

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)

Bitterballetjes van Friese Geitenkaas  15,75

en truffel met notensla, appelchutney
en gebrande macadamia

Mootje huisgerookte Zalm 15,75

daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur

Gebraden Kalfsrosbief 16,00

met zomerse salade, kwartelei en tomaatjes

Carpaccio van Ossenhaas 16,50

met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner

St. Jakobsschelp en Gamba 17,50

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

SOEPEN

Lichtgebonden soep van Zomertomaatjes 8,00

met Italiaanse kruidenroom (vegetarisch) 

Rijk gevulde Thaise Kippensoep 8,50

Romige Kreeftensoep 9,00

met bosui en tomat

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,°°

3-gangen Menu 47,°° (zonder tussengerecht)

Mootje huisgerookte Zalm

daarbij makreelsalade en seizoensgarnituur

* * *

- tussengerecht -

St. Jakobsschelp en Gamba

met Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus

* * *

Gebraden Varkenshaas

met riperkrite, daarbij haricot verts in spek, oesterzwam, rode ui en portsaus

* * *

Vanille Crème Brulée

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

BINNEN -OF- BUITENGEWOON GENIETEN

privéruimtes voor lunches, diners, vergaderingen, etc.

geschikt voor uiteenlopende aantallen personen

- informeert u gerust -

SEIZOENS MENU

4-gangen Menu 47,°°

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

Bitterballetjes van Friese Geitenkaas

en truffel met notensla, appelchutney en gebrande macadamia

* * *

Romige Kreeftensoep

met bosui en tomaat

* * *

Gebakken Rode Mulfilet

met saffraanrisotto, zeegroenten en beurre blanc

* * *

Palet van Aardbei

parfait, tiramisu en sorbet van aardbei

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

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

HOOFDGERECHTEN

Rode Bieten Burger op Maïsbus  22,50

gegratineerd met vegan feta, daarbij coleslaw, gekarameliseerde ui en
friet van zoete aardappel (veganistisch)

Lasagne Quattro Formaggi  23,75

met tomaat, olijf en bosui (vegetarisch)

Gebraden Varkenshaas * 25,00

gegratineerd met riperkrite, daarbij haricot verts in spek,
oesterzwam, rode ui en portsaus

Gebakken Rode Mulfilet * 26,00

met saffraanrisotto, zeegroenten en beurre blanc

Boterzachte Lamsschenkel 31,50

daarbij spinaziefettuccine, gegrilde yams en zomergroenten

3 Sliptongen * 33,75

in roomboter gebakken met remoulade saus

Gebakken Tournedos * 34,50

met een taartje van aardappel, zomergroenten en pepertjessaus

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

Palet van Aardbei 10,50

parfait, tiramisu en sorbet van aardbei

Vanille Crème Brulée 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