

VOORGERECHTEN	
Broodmandje	9,00
4 maal wit desem, 4 maal bruin desem en 4 maal ons Boerenlandbrood met smeersels	
Cevenne Salade 	16,00
met gegratineerde geitenkaas, appel, kappertjes, tuinkers, pijnboompitjes en walnotendressing (vegetarisch)	
Bitterballetjes van Paddenstoel 	16,25
en truffel, rode uiencompote, stokâlde Fryslaner en rucola (vegetarisch)	
Huisgerookte Zalm	16,50
met makreelsalade, wasabi en seizoensalade	
Carpaccio van Ossenhaas	16,50
met basilicumpesto, pijnboompitjes en stokâlde Fryslaner	
St. Jakobsschelp en Gamba	17,50
daarbij Zeeuws spek, zeegroenten en kreeftensaus	

SOEPEN	
Friese Uiensoep 	8,00
met een vleugje beerenburg en crouton van riperkriter (vegetarisch)	
Tom Kha Kai	8,50
kokossoep met kip en citroengras	
Pompoensoep 	9,00
met roomkaas en bosui (vegetarisch)	



PRINS HEERLIJCK MENU	
Huisgerookte Zalm	
met makreelsalade, wasabi en seizoensalade	
* * *	
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 49,5° (zonder soep en tussengerecht)	
4-gangen Menu 55,°° (zonder tussengerecht)	
4-gangen Menu 59,°° (zonder soep)	
5-gangen Menu 65,°°	
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	

BINNEN -OF- BUITENGEWOON GENIETEN	
privéruimtes voor lunches, diners, vergaderingen, etc.	
geschikt voor uiteenlopende aantallen personen	
- informeer gerust -	

HOOFDGERECHTEN	
De hoofdgerechten worden geserveerd met salade, aardappelgarnituur en compote	
Extra te bestellen schaal frieten met mayonaise € 4,-	
Risotto van Rode Biet en stokâlde Fryslaner 	23,75
met gepocheerd ei, peulvruchten en geschaafde truffel (vegetarisch)	
Paddenstoelenburger op Maïsbun 	24,75
met vegan goudse en zoete aardappelfrieten (vegan)	
Gebraden Zwijnshaas	27,50
met gegrilde eryngi, groene asperge en rode wijnsaus	
Gebakken Roodbaarsfilet	27,50
daarbij zeegroenten, scheermessen en Nouilly Prat beurre blanc	
Gebakken Hertenbiefstuk	32,50
met zoete appel, aardappel, cranberry en calvadosjus	
Gebraden Tournedos	36,00
met haricots verts in spek, gekonfijte tomaatjes en pepersaus	
3 Sliptongen	37,50
in roomboter gebakken met remoulade saus	

DESSERTS EN ZO	
Dame Blanche 'Prins Heerlijk'	9,75
vanille-ijs met slagroom en eigengemaakte chocoladesaus	
Sorbet	9,75
zoals ie hoort; vers fruit, 3 verschillende sorbetijssoorten en vruchtencoulis	
Crème Brulée van Dokkumer Koffie	11,50
daarbij hazelnootroomijs en bosbessenchutney	
Chocoladetaart	11,50
met mango sorbetijs en karamel	
Koffie Kompleet	8,75
een feestelijk aangekleed kopje koffie	
Koffie 'Prins Heerlijk'	7,75
koffie waarin Advocaat, Amaretto en Tia Maria met slagroom en iets kaneel	

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