

---

## Voorgerechten

---

### 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 slaappleaats 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 kaatsstoernooi, de PC, is inmiddels uitgegroeid tot het grootste kaatsfevenement 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.



#### Carpaccio

Van Fries weiderund met zoete pepers, walnoten, basilicum, rucola, toast en crème van roomkaas en walnoten 12,95

#### Gravad lax

Met mosterd en wodka gemarineerde zalm met edamame bonen, veldsla, crème van gele peen en cassave 12,95

#### Vegan vitello tonato

Van knolselderij en vegan tonijn met kappertjes, salad pea en mayonaise van zongedroogde tomaten 10,95

#### Steak tartaar

Met crème van pompoen, Pecorino Romano, truffelkaviaar en een krokant van zuurdesembrood 13,95

#### Coquilles Saint Jacques

Geserveerd met langoustine, koningsoesterzwam, salad pea en saffraan mayonaise 13,95

#### Voorgerecht van de dag

Te zien op de borden of vraag het een van onze medewerkers 9,50

---

## Soepen

---

#### Tomatensoep

Met bosuiencrème 6,50

#### Franse savooiekoolsoep

Met witte wijn en gamba's 6,50

#### Wortel-kokossoep

Met koriander 6,50

#### Ossenstaartsoep

Met oude kaascrouton 6,50

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.

# Hoofdgerechten

## Vleesgerechten

### Chuck eye steak (300gram)

Gegrilde steak geserveerd met gepofte zoete aardappel, zure room en chimichurri

27,95

### Spareribs

Geserveerd met licht pikante maiskolf en knoflookyoghurt

23,95

### Runderstoof

Gestoofd in Grutte Pier Quadrupel bier en geserveerd met geroosterde spruitjes en truffel-aardappelpuree

22,95

### T-bone steak (450gram)

Van de grill met gepofte sjalot, groene asperges en een spek-tijmsaus

36,50

### Butter chicken

Langzaam gegaarde kipdijfilet geserveerd met naanbrood en basmatirijst

22,50

## Vegetarisch

### Beet wellington

Van bladerdeeg, zoete aardappel, rode bieten, walnoten en balsamicostroop

19,50

### Pastaschotel

Pappardelle met spinazie, pulled mushrooms, blue de Wolvega en pecannoten

18,50

### Groenten goulash

Veganistische goulash van diverse groenten geserveerd met gele rijst

19,50

## Visgerechten

### Roodbaars

Op de huidgebakken roodbaarsfilet met gegrilde peen en een kokos-kerriesaus

23,95

### Skreifilet

Gebakken winterkabeljauw met bloemkoolmousseline, paarse oerpeen en bieslookolie

25,95

### Zalmfilet

Gebakken zalmfilet met broccolipuree en een chardonnay-sinaasappelsaus

23,95

### Hoofdgerecht van de dag

Te zien op de borden of vraag het een van onze medewerkers

21,00

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

### Extra te bestellen:

Frisse salade 3,50  
Frites met echte mayonaise 3,50

Heeft u vragen over allergenen?

Dan kunt u bij onze gastheer of gastvrouw terecht



---

## ❧ Desserts ❧

---

### **Schwartzwalder kirsch trifle**

Trifle van chocoladecake, mascarpone, amarena kersen en chocoladeroomijs

8,50

### **Kokos cheesecake**

Met vijgencompote en pistache ijs

8,50

### **Licht gestoofde peer**

Peren licht gestoofd in witte wijn met sinaasappel en geserveerd met witte chocolade-yoghurtcrème en hazelnootijs

8,50

### **Dame blanche**

Boerenroomijs, slagroom, chocoladeschotsen, slok fan de lytse krôk (lokale advocaat) en warme chocoladesaus

8,50

### **Grand dessert**

Diverse lekkernijen uit onze dessertkeuken met bijpassend likeur (vanaf twee personen te bestellen)

9,50  
p.p.

### **Kaasplankje van Friese en Franse kazen**

Verschillende soorten kaas geserveerd met compote, druiven, suikerbroodtoast en een klein glaasje rode port

12,95

### **Stadsherberg koffie (met koffie naar keuze)**

Met huisgemaakte Friese tiramisu en een luxe bonbon

6,50

### **Dessert van de dag**

Te zien op de borden of vraag het en van onze medewerkers

6,95



— Hotel & Restaurant —

**De Stadsherberg**