



Het gehele jaar geopend!

lunch 12.00 – 17.00
diner 17.00 – 21.00



Princenhof

SINDS 1939

Deel jullie momenten!



Heeft u een allergie, speciale wensen of weinig tijd? Meld het ons van tevoren, zodat wij met uw wensen rekening kunnen houden.

Welkom

Namens ons gehele team
wensen wij u een smakelijk verblijf!

B. Kamminga gastheer
T. Kooistra chef-kok

Aperitief

Cava MVSA	6,00
Kir Royal met Cava MVSA	9,50
Champagne Castelnau Brut Réserve (0,75l)	85,00
Aperol Spritz	9,50
Limoncello Spritz limoen en munt	9,50
Cocktails, keuze uit: Pornstar martini of Mojito of Espresso martini	9,50
Mocktails, keuze uit: Spicy mule of Mojito of Passion fruit	8,50

Maaltijdsalades

geserveerd met brood en boter

Gerookte kip met komkommer, tomaat, augurk, bleekselderij, appel, nacho's en kerrie-knoflookmayonaise	19,00
Zalm en gamba's met zoetzure komkommer, snoeptomaat, kappertjes, rode uienmarmelade en bieslook-mayonaise	19,50
Chioggia biet met boontjes, bloemkoolroosjes, walnoten, sojabonen, snoeptomaat en frambozen vinaigrette	18,50

Voorgerechten

Breekbrood met kruidenboter, kerrie-aioli en hummus (ook mogelijk voor 2 personen + 3,50)	8,50
Carpaccio van gerookte biefstuk op crème fraîche met mesclun sla, cherry tomaatjes, Parmezaanse kaas en truffel-mayonaise	14,25
Gerookte zalmtompouce met ambachtelijk koudgerookte zalm, bieslook-mayonaise, rode uienmarmelade en een kroketje van Hollandse garnalen	14,75
Groente en meer komkommer gazpacho, kokos-currybitterbal en een tartaar van gekonfijte chioggia biet met mosterd kaviaar	14,50
It foargesetsje proeverij bestaande uit grove mosterdsoep, Fryske ambachtelijk gerookte runder-ribeye met roompaté en een bitterbal van pikante Wâldpyk	14,50

Op zoek naar een smakelijk cadeau?
Geef een Princenhof cadeaubon!
Keuze uit €10, €25 of €50
(verkrijgbaar bij de receptie)

Soepen

Komkommer gazpacho koude soep met kruidenolie en zoetzure venkel	8,25
Wartenster mosterdsoep met lente ui en Frysk gerookt spek	8,25
Gerookte palingsoep met gerookte forelsnippers en bosui	9,25
Soep van de dag met bijpassend garnituur	8,25

Hoofdgerechten

Varkenshaas op een crème van knolselderij, groenten en een kokos-pepersaus	26,75
Black Angus biefstuk met een rozemarijn-saliejus (optioneel met 4 gebakken gepelde gamba's + 5,00)	28,75
Wâldpyk kippendijtes met ratatouille en een Thaise kokos-currysaus	26,50
Bourguignon D'Agneau stoofpotje met lamshaasjes en kimchi	29,75
Vegetarisch weekgerecht met passend garnituur	dagprijs
Portobello gevuld met groenten en vegan feta met een krokante knolselderijsteak en pepersaus	24,50
Frittata gevuld met groenten, hierbij groene asperge, wilde rijst en crème fraîche	24,50
Zeebaarsfilet met spinazie, zontomaat en salsa verde	28,50
Kabeljauwfilet met roerbakgroenten en citroen-botersaus	28,50
Vis van de dag met passend garnituur	dagprijs

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten,
friet, mayonaise, compote en rauwkostsalade
Aanvulling mogelijk 3,50 per schaalte, extra mayonaise 0,75

Voor de kleinere trek

aangepaste porties

Soep van de kaart (naar keuze) gerookte palingsoep + 1,00	
+	
Wâldpyk kippendijtes met ratatouille en een Thaise kokos-currysaus	
of	
Rundersukade zachtgegaard met een rozemarijn-saliejus	
of	
Zeebaarsfilet met spinazie, zontomaat en salsa verde	
+	
Aardbeiendessert met een red velvet taartje, yoghurt-aardbeienmousse, en aardbeiensorbetijs	
3 – gangen	35,75
2 – gangen	30,75
hoofdgerecht	23,75

