

Diner... Vanaf 17.00

Voorgerechten...

Bonbon van gerookte kalfsmuis met tapenade van zongedroogde tomaat en tonijn mayonaise	9,95
Salade van gravad lax, tonijn en loempia van garniaaltjes	11,50
Carpaccio van Fries weide rund opgerold met groene asperges, rucola, Alde Fryske tsiis, pesto en zongedroogde tomaat	9,95
Langzaam gegaard buikspek met een salade van mango, komkommer en huisgemaakte saus	9,95
Teernstra's verwenplank (2 personen) met koude en warme specialiteiten	17,95
Salade van Burrata, tomaat en basilicum	8,75
Romige mosterd soep met spek en bosui	5,95
Soep van rode curry met kokos, vis en zeevruchten	6,75
Soep van knoflook en chorizo met geroosterde kruiden toast	6,75
Chefs special dagelijks variërende soep	6,75

Kindermenu...

* Bij alle kindermenu's serveren we patat en vitamientjes

Pannenkoek naturel of appel of spek	7,50
Kroket, frikandel, hamburger of kaassoufflé	8,50
Spare ribs met verschillende sausjes	11,50
Spies van kippendij met saté saus	12,50
Spies van biefstuk met kruidenboter	13,50

Hoofdgerechten...

- ✓ Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, warme groenten, salade en patat.

Vlees...

Lams Trio met schenkel, stoofpot en kotelet 24,50

drie bereidingswijzen op je bord

Biefstuk van ossehaas

met jus van knoflook, rozemarijn en bospaddestoelen 1 pers. 25,50

2 pers. 44,50

Saté van gemarineerde kippendij 18,95

met saus van pinda's, ketjap en rode pepers

Varkens ribroast 21,50

met truffeljus, basilicum, tomaat en mozzarella

Van de Grill...

Entrecote van de gril (200 gram)

met kruidenboter 24,50

Of een dubbele voor 2 pers. 49,50

Spare ribs. De lekkerste van heel Gaasterland, huis gekruid en gemarineerd.

Zin in een beetje? S 14,50

Voor de lekkere trek. L 19,50

Wanneer je echt honger hebt! XL 23,50

Vis...

Gebakken hele bot 19,50

met huisgemaakte remoulade saus

Zeebaars 21,50

met kruidenkorst en citroenpeper boter

Vegetarisch...

Tempura van groene asperges	19,50
met risotto van kastanje champignons en gekarameliseerde rode uien.	
Bourgondische burger van Brie	16,50
met mango- chilisaus en frisse salade	
Lasagne	16,50
van verse groenten, bospaddestoelen en bleu de Wolvega	

Dessert ...

Huisgemaakte suikerbrood pudding	8,25
met karamel ijs en vanille saus	
Met steranijs gemarineerde ananas	8,25
met frambozen coulis en bloedsinaasappelijs	
Chocolade verrassing	7,95
met vier bereidingen	
Coupe Simmertime	7,50
citroen, frambozen en mango ijs met ananas, mango en Malibu	
Grand dessert	9,50
Teernstra Sorbet	8,50
Kinderijsje	4,95

- ✓ Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag hiernaar bij onze bediening.
- ✓ Zit u op het terras en wilt u graag binnen afrekenen? Kijkt u dan even naar uw tafelnummer!