

DINERKAART

OM MEE TE STARTEN

Plukbrood met wisselende smearsels	7,75
Dagsoep	v.a. 6,00
Tomatensoep	6,00

VOORGERECHTEN

Wild zwijn pate	10,50
<i>Geserveerd met huisgemaakte bbq saus, krokante polenta ingelegde groenten & appel gel</i>	
Zalmbonbon	12,50
<i>Gevuld met gerookte forel, zoet zuur venkel en citroen mayonaise</i>	
Carpaccio bonbon	11,50
<i>Gevuld met ossenworst tartaar, vadouvan mayonaise rucola en parmesan</i>	
Tartaar van gerookte rode biet	10,00
<i>Geserveerd met ingelegde groenten, crumble van geitenkaas en truffel mayonaise</i>	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Truffel risotto	17,50
<i>Risotto in witte wijn, geserveerd met bospaddenstoelen rucola en parmesan</i>	
Caponata	16,50
<i>Variatie van verschillende groenten, geserveerd met couscous, basilicum tomatensaus, krokante polenta</i>	

VISGERECHTEN

Seafood	24,00
<i>Roodbaars & tiger garnalen geserveerd met zoetzure pompoen, parelcouscous, little gems en witte wijn saus</i>	
Chefs special	dagprijs
<i>Wisselende visgerecht van de chef</i>	

VLEESGERECHTEN

Hertenbiefstuk	24,00
<i>Geserveerd met stoofpeertje, pastinaak creme, seizoens groenten en wildsaus</i>	
Kruidige boeuf bourguignon	23,50
<i>Klassieke runderstoof geserveerd met aardappel puree</i>	
Parelhoenbout	19,95
<i>Geserveerd met gebakken seizoensgroenten en een lichte pepersaus</i>	
Hamburger SALT	17,50
<i>Black Angus beef burger, cheddar, bacon, augurk, tomaat, BBQ biersaus geserveerd met frites & mayonaise</i>	
Ossenhaas	27,50
<i>Geserveerd met rode wijn saus, wortel creme en hasselback aardappel</i>	
Chefs special	dagprijs
<i>Wisselende vleesgerecht van de chef</i>	

DESSERTS

Tarte tatin	8,00
<i>Geserveerd met kameleonbitter ijs, witte chocolade crumble prosecco vanille saus</i>	
Luna dessert	8,50
<i>Frambozen ijs, rood fruit spiraal, vers rood fruit, marshmallow en witte chocolademousse</i>	
Kaasplankje	9,50 p.p.
<i>Geserveerd met 4 kazen selecteerd uit het wijn spijs huys Heerenveen. Te bestellen vanaf 2 personen</i>	
Witte chocolade mousse	8,50
<i>Geserveerd met vanille ijs, meringue, SALT caramelsaus en een crumble van witte chocolade</i>	