Frysk menu

It foargesetsje proeverij bestaande uit grove mosterdsoep, Fryske ambachtelijk gerookte runder-ribeye met roompaté en een bitterbal van pikante Wâldpyk
Gerookte palingsoep met gerookte forelsnippers en bosui
Bourguignon D'Agneau stoofpotje met lamshaasjes en kimchi
Berenburg-karamel panna cotta met roomijs van Fryske dúmkjes, blauwe bessen en slagroom

4 – gangen 53,50
3 – gangen 46,50

Desserts

Berenburg-karamel panna cotta met roomijs van Fryske dúmkjes, blauwe bessen en slagroom	10,25
Aardbeiendessert met een red velvet taartje, yoghurt-aardbeien mousse en aardbeiensorbetijs	10,25
Dame blanche vanilleroomijs, chocolademousse, slagroom en warme chocoladesaus	9,50
Koffie Princenhof koffie of thee met diverse zoetigheden Fryske, Irish, French, Italian, Spanish of Licor 43 koffie + 5,00	9,50
Sorbet Princenhof vers fruit met vanilleroomijs, aardbeiensorbetijs en slagroom	9,50
Streekkazen met Fryske sûkerbôlebrioche en vijgenmarmelade	14,50

Koffie specialiteiten

Irish coffee met Jameson whiskey	8,50
French coffee met Grand Marnier	8,50
Italian coffee met Amaretto	8,50
Spanish coffee met Tia Maria	8,50
Licor 43 coffee met licor uit Cartagena, Spanje	8,50
Fryske kofje met be(e)renburg Boomsma, Joustra of Sonnema	8,50
Espresso martini	9,50





Het gehele jaar geopend!

lunch 12.00 – 17.00
diner 17.00 – 21.00



Princenhof

SINDS 1939

Deel jullie momenten!



Heeft u een allergie, speciale wensen of weinig tijd? Meld het ons van tevoren, zodat wij met uw wensen rekening kunnen houden.

Rode wijn

Huiswijn

Mantra Lokah Tempranillo 5,00 25,75
Druif: tempranillo, merlot
Valencia, Spanje
Fruutig – soepel – body – notige tonen

Huiswijn

Bisou d’Or Merlot 5,25 26,50
Druif: Merlot
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Zwarte bessen – fruitig – vol

Seizoenswijn

Informeer bij de bediening 5,50 27,50
voor extra details

Castello di Abolo

Chianti Classico 36,00
Druif: sangiovese
Toscane, Italië
Robijnrood – fruitig – kruidig – frisse zuren

Coto Vintage

Rioja Crianza 29,50
Druif: tempranillo
Rioja, Spanje
Soepel – houtgelagerd – bes, kers – zacht

Couveys

Pinot Noir 31,00
Druif: pinot noir
Pays d’oc, Frankrijk
Granaatrood – fruitig – elegant – rook – peper

Piedre Negra

Malbec Reserve 39,50
Druif: malbec
Luján de Cujo, Mendoza, Argentinië
Vol – krachtig – robuust – zwoel – fruitig

Witte wijn

Huiswijn

Mantra Lokah Verdejo sauvignon 5,00 25,75
Druif: verdejo, sauvignon blanc
Valencia, Spanje
Fris – zacht – vol – citrusfruit – sappig

Huiswijn

Bisou d’Or Chardonnay 5,25 26,50
Druif: Chardonnay
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Verfrissend – rond – appel, peer, citrus, exotisch fruit

Seizoenswijn

Informeer bij de bediening 5,50 27,50
voor extra details

Cruz del Castillo

Luna Verde, Verdejo 29,50
Druif: Verdejo
Rueda, Spanje
Strakdroog – peer – venkel – tropisch fruit

Balthazar Fry

Riesling 31,00
Druif: Riesling
Elzas, Frankrijk
Elegant – fris – bloemig – levendig

