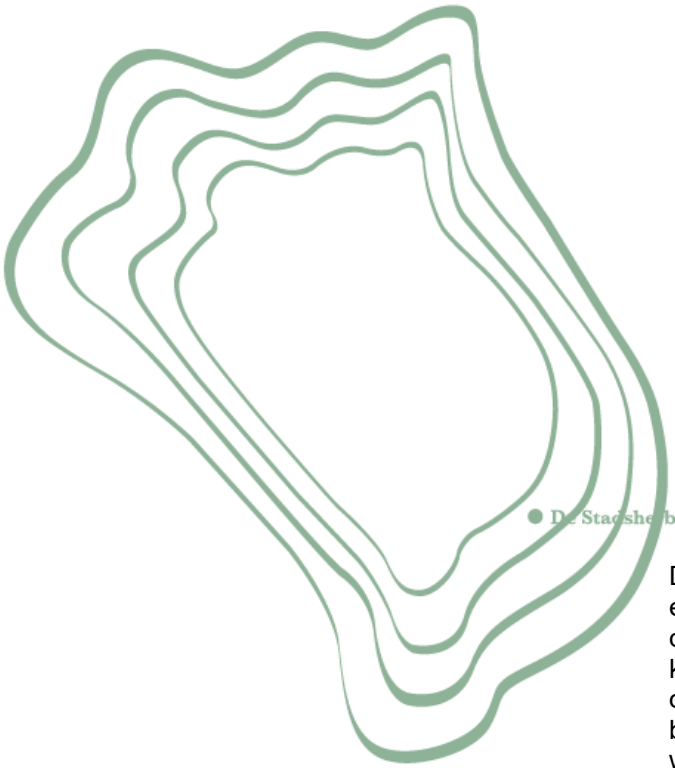
Historische pleisterplaats De Stadsherberg

Al voor 1820 was het een bekende pleisterplaats met een herberg voor de vermoeide reiziger, stalhouderij voor de paarden met een eigen “hynstewaed” (een soort zwembad waar de paarden konden worden gewassen), als ook een wagenmakerij en een aanlegsteiger voor de trekschuiten. Het was destijds een plek waar het een komen en gaan was van mensen die onderweg waren en die van slaapplaats en eten moesten worden voorzien.

Deze functie ging langzaam verloren. In latere tijden moesten de herbergiers het meer hebben van de plaatselijke evenementen en kaatswedstrijden. Zo was het in die tijd heel gebruikelijk dat een herbergier zelf een kaatswedstrijd organiseerde om zo gasten naar zijn herberg te trekken. De toenmalige eigenaar deed dit ook en wel gewoon hiervoor op straat. Hieraan dankt de straat dan ook haar naam: Oud Kaatsveld.

De permanente commissie der Franeker kaatspartij is ooit in deze herberg opgericht. Het door deze commissie opgezette kaatstoernooi, de PC, is inmiddels uitgegroeid tot het grootste kaatsevenement in Friesland en de wereld.

Tegenwoordig is De stadsherberg een uitstekend restaurant met een serre en terras aan het water, waar wij nu op een eigentijdse manier onze gasten ontvangen en verzorgen in een herberg waar dat al honderden jaren het geval is geweest.



De Stadsherberg ligt als echte herberg net buiten de binnenste lijn. Deze lijn komt overeen met de oude verdedigingswerken, bolwerken en grachten, welke de stadsgrens van Franeker vormden.

Voorgerechten

Hertenrug carpaccio
Carpaccio van gemarineerde en gerookte hertenrug met bospaddenstoelen, krokante bacon, truffelcrème en knoflooktoast — 14,95

Coquille crudo
In citrusolie gelegde coquille met radijs, chilipeper, citroengras-furikakemayonaise en macadamianoten — 12,95

Pulled duck
Van langzaam gegaarde eendenbout op een brioche broodje met paksoi-atjar en oosterse mayonaise — 12,95

Krokante oesterzwam
In kruidig pankobeslag gefrituurde oesterzwam met zoetzure cherrytomaten en bieslook-aioli — 11,50

Steak tartaar
Met pickled green onion, oude kaas kletskop, mosterdkaviaar en zwarte knoflookmayonaise — 14,50

Herbergmenu voorgerecht
Te zien op de borden of vraag het een van onze medewerkers — 10,95

Soepen

Tomatensoep
Met amandel-ricotta — 7,50

Bospaddenstoelensoep
Met crumble van gebakken spek — 7,50

Franse uiensoep
Met oude kaas-knoflookcroutons — 7,50

Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Rib-eye (250gr)
Gegrilde rib-eye van Fries weiderund met smashed potato en smokey red chimichurri — 34,50

Canette de barbarie
Gebakken eendenborstfilet met kersenglaze en rozemarijn-pastinaakmousseline — 26,50

Rundersukade
Langzaam in Grutte Pier tripel gegaarde rundersukade met gegrilde pompoenparten en jus de veau — 24,50

Hertenstoofschotel
Met gele peen, pastinaak, tijm, rode port en geserveerd met hete bliksem — 25,50

Vegetarisch

Paddenstoelen pasta
Rigatoni pasta met paddenstoelen, spinazie, bleu de Wolvega, gepofte knoflook en pecannoten — 19,50

Zoete aardappelstoof
Stoofpotje van zoete aardappel, paprika, kikkererwten, kokosmelk en harissa, geserveerd met limoenyoghurt en naan — 19,50

Visgerechten

Zalmfilet
Gebakken zalmfilet, gevuld met kruidenroomkaas en geserveerd met gegrilde courgette, wortel en dille-citroenolie — 26,50

Zeebaars
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met paarse peen en licht pittige ‘ndujaroomsaus — 25,50

Snoekbaars stroganoff
Gebakken snoekbaarsfilet met aardappelmousseline en stroganoffsaus met paprika, tomaat en champignon — 24,50

Herbergmenu hoofdgerecht
Te zien op de borden of vraag het een van onze medewerkers — 24,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel gratin en witlof met roomsaus

Extra te bestellen:

Frisse salade	4,00
Friet met mayonaise	4,75

Heeft u vragen over allergenen?
Dan kunt u bij onze gastheer of gastvrouw terecht

De Stadsherberg

Desserts

Licor 43 crème brûlée
Geserveerd met appeltaartroomijs 9,50

Vijgen panna cotta
Met yoghurt-walnoot-honingijs en mini merengue 8,50

Cherry cherry lady
Witte chocolade-sinaasappelmousse met Bastogneroomijs met daarover warme kersensaus 8,95

Dame blanche
Boerenroomijs, slagroom, chocolade-schotsen, slok fan de lytse krôk (lokale advocaat) en warme chocoladesaus 8,95

Grand dessert
Diverse lekkernijen uit onze dessertkeuken (vanaf twee personen te bestellen) 9,50 p.p.

Kaasplankje van Friese en Franse kazen
Verschillende soorten kaas geserveerd met compote, suikerbroodtoast en een klein glaasje rode port 12,95

Stadsherberg koffie (met koffie naar keuze)
Met huisgemaakte Friese tiramisu, slagroom en een luxe bonbon 7,50

Dessert van de dag
Te zien op de borden of vraag het en van onze medewerkers 7,50

Hotel & Restaurant
De Stadsherberg