessaus	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en compote

** Deze hoofdgerechten worden ook met aardappelgarnituur geserveerd*

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

DESSERTS EN ZO

Dame Blanche 'Prins Heerlijk'	9,50
vanille-ijs met slagroom en eigengemaakte chocoladesaus	
Sorbet	9,75
zoals ie hoort; vers fruit, 3 verschillende sorbetijssoorten en vruchtencoulis	
Kersen-Monchoutaart	10,50
met karamel en mangosorbetijs	
Crème Brulée van Asperge	10,50
daarbij hazelnoot-chocolademousse, ahornsiroop en sorbet van Poire William	
Frysk Tsiis Boardsje	12,50
Friese kaassoorten met vijgenchutney en notenbrood	
Koffie Kompleet	8,75
een feestelijk aangekleed kopje koffie	
Koffie 'Prins Heerlijk'	7,75
sterke koffie met advocaat, Amaretto, Tia Maria, slagroom en iets kaneel	