Wild Rock

Sauvignon Blanc 31,50
Druif: Sauvignon blanc
Marlborough, Nieuw-Zeeland
Verfrissend – perzik, Granny Smith – citrus

Poitout

Chablis 39,50
Druif: Chardonnay
Chablis, Bourgogne, Frankrijk
Fris – mineralig – krachtig – droog

Zoete (witte) wijn

Huiswijn

Schoppen Vestival 5,00 27,50
Druif: blend
Moezel, Duitsland
milddroog – licht – fruitig – zoetje

Château Grand Jauga

5,00
Sauternes (dessertwijn)
Druif: sauvignon blanc, semillon
Valencia, Spanje
zoet – goudgeel – zijdezacht – abrikoos – amandel – frisse zuren

Williams & Humbert

7,25
Tinto Pedro Ximenez (dessertwijn)
Druif: pedro ximenez
Castilië-La Mancha, Spanje
donker mahoniekleur – noten – rozijnen – vijgen – dadels – chocolate – intens zoet

Martínez

10 Years Old Tawny Port 6,50
(dessertwijn)
Druif: touriga nacional, touriga franca, tinta barocca, tinta roriz, tinta cão
Douro, Portugal
zacht – stroperig – donkerfruit

Rosé

Huiswijn

Mantra Lokah garnacha 5,00 25,75
Druif: garnacha, monastrell
Valencia, Spanje
Droog – knisperig – fruitig – zacht

Figuière, Signature rosé (biologisch)

37,50
Druif: syrah, cinsault, grenache
Provence, Frankrijk
bleekroze – citrus – abrikozen – grapefruit – noir

Bruisend

Prosecco – Follador fles van 20cl 8,50

Druif: prosecco
Veneto, Italië
Aromatisch – fris – milddroog – zacht mousserend

Cava – MVSA Brut 6,00 32,50

Druif: macabeo, xarel-lo, parellada
Penedès, Spanje
droog – pittig – fruitig – meloen, banaan, appel

Champagne Castelnau Brut Réserve 85,00

Druif: chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Champagne, Frankrijk
Zuiver – verfrissend – nootachtige aroma

Bier van de tap

Brand fluitje 5,0% 18cl 3,25

Brand pilsner 5,0% 25cl 3,75

Brand pul bier 5,0% 50cl 7,00

Brand weizen 5,1% 30cl 5,25

Brand pul weizen 5,1% 50cl 8,25

Affligem blond 6,8% 30cl 5,25

Texels Skuumkoppe 6,0% 30cl 5,25

Bier uit de fles

Amstel Radler 2,0% 30cl 4,00

Palm 5,4% 25cl 4,50

Duvel 8,5% 33cl 5,50

Desperados 5,9% 33cl 5,50

Corona 4,5% 33cl 5,50

Liefmans fruitesse 3,8% 25cl 4,75

Paulaner hefe weissbier 5,5% 33cl 5,25

Birra Moretti 4,6% 33cl 4,75

Brand IPA 7,0% 30cl 5,25

Westmalle dubbel 7,0% 33cl 5,25

Westmalle tripel 9,5% 33cl 5,50

Affligem dubbel 6,8% 30cl 5,25

Affligem tripel 9,0% 30cl 5,50

Affligem Belgisch wit 4,8% 30cl 5,25

Alcoholvrij bier

Heineken 0,0% 30cl 4,00

Brand IPA 0,0% 30cl 4,75

Amstel Radler 0,0% 30cl 4,00

Brand weizen 0,0% 30cl 4,75

Affligem blond 0,0% 30cl 5,00

Desperados virgin 0,0% 33cl 5,00

Liefmans fruitesse 0,0% 25cl 4,75

Texels Skuumkoppe 0,0% 30cl 5,00

Ook voor uw...

Brunch • Fryske High Tea • Lunch • Diner •
Buffet • Barbecue • Receptie • Bruiloft •
Borrel • Studiedag • Congres •
Vergadering • Seminar •
Bedrijf- en productpresentatie

Groter gezelschap?

Smakelijke menu’s en buffetten,
diverse suggesties en mogelijkheden
van 10 tot 200 personen.

Meer informatie?

Vraag de receptie of kijk op
www.princenhof.nl



Princenhof

SINDS 1939