

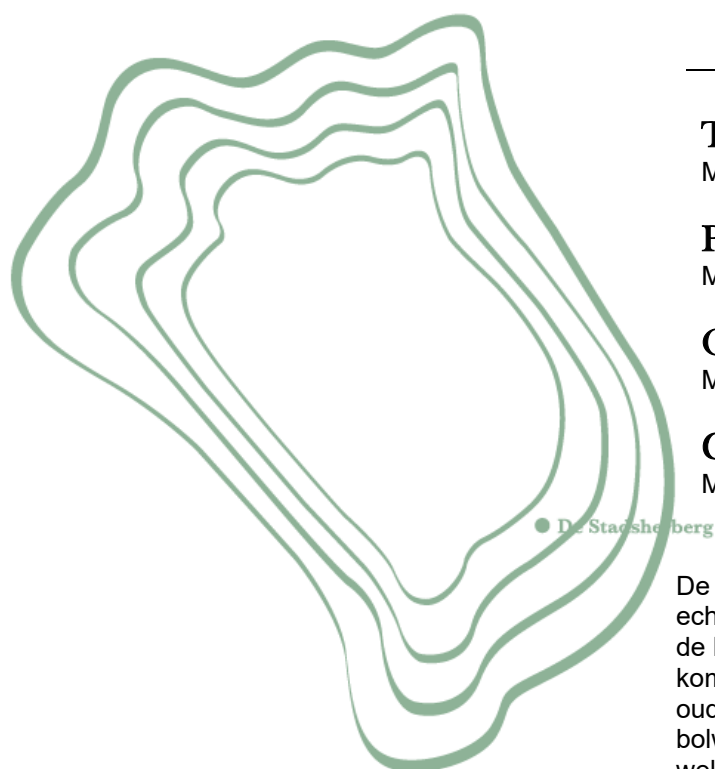
Historische pleisterplaats De Stadsherberg

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 slaapplek 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 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.



Voorgerechten

Hertenrug carpaccio

Carpaccio van gemarineerde en gerookte hertenrugfilet met ingelegde beukenzwammen, brandnetelkaas, fris  e, geroosterde pompoenpitten en vijgendressing 14,50

Paarse zalm

Huisgerookte zalm ingelegd in Friese gin en rode kool, geserveerd met rode kool chutney, appel espuma en zeewierkaviaar 13,95

Pompoen carpaccio

Carpaccio van geroosterde flespompoen met maple syrup, zachte geitenkaas, granaatappelpitten, hazelnoten en tahin-citroendressing 10,95

Coquilles

Licht gebakken coquilles met zoete aardappelcr  me, zeekraal, macadiannoten en hollandaisesaus 13,50

Ossenworst brioche

Getoast briochebrood met ossenworst tartaar, augurk, sjalot, zoetzure rode ui, stok  lde Fryske en piccalillymayonaise 12,95

Proeverij van wilde eend

Huisgerookte eendenborst met cranberrydressing, pastei gevuld met eendenrillette en een gekonfijt eendenboutje 12,50

(Let op: ondanks de zorgvuldige bereiding van de jager en onze koks kan dit gerecht hagel bevatten)

Soepen

Tomatensoep

Met kastanjerroom 7,50

Pompoen-kippensoep

Met kokosmelk en crispy chiliolie 7,50

Ossenstaartsoep

Met Madeira en bosui 7,50

Geroosterde bloemkoolsoep

Met knoflook en tijm 7,50

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

Tournedos

Omwikkeld met spek, geserveerd met aardappel-truffelpuree en paddenstoelenroomsaus

39,50

Canette de barbarie

Gebakken eendenborstfilet met sinaasappel-rozemarijnglaze, geserveerd met pompoen-aardappelpuree en cranberrysaus

26,95

Entrecote

Gegrilde entrecote gegratineerd met brie en geserveerd met gegrilde pompoen en port-bramensaus

26,95

Shortrib

Langzaam gegaarde runder shortrib met aardappel-knoflookmousseline en miso-honingsaus

28,50

Friese kip-uistoof

Kippendijen in saus van uien, Berenburg en tijm, gegratineerd met kaas en geserveerd met mosterd-aardappelpuree en spekjes

24,50

Hertenbiefstuk

Met geroosterde spruitjes en pastinaak geserveerd met sjalot-saliesaus

27,95

Vegetarisch

Paddenstoelen bourguignon

Stoofschotel van diverse soorten paddenstoelen geserveerd met kastanje-aardappelpuree

19,50

Pompoen pasta

Pappardelle pasta met spinazie, geitenkaas, pecannoten en saus van pompoen

19,50

Gevulde zoete aardappel

Gepofte zoete aardappel gevuld met garam masala-linzenstoof en met knoflookyoghurt

19,50

Visgerechten

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet met geglaceerde winterpeen, preiroomsaus en mosterdkaviaar

24,95

Tarbot (heel, 400 gram)

Tarbot in zijn geheel geserveerd met ziltige salsa verde en citrusaioli

31,50

Viscurry

Gele curry van heek, zalm en black tiger garnalen geserveerd met breekbrood

23,95

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en witlof met kruidenroomsaus

Extra te bestellen:

Frisse salade 4,00

Friet met mayonaise 4,00

Heeft u vragen over allergenen?

Dan kunt u bij onze gastheer of gastvrouw terecht



Hotel & Restaurant
De Stadsherberg

~ Desserts ~

Kersen crumble

Met suikerbroodjijs, warme vanillesaus en slagroom 9,50

Mandarijn panna cotta

Met witte chocolade ijs, speculaas crumble en chocoladeschotsen 8,75

Tarte tartin

Van banaan en toffee, geserveerd met amaretti ijs, bitterkoekjes crumble en slagroom 9,50

Baileys crème brûlée

Met Ferrero Rocher roomijs en speculaas-slagroom 7,50

Dame blanche

Boerenroomijs, slagroom, chocoladeschotsen, slok fan de lytse krôk (lokale advocaat) en warme chocoladesaus 8,50

Grand dessert

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

Kaasplankje van Friese en Franse kazen

Verskillende 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, slagroom en een luxe bonbon 6,95
