VOORGERECHTEN

Cevenne Salade 12,00
diverse slasoorten met tomaat, pijnboompitjes, kappertjes, croutons, spekjes en een lauwwarm geitenkaasje (kan vegetarisch)

Kroketjes van **Blue de Wolvega** 13,00
en rode biet met postelein, zoetzure groente en piccalilly-mayonaise (vegetarisch)

Duo van huisgerookte **Zalm** en **Paling** 15,00
van Everen met zoetzuur garnituur

Kroketjes van **Hollandse Garnalen** 15,25
huisgemaakt en geserveerd met little gem, whisky-cocktail saus en gepofte tomaat

Ambachtelijk gebraden **Lams**ham 15,75
met salade van Opperdoes Ronde, hummus en balsamico

Carpaccio van **Ossenhaas** 15,75
met basilicumpesto, stokâlde Fryske tsiiss en rucola

SOEPEN

Coulis van gerookte **Tomaat** 7,50
met knoflook-lavas-room (vegetarisch)

Thom Kha Kay soep 7,50
met stukjes kip, paprika en lente-ui

Kreeftensoep 8,75
met bosui en rivierkreeftstaartjes

prins heerlijck
restaurant

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 Prins Heerlijck Menu 44,⁵°
3-gangen Prins Heerlijck Menu 38,⁵° (dan vervalt de Tongschar)

Duo van huisgerookte **Zalm** en **Paling**
van Everen met zoetzuur garnituur
* * *
Gebakken **Tongschar**filet
met citroenrisotto en saffraan-beurre blanc
* * *
Gebakken **Tournedos** van Schotse Hooglander
met taartje van aardappel, haricot verts in spek en stroganoffsaus
* * *
Blueberry **Cheesecake**
met gemarineerd rood fruit en Licor 43 sorbetijs

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 13,-
bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 17,-

BINNEN - OF BUITENGEWOON GENIETEN

PRIVERUIMTES VOOR DINERS / LUNCHES / VERGADERINGEN / ETC.
GESCHIKT VOOR UITEENLOPENDE AANTALLEN PERSONEN
- INFORMEERT U GERUST -

ZOMER MENU

4-gangen Zomer Menu 39,°°
3-gangen Zomer Menu 34,⁵° (zonder de soep)

Kroketjes van **Blue de Wolvega**
en rode biet met postelein, zoetzure groente en piccalilly-mayonaise
* * *
Kreeftensoep
met bosui en rivierkreeftstaartjes
* * *
Curry van **Lamsvlees** met **Lams-Saucijs** van de barbecue
geserveerd met wilde rijst, gegrilde little gem en cashewnoot
* * *
Mango Bavarois
met witte chocolade en zwarte bessen

bijpassend 2-glazen wijnarrangement (voor en hoofd) 13,-
bijpassend 3-glazen wijnarrangement (voor, hoofd en na) 17,-

HOOFDGERECHTEN

Lasagne Quattro Formaggi 22,75
met tomaat, olijf en bosui (vegetarisch)

Risotto van **Âlde Fryslaner** 23,50
daarbij peulvruchten, gepocheerd ei en truffel (vegetarisch)

Gegrilde **Zalm**filet 24,00
met citroenrisotto, zomergroentes en saffraan-beurre blanc

Gegrilde **Runder-Rib-Eye** van Schotse Hooglander 24,75
daarbij beurre café de Paris en seizoensgroenten

3 **Slibtongen** 25,50
in roomboter gebakken met remoulade saus

Curry van **Lamsvlees** met **Lams-Saucijs** van de barbecue 26,75
geserveerd met wilde rijst, gegrilde little gem en cashewnoot

Gebakken **Tournedos** van Schotse Hooglander 28,75
met taartje van aardappel, haricot verts in spek en stroganoffsaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur, warme groenten en salade.

DESSERTS EN ZO

Sorbet 8,50
zoals ie hoort; vers fruit met 3 verschillende sorbet ijssoorten en vruchtencoulis

Zomerkoninkjes 8,50
Hollandse aardbeien met vanille-ijs en slagroom

Blueberry **Cheesecake** 9,00
met gemarineerd rood fruit en Licor 43 sorbetijs

Dame Blanche 'Prins Heerlijck' 9,00
vanille-ijs met slagroom en eigengemaakte chocoladesaus

Mango Bavarois 9,00
met witte chocolade en zwarte bessen

Frysk **Tsiis** Boardsje 8,50
met 5 soorten kaas

Koffie **Kompleet** 5,25
een feestelijk aangekleed kopje koffie

Koffie **'Prins Heerlijck'** 6,80
sterke koffie met advocaat, Amaretto, Tia Maria, slagroom en iets kaneel