

M E N U S U G G E S T I E S :

Onze menusuggesties bestaan uit 3 verschillende opties:
het 3/4-gangen Prins Heerlijckmenu, het 3/4-gangen Zomer Menu en het keuzemenu.
Tevoren geeft u aan welk menu u wilt gebruiken (en hoeveel gangen).

P R I N S H E E R L I J C K M E N U

4-gangen Prins Heerlijckmenu 44,⁵⁰

3-gangen Prins Heerlijckmenu 38,⁵⁰ (dan vervalt de Eendenborstfilet)

Huisgerookte **Zalm** en **Paling**

van Everen met makreelcrème en seizoensalade

* * *

Tamme **Eendenborstfilet**

daarbij groene asperge, perzik-appelchutney en morillejus

* * *

Gebakken **Tournedos**

met taartje van Berlikumer Gieltsjes, haricot verts in spek, tomaat en eendenleverjus

* * *

Bavarois van **Dokkumer** Koffie

met ananassorbet en rood fruit

N A J A A R M E N U

4-gangen Najaar Menu 39,⁰⁰

3-gangen Zomer Menu 34,⁵⁰ (zonder de soep)

Huisgemaakte **Bitterballetjes**

van eekhoorntjesbrood en Tynjetaler met piccalilly, rode biet en notensla

* * *

Kreeftensoep

met bosui en rivierkreeftstaartjes

* * *

Diverse bereidingen van **Hertenvlees**

geserveerd met paddenstoel, knolselderij en calvadosjus

* * *

Blueberry **Cheesecake**

met sorbet van perzik en prosecco en met vijgenchutney

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 13,-

bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 17,-

prins
heerlijck
restaurant

KEUZEMENU

Binnen het keuzemenu kunt u aangeven hoeveel gangen u bij het diner wenst te gebruiken, de keuze tussen de gerechten vragen wij de dag zelf aan uw gasten. Bij gezelschappen boven de 16 personen adviseren wij in maximaal 2 gangen een keuze te houden.

-keuze uit voorgerechten-

Cevenne Salade

diverse slasoorten met tomaat, pijnboompitjes, kappertjes, croutons, spekjes en een lauwwarm geitenkaasje (kan vegetarisch)

- OF -

Huisgerookte Zalm en Paling

van Everen met makreelcrème en seizoenssalade

- OF -

Carpaccio van Ossenhaas

met basilicumpesto, stokâlde Fryske tsiiss en rucola

-keuze uit soepen-

Thaise Pompoensoep

met bosui, koriander en zonnebloempitjes (vegetarisch)

- OF -

Lichtgebonden Crème van Parelhoen

met paprika en spinazie tortellini

-tussengerecht-

Tamme Eendenborstfilet

daarbij groene asperge, perzik-appelchutney en morillejus

-keuze uit hoofdgerechten-

Quiche van Bospaddenstoelen en Blue de Wolvega

met schuim van cashewnoot (vegetarisch)

- OF -

Gebakken Heilbotfilet

met risotto van parelgort, morille, spinazie en beurre blanc

- OF -

Diverse bereidingen van Hertenvlees

geserveerd met paddenstoel, knolselderij en calvadosjus

- OF -

Gebakken Tournedos

met taartje van Berlikumer Gieltsjes, haricot verts in spek, tomaat en eendenleverjus

-desserts-

Bavarois van Dokkumer Koffie

met ananassorbet en rood fruit

- OF -

Blueberry Cheesecake

met sorbet van perzik en prosecco en met vijgenchutney

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 38,50 (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 41,- (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 44,50 (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 48,- (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos of het hert gekozen worden dan zijn wij genooddaakt per gekozen tournedos € 4,25 en per hert € 3,- toeslag te berekenen.