

# LUNCHKAART 2024

Onze lunch is van 11:30 uur tot 16:00 uur.

## SOP

---

Onze soepen serveren we met desembrood.

### **Amelander Mosterdboep €8,50**

Onze klassieker: een romige soep met pure, milde mosterd van Ameland en BBQ-spekjes. Kan ook met huisgemaakte gravad lax/ zalm (+€1).

### **Gerookte paprika tomatensoep € 7,50**

Lichtpittige vegan soep, met tomaten, paprika, basilicum en zilte teelt uit eigen tuin.

## TOSTY

---

Keuze uit dikke plakken desembruin- of witbrood. We serveren met ketchup.

### **Haits tosty € 7**

Met lokale ham en kaas.

### **Muoikes tosty € 6**

Met lokale kaas.

### **Mims tosty € 8**

Met Bildtse goitekees (geitenkaas), rode uienchutney, gele paprika, wortel en zilte honing.

### **Zwarte Cross tosty € 8,50**

Tosti met streekkaas, pittig gehakt met chilisaus. D'ran!

### **Herbergiers tosty € 8,50**

Tosti met streekkaas, Coppa, pure sriracha en Brander mayonaise.

## AAI

---

Keuze uit desembruin- of witbrood. De eieren komen van bioboer Pieter uit Tzum.

### **Uitsmijter ham/kaas € 9,50**

Niet de uitsmijter van de discotheek! Gewoon met spiegelei, lokale ham en streekkaas. Speciaal voor aanwaaierende fietsers en wandelaars. Kan vega.

### **Boerenuitsmijter € 11,50**

Spiegelei met achterham, streekkaas, gegrilde groenten, champignons en spekjes.

## VET LEKKER

---

Keuze uit bruin- of desemwitbrood. Geserveerd met royale garnering!  
NB. gluten- en lactosevrije variant aanwezig.

### **Mandje lokale patat € 5,50**

Vers gemaakte Bildtse patat met huisgemaakte Waddenmayonaise in een mandje!

### **Loaded Friese Zwarte Cross (vega) € 11,50**

Lokale patat met pittig gehakt, streekkaas en cherrytomaatjes. Komt met chilisaus. (+€2 voor de vegavariant).

### **De Griene Dyk € 12**

Tweeheerlijke groentekroketten om bij weg te 'dromen'. We geven er Amelande mosterd bij.

### **Eilander kroket voor de pret € 13,50**

De Terschellinger 'eilanderkroket' van rundvlees. Wij zijn fan! Komt met Waddenmayonaise.

### **Eilander garnalenkroket voor de pret € 13,50**

Ambachtelijk gemaakte garnalenkroketten van Terschelling. *Trots op zelf gemaakt.* Komt met Waddenmayonaise.

## **LUUKSE BROADSYS OF SALADE**

---

Ruim opgemaakt met sla, geserveerd met desembrood.

### **De Salm € 12**

Vernoemd naar een oude herberg van de Ouwedyk. Desembrood met huisgemaarineerde gravad lax (zalm), wasabimayo en gemarineerde zeeëik. +Maak er een salade van (+€ 2)

### **Salade goitekees € 14,50**

Mooie salade met goitekees uit St.-Anne.

### **Suver Nuver € 14,50**

Warme vegan wrap met geroosterde bloemkool, kikkererwten, Bildtse aardappel met feta en een kerrie-yoghurtsaus. We serveren met een zilte gazpacho om te dippen!

### **Bildtse Struven € 9**

Drie pannenkoekjes met keuze uit: -gravad lax, Ierse double cream en zeekraal, of - walnoot, jam van Puur Alie, zeeaster honing en aardbei.

## **GROTE TREK**

---

### **Vegaburger € 16**

Een écht (h)eerlijke vegaburger met oude kaas, rode uien chutney en Waddenmayonaise op een Brioche bol. Tip: voeg zelfgemaakte patat toe & Waddenmayonaise (+€ 4)

### **Waddenburger € 17**

Burger van 180 grams Waddenrund met, kaas, komkommer, sla en tomaat en BBQ-saus op een Brioche bol.

Tip: voeg zelfgemaakte patat toe & Waddenmayonaise (+€ 4)

### **Eerlijk vleesburger € 18**

Burger van 180 grams Waddenrund met gerijpte varkensham uit Zuid-Fryslân en kaas, komkommer, sla, tomaat op een Waldkornbol met sirachamayonaise.

Tip: voeg zelfgemaakte patat toe & Waddenmayonaise (+€ 4)

### **The Friezinnburger € 19**

Dubbele burger van gans op een black bun. Met oude kaas, augurken, tomaat, sla en srirachamayonaise. Tip: voeg zelfgemaakte patat toe & Waddenmayonaise (+€ 4)

Allergenen? Vraag er naar en we helpen je.

Volg ons op:



*deel het leven!*  
#thefriezinn #westhoek

