

MENUSUGGESTIES:

Onze menusuggesties bestaan uit 2 verschillende opties:
het 3, 4 of 5-gangen Prins Heerlijckmenu en het keuzemenu.
Tevoren geeft u aan welk menu u wilt gebruiken (en hoeveel gangen).

PRINS HEERLIJCK MENU

Huisgerookte Zalm

met makreelsalade, wasabi en seizoenssalade

* * *

Pompoensoep

met roomkaas en bosui

* * *

- tussengerecht -

St. Jakobsschelp en Gamba

daarbij Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

* * *

Gebraden Zwijnshaas

met gegrilde eryngi, groene asperge en rode wijnsaus

* * *

Chocoladetaart

met mango sorbetijs en karamel

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

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

met gegratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)

- OF -

Huisgerookte Zalm

met makreelsalade, wasabi en seizoensalade

^g
- OF -

Gerookte Rib-Eye

met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslander

-keuze uit soepen-

Tom Kha Kai

kokossoep met kip en citroengras

- OF -

Pompoensoep

met roomkaas en bosui (vegetarisch)

-tussengerecht-

St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

-keuze uit hoofdgerechten-

Risotto van Rode Biet en stokâlde Fryslander

met gepocheerd ei, peulvruchten en geschaafde truffel (vegetarisch)

- OF -

Gebakken Roodbaarsfilet

daarbij zeegroenten, scheermessen en Nouilly Prat beurre blanc

- OF -

Gebraden Zwijnshaas

met gegrilde eryngi, groene asperge en rode wijnsaus

- OF -

Gebakken Tournedos

met haricots verts in spek, gekonfijte tomaatjes en pepersaus

-keuze uit desserts-

Chocoladetaart

met mango sorbetijs en karamel

- OF -

Crème Brulée van Dokkumer Koffie

daarbij hazelnootroomijs en bosbessenchutney

De Opbouw van de Prijzen is als volgt:

- een 3-gangen menu voor € 47,⁵⁰ (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 53,⁰⁰ (voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert)
- een 4-gangen menu voor € 57,⁰⁰ (voorgerecht, tussen, hoofdgerecht, dessert)
- een 5-gangen menu voor € 63,⁰⁰ (voorgerecht, soep, tussen, hoofdgerecht, dessert)

Mocht er voor de tournedos gekozen worden dan zijn wij genooddaakt per gekozen tournedos € 6,- toeslag te berekenen.

**prins
heerlijk**

restaurant