

## **Starters - served with bread & salted butter**

**French white bread, with home-made herb-butter**  
Mandje stokbrood met huisgemaakte kruidenboter 6,75

**Bread board with home made garlic-butter, basil pesto and a tapenade made from Frisian dry sausages**  
Broodplankje met huisgemaakte knoflook-kruidenboter, basilicum-pesto en tapenade van Friese droge worst 9,25

**Wild salmon marinated in sesame oil with wakame salad, finished with lime mayonnaise**  
In sesamolie gemarineerde wilde zalm met wakame-salade, afgemaakt met limoenmayonaise 13,75

**Beef carpaccio with salad, cheese flakes and truffle mayonnaise**  
Rundercarpaccio met salade, kaasschilfers en truffelmayonaise 12,75

**A package of filo pastry, containing spicy fried prawns, vegetable and green curry**  
Een pakketje van filodeeg, waarin pittig gebakken gamba's, groente en groene curry 14,50

**Salad with fried black pudding, apple, bacon and sausages**  
Salade met gebakken bloedworst, appel, bacon en sausages 13.50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

## **Soups - served with bread & salted butter**

### **Mustard soup with smoked bacon and spring onion**

Mosterdsoep met rookspek en lente-ui

7,50

### **Fresh asparagus soup with smoked salmon**

Soep van verse asperges met daarin gerookte zalm

7,75



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

## Meat dishes

Vlees

*~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise*

*~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise*

**Veal rib-eye (300 grams) with home made garlic butter**  
Kalfsrib-eye (300 gram) met home-made garlic butter 26,50

**Irish stew, Irish lamb stew stewed in Guinness  
with potatoes and vegetables**  
Irish stew, Ierse lamsstoofschotel gestoofd in Guinness  
met aardappels en groente 24,50

**Gently stewed duck leg with potatoes,  
vegetable and herb gravy**  
Zacht gestoofde eendenbout met aardappeltjes,  
groente en kruidenjus 26,50

**Fried Irish diamond tenderloin with  
bundle mushroom and pepper sauce**  
Gebakken Ierse diamanthaas met bundelzwam en pepersaus 26,00

**Slowly cooked pork belly from the oven,  
served with a sweet soy sauce**  
Langzaam geeraard buikspek uit de oven,  
geserveerd met een zoete sojasaus 24,75



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

## Fish

Vis

*~~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise*

*~~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise*

### **Fish 'n' Chips!**

**Traditionally deep-fried hake in batter  
with deep-fried chipped potatoes**

In Guinness beslag gefrituurde heekfilet met  
een remouladesaus en frites

23,75

**On Irish peat, home-smoked salmon fillet,  
served with a stew of samphire and herb-oil**

Op Ierse turf, huisgerookte zalmfilet,  
geserveerd met een stampotje van zeekraal en kruidenolie

25,75

**Fried mussels with bacon, onion, garlic  
and served with curry mayonnaise**

Gebakken mosselen met spekjes, ui, knoflook  
en geserveerd met kerrie-mayonaise

24,50

**Catch of the day; ask the waitresses!**

Catch of the day; vraag de dames van de bediening!

dagprijs



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

## Vegetarian dishes

Vegetarisch

*~Served with fresh vegetables, salad, fries and mayonnaise*

*~Geserveerd met warme groente, salade, friet en mayonaise*

### **Roasted red and yellow beetroot, walnuts, apple, figs and topped with goat cheese**

Gepofte rode en gele biet, walnoten, appel, vijgen  
en gegratineerd met geitenkaas

23,50

### **Vegetarian dish of stir-fried vegetables, vegan sausages, roasted broad beans and topped with goat brie**

Vegetarische schotel van gewokte groente, vegan worstjes,  
geroosterde tuinbonen en gegratineerd met geitenbrie

23,50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!

## Desserts

Toetjes

**'Hot apple-pie' soaked in Irish whiskey,  
with vanilla ice-cream and vanilla sauce**

'Hot apple-pie' gedrenkt in Ierse whiskey,  
met vanille-roomijs, vanillesaus en slagroom

9,25

**Homemade warm bread pudding, served with vanilla ice cream,  
caramel sauce and whipped cream**

Huisgemaakte warme broodpudding, geserveerd met vanille-ijs,  
caramelsaus en slagroom

9,50

**Coupe with yoghurt ice cream, cranberry compote  
and whipped cream**

Coupe met yoghurt-ijs, cranberry-compôte van en slagroom

9,00

**Crumble from the oven of rhubarb, red fruit,  
pastry cream and whipped cream**

Crumble uit de oven van rabarber, rood fruit,  
banketbakkersroom en slagroom

9,50

**Espresso Martini,  
If you're too full for one of our desserts, go for  
this after dinner cocktail to end the evening in a festive way!**

Espresso Martini,

Als je té vol bent voor één van onze desserts, ga dan voor  
deze after dinercocktail om het diner feestelijk mee af te sluiten!

8,50



Heeft u een allergie? Laat het ons even weten!