

SIMMER 2024

Diner van 18:00, keuken sluit om 21:00 uur

BEGINNER

Verse oesters € 10,50

3 Oesters in ijs.

6 Calamaris € 6,50

Met gerookte wasabi mayo.

Broodmandje € 8,50

Drie desembroodjes van Bakker Kees uit St.-Jabik met zwarte aioli, tomaten salsa.

Tip: Maak 'm luxe met extra brood, Molkerei tapenade & ganzenworst tapenade (+ €4)

SOP

Onze soepen serveren we met een sneetje desembrood.

Gerookte paprika soep €7,50

Lichtpittig vegansoep met tomaten, paprika, basilicum en zilte teelt uit eigen tuin.

Tip: Voeg Bleu de Wolvega toe (+ €2).

Amelander Mosterdsoep €8,50

Onze klassieker gemaakt met Amelander mosterd. Met of zonder BBQ-spekjes

Tip: Voeg gravad lax toe (+ €1).

FOAR

Noorderling € 7,50

Onze huisgemaakte gravad lax met zeekraal en gerookte wasabi mayonaise.

We doen er mesclune en zoetzuur bij.

Fijnproeversplank € 11,50

Trio van lokale worstjes lam, gans & varken. Met Amelander mosterd, pootui en zoetzuur.

Boerenhofje € 13

Vegetarisch hartig taartje met blauwschimmelkaas, peer en amandel.

seizoensgroenten en een crumbl van Bleu de Wolvega

Paling tartaar € 14,50

Gerookte paling met groene appel, zeekraal en gerookte wasabi mayonaise met toast.

Allergenen? Vraag er naar en we helpen je.

HAAD

We serveren onze gerechten met huisgemaakte patat van Bildtse aardappelen, tenzij anders is vermeld.

Vegaburger € 20

Een écht (h)eerlijke vegaburger met oude kaas, rode uien chutney en Waddenmayonaise op een Brioche bol.

Waddenburger € 21

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

Eerlijk vlees burger € 22

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

The Friezinnburger € 23

Dubbele burger van gans op een black bun. Met oude kaas, augurken, tomaat, sla en srirachamayonaise.

Entrecote en oester € 30,50

We serveren met seizoensgroenten, pepersaus en zoete aardappelpuree!

Dorade € 23

Geserveerd met seizoensgroenten, limoen-hollandaisesaus, en zeekraal.

Simmerhinn € 24

Lichtpittige kipstooft met Grutte Pier Tripel, zoete aardappel, paprika, ui en perzik.

Sliptong € vraag naar de weekprijs

Twee verse tongen met zwarte aioli, zeekraal, knoflookboter en seizoensgroenten. Een derde sliptong (+ € 9,50).

Suver Nuver € 20

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

Waddenplank € 65 *Uitpakken maar voor twee personen!*

Een plank met dorade, palingtartaar (beperkt voorradig), sliptong, gravad lax, oesters, zeekraal, zeebanaan, zwarte aioli en gerookte wasabi mayonaise. Komt met lokale patat en seizoensgroenten.

DEI

Iis-skots € 9

Huisgemaakte ijsmousse van zeeasterhoning, limoen crumble en huisgemaakte karamel.

Ver gezocht € 8

Trio van ambachtelijk ijs uit de Weerribben: met de smaken pistache, bramen en kokos-ananas.

Thumps up! € 9

Vanille parfait van Fryske dúmkjes, rabarber/aardbeien compote en chocolade munt uit de eigen tuin

Diverse speciale koffies € 7,50

Van Dokkumer tot Ierse!

Volg ons op:



deel het leven!

#thefriezinn #westhoek

