

DE WIJNBERG

HOTEL • RESTAURANT

MENU

- diner -

SMAKELIJK ETEN

VOLG ONS



SOEP

TOMATEN PAPRIKASOEP

Met kruidenolie en Riperkrite kaas

6.50

ROMIGE SPINAZIE- EN COURGETTESOEP (OOK MOGELIJK)

Met uitgebakken spekjes en crème fraîche

6.50

STARTERS

BROODPLANKJE

Vers gebakken brood van bakkerij Posthuma met kruidenboter en huisgemaakte pestodip

7.50

HUISGEMAAKTE CARPACCIO

Met gebrande pittenmix, hartige sponge cake van peterselie, cremeux van tuinkruidenkaas en een sjalottenmayonaise

10.50

SUSHI & TONIJN

Sushi met komkommer en wortel, tataki van tonijn, emulsie van sesam ingelegde gember en radijs, kaviaar van sojasaus vergezeld met een dashi

10.50

PANNA COTTA VAN GROENE ASPERGE

Panna cotta van groene asperges, gemarineerde flower sprouts en groene asperges begeleid met een emulsie van zwarte knoflook

9.50

VLEES



SPIES VAN GEMARINEERDE KIP

21.00

Yakitori Yotsumi: op traditioneel gemarineerde en op houtskool gegrilde kippenborst spiesjes met ingelegde sjalot en radijs met een zoete satésaus

SHORTTRIB

22.00

Langzaam gegaarde en gebakken rundershortrib, geglaceerd met balsamico glaze en vergezeld met een mais crème

MIXED GRILL

22.00

Bestaande uit kip rouleaux, langzaam gegaarde buikspek en ossenhaas met een wortel-misosaus

RIBROAST

23.00

Varkensribroast gegratineerd met tuinkruidenkaas, vergezeld met een gevulde paprikasaus

BAVETTE VAN HET FRIESE RUND

24.00

Met een klassieke bearnaisesaus en asperges



VIS

OP DE HUID GEBAKKEN ZALMFILET

21.00

Met gegrilde groene asperges vergezeld met een fluweelzachte saus van zoethout

LANGZAAM GEGAARDE KABELJAUW

22.00

Met zoetzure komkommerparels vergezeld met een palingbouillon

VEGA



TARTE TATIN VAN CEVENNE UI

20.00

Met een schuim van wortel en gepikkelde ui

VEGETARISCHE BLOEMKOOLCURRY

20.00

Huisgemaakte curry van rode linzen, kikkererwten en zoete aardappelen en mooie groente van de lente

*Alle hoofdgerechten
worden geserveerd met
krieltjes, friet en een
gemengde salade*

MAALTIJDSALADES

SALADE PALING & ZALM

15.50

Met suikersla, gegrilde groene asperge, ingelegde radijs en emulsie van sesam

SALADE CARPACCIO

15.50

Romeinse sla met een huisgemaakte carpaccio, gebrande pittenmix, Fryske whisky-baconjam, cremeux van Riperkrite kaas vergezeld met een sjalottenmayonaise

*Salades worden geserveerd
met heerlijk brood
van bakkerij Posthuma*

DESSERTS



SEMIFREDDO VAN LIMONCELLO

8.50

Met yoghurtcremeux van melkboerderij Melktap uit Burgum, lemoncurd, siroop van Limoncello en ingelegde abrikoos

ROMANOFF DESSERT

8.50

Bavarois van witte chocolade, bavarois van aardbeien, kruimel van witte chocolade & gedroogd rood fruit, verse bramen vergezeld met een melasse van zwarte bessen en crème de cassis

TRIPLE CHOCOLATE

8.00

Mousse van tonkaboon, namelaka van pure chocolade, sponge cake van hazelnoot, gekaramelliseerde banaan met bananenroomijs

VERSCHILLENDE SOORTEN IJS

6.50

Keuze uit 2 soorten ijs:

- Vanille roomijs
- Yoghurt mango roomijs
- Citroen sorbetijs
- Bananen roomijs
- Framboos sorbetijs

Geserveerd met slagroom en verschillende texturen van Fryske suikerbrood

KOFFIE SPECIALS

IRISH KOFFIE

7.50

Koffie, Jameson Whiskey, slagroom

ITALIAN KOFFIE

7.50

Koffie, Amaretto, slagroom

FRENCH KOFFIE

7.50

Koffie, Grand Marnier, slagroom

SPANISH KOFFIE

7.50

Koffie, Tia Maria, slagroom

SONNEMA KOFFIE

7.50

Koffie, Sonnema Berenburg, slagroom

BOLSWARDER KOFFIE

8.50

Heerlijke koffie met een glaasje "Frysk Hynder Whisky" en slagroom