

# De Stadsherberg

---

## Voorgerechten

---

### **Carpaccio rolletjes van Fries weiderund**

Duo van een klassieke carpaccio

(Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en balsamicodressing)

En Friese carpaccio

(Tynjetaler, kaantjes van Friese coppa, mesclun en Vlielanders cranberry dressing) 11,50

### **Huisgerookte zalmolly's**

Lolly's van huisgerookte zalm gevuld met roomkaas, dille en kappertjes.

En een zalmtartaar met komkommer, rucola, bieslook en citroenmayonaise 11,50

### **Bieten carpaccio**

Van rode en chiodga bieten met rucola, walnoten, witte druiven,

rode bieten salade met appel en geraspte geitenkaas 9,50

---

## Hoofdgerechten

---

### **Vleesgerechten**

#### **Varkenshaas medaillons**

Omwikkeld met spek, geserveerd met een gevulde paprika met courgette, ui, paddenstoelen en gegratineerd met Parmezaanse kaas en tomaten-pestosaus 22,50

#### **Rundersukade**

Langzaam gegaarde sukade met pompoenpuree, gegrilde groenten en rode wijn-tijmsaus 22,50

#### **Surf & turf**

##### **Tournedos met coquilles**

Gegrilde coquilles (2 stuks) met geflambeerde spek, ui en paddenstoelen 28,50

### **Visgerechten**

#### **Duo van zalm en heek**

Combinatie van zalmfilet en heekfilet met in roomboter gegaarde wortel met roze garnalen saus 22,50

#### **Zeebaars**

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met witte wijn- dillesaus en een

spies van black tiger garnalen, tomaat, courgette en gegratineerd met feta 22,50

### **Vegetarisch**

#### **Rode curry**

Gevuld met diverse groenten, kokosmelk en geserveerd met Indiaanse uien bhaji en gele rijst 17,50

#### **Gegrilde bloemkool**

Gemarineerd met harissa, honing, kaneel en geserveerd met couscous en fijn gesneden groenten 17,50

Bij alle hoofdgerechten komen;

- ♥ Gebakken lady rosetta krieltjes uit Kleaster Anjum
- ♥ Mix van vergeten groenten als spruitjes, pastinaak, schorseneren, pompoen met tomatensaus
- ♥ Compote van appel en Vlielanders cranberry's



# De Stadsherberg

---

## Dessert (*U hoeft geen keuze te maken, alles zit erbij in*)

---

### Grand dessert

Diverse lekkernijen uit onze dessert keuken 8,95

- ♥ Huisgemaakte aardbeien tiramisu
- ♥ 'Coupe d'amour' bavarois met chocolade, rood fruit en witte chocolade mousse
- ♥ Huisgemaakte chocolade brownie
- ♥ Aardbeien op een spies en geglaceerd met pure chocolade
- ♥ Frambozen panna cotta
- ♥ Divers rood fruit & marshmallows
- ♥ Huisgemaakte valentijn chocolaatjes

---

## Kinderen

---

Visfriet 6,50

Kipnuggets (6 stuks) 6,50

Kipspies met satésaus 7

Spareribs 8

Frikandel of kroket 6,50

Al deze gerechten worden geserveerd met salade, frites met mayonaise en appelmoes

Schatkistje 2,25

Magnum 2,50

---

## Flessen wijn (*extra bij te bestellen*)

---

### PROSECCO

**Villa Teresa Prosecco Veneto DOC Frizzante Biologisch (Blanc & Rosé)**

*Prosecco / Italië, Veneto*

*Fruitig / Licht / Elegant*

Fles €15,-

### WITTE WIJN

**Domaine de Taverne Cevennes**

*Sauvignon, Chardonnay & Ungi blanc / Frankrijk, Gardon*

*Vol / Levendig / Kruidig*

Fles €15,-

### RODE WIJN

**Sentinnele de Massiac Minervois**

*Syrah & Grenache / Frankrijk, Minervois*

*Rijk / Soepel / Intens*

Fles €15,-

