



Het gehele jaar geopend!

lunch 12.00- 14.00
diner 17.00-20.00



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 Cava gekleurd? Sla de kaart om!	5,50
Kir Royal met Cava MVSA	8,50
Champagne Castelnau Brut Réserve (0,75l)	85,00
Mineraalwater Sourcy puur blauw of rood (0,75l)	6,25

Maaltijdsalades

Seizoenssalade met gerookte eendenborst, vijgen, walnoten en paddenstoelen ✔ mogelijk in vegan, met vegan feta kaas	18,50
Zalm en gamba's met kappertjes, rode uienmarmelade, citroen-dillemayonaise en snoeptomaatjes	19,50

Voorgerechten

Breekbrood met kruidenboter, avocadospread en tapenade van oude kaas (ook mogelijk voor 2 personen + 3,50)	8,50
Carpaccio van gerookte biefstuk met mesclun sla, oude kaas, knoflookolijven en een mayonaise van geroosterde tomaten	13,75
Bonbon van gerookte zalm en krabsalade met een kroketje van rivierkreeft en pikante avocadamayonaise	14,75
Groente en meer ✔ soepje van wortel en peterselie, kokos-curry bitterbal en een carpaccio van gegaarde oerbiet met rucola	13,75
It foargesetsje proeverij bestaande uit Wartenster mosterdsoep met een schuim van gerookte knolselderij, een polenta taartje gevuld met hazenpeper en een bitterbal van pekingeend	14,25

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

Soepen

Wortel-peterseliesoep ✔ met falafel balletjes en prei	8,25
Wartenster mosterdsoep met Fryske skinke en schuim van gerookte knolselderij	8,25
Gevulde visvelouté met saffraan, gerookte zalmsnippers, garnalen en groenten	9,25

Hoofdgerechten

Varkenshaas op gebakken paddenstoelen en een roomsaus met winterkruiden	25,50
Black Angus biefstuk op puree van geroosterde knolselderij met een jus van laurier (optioneel met 4 gebakken gamba's + 5,00)	27,50
Wildzwijnrack met hazenpeper en een wildjus	29,50
Fazantendijtjes met een crème van winterpeen en een jus van rode wijn	24,75
Vegetarisch weekgerecht ✔ met passend garnituur	dagprijs
Biet Wellington ✔ met een crème van knolselderij en een kokos-pepersaus	24,50
Snoekbaarsfilet met spinazie, gekonfijte pompoen en kruidensalsa	25,50
Zalmfilet met een chutney van aubergine en rode uien, groenten en botersaus	27,50
<i>Mayonaise</i>	0,75

Voor de kleinere trek

aangepaste porties

Soep van de kaart (naar keuze) gevulde visvelouté + 1,00	
+	
Fazantendijtjes met een crème van winterpeen en een jus van rode wijn	
of	
Rundersukade zachtgegaard met een jus van laurier	
of	
Snoekbaarsfilet met spinazie, gekonfijte pompoen en kruidensalsa	
+	
Apfelstrudel met karamelstroop, suikerbroodroomijs en slagroom	
3 - gangen	35,50
2 - gangen	30,50
hoofdgerecht	23,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, warme groente,
compote en rauwkost salade. Aanvulling mogelijk 2,50 per schaalkje.

Wild menu

It foargesetsje
proeverij bestaande uit Wartenster mosterdsoep
met een schuim van gerookte knolselderij,
een polenta taartje gevuld met hazenpeper
en een bitterbal van pekingeend

Gevulde visvelouté
met saffraan, gerookte zalmsnippers,
garnalen en groenten

Wildzwijn rack
met hazenpeper en een wildjus

Mandarijnen panna cotta
met gevulde speculaas plaatkoek, pistacheroomijs,
churros en slagroom

4 - gangen	52,50
3 - gangen	45,50

Desserts

Mandarijnen panna cotta met gevulde speculaas plaatkoek, pistacheroomijs, churros en slagroom	9,50
Apfelstrudel met karamelstroop, suikerbroodroomijs en slagroom	8,75
Dame blanche vanilleroomijs, chocolademousse, slagroom, warme chocoladesaus en chocolade kroepoek	9,25
Koffie Princenhof koffie of thee naar keuze met diverse zoetigheden	9,50
Vers fruit sorbet vers fruit met vanilleroomijs, aardbeiorsorbetijs en slagroom	9,50
Streekkazen met vijgen-rozijnenbrood en cranberrymarmelade	13,75

Koffie specialiteiten

Irish coffee met Jameson whiskey	8,25
French coffee met Grand Marnier	8,25
Italian coffee met Amaretto	8,25
Spanish coffee met Tia Maria	8,25
Licor 43 coffee met licor uit Cartagena, Spanje	8,25
Fryske kofje met beerenburg Boomsma, Joustra of Sonnema	8,25
Espresso martini	9,50



Vegan
(optioneel)



Englisch
menu



Deutsche
menu





Het gehele jaar geopend!

lunch 12.00- 14.00
diner 17.00-20.00



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



Huis-
wijn

Cruz del Castillo Los Patos 4,90 24,25
Druif: bobal, syrah
Valencia, Spanje
Fruitig - soepel - body - notige tonen

Huis-
wijn

L'Impossible Merlot 5,00 24,50
Druif: Merlot
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Zwarte bessen - fruitig - vol

Castello di Abolo Chianti Classico 36,00
Druif: sangiovese
Toscane, Italië
Robijnrood - fruitig - kruidig - frisse zuren

Coto Vintage Rioja Crianza 29,00
Druif: tempranillo
Rioja, Spanje
Soepel - houtgelagerd - bes, kers - zacht

Couveys Pinot Noir 29,50
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



Huis-
wijn

Cruz del Castillo Los Patos 4,90 24,25
Druif: viura, sauvignon blanc
Valencia, Spanje
Fris - zacht - vol - citrusfruit - sappig

Huis-
wijn

L'Impossible Chardonnay 5,00 24,50
Druif: Chardonnay
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Verfrissend - rond - appel, peer, citrus, exotisch fruit

Cruz del Castillo Luna Verde, Verdejo 27,50
Druif: Verdejo
Rueda, Spanje
Strakdroog - peer - venkel - tropisch fruit

Balthazar Fry Riesling 29,00
Druif: Riesling
Elzas, Frankrijk
Elegant - fris - bloemig - levendig

Wild Rock Sauvignon Blanc 29,50
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



Huis-
wijn

Schoppen Vestival 4,50 25,50
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

Martinez 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



Huis-
wijn

Cruz del Castillo Los Patos 4,90 24,25
Druif: bobal
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 8,25
Druif: prosecco
Veneto, Italië
Aromatisch - fris - milddroog - zacht mousserend

Cava - MVSA Brut 5,50 30,50
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 3,00

Brand pilsner 5,0% 25cl 3,50

Brand pul bier 5,0% 50cl 6,75

Brand weizen 5,1% 30cl 5,00

Brand pul weizen 5,1% 50cl 7,75

Affligem blond 6,8% 30cl 5,00

Texels Skuumkoppe 6,0% 30cl 5,00

Bier uit de fles

Amstel Radler 2,0% 30cl 3,75

Palm 5,4% 25cl 4,50

Duvel 8,5% 33cl 5,25

Desperados 5,9% 33cl 5,00

Corona 4,5% 35,5cl 5,50

Liefmans fruitesse 3,8% 25cl 4,50

Paulaner hefe weissbier 5,5% 33cl 5,00

Birra Moretti 4,6% 33cl 4,50

Brand IPA 7,0% 30cl 5,00

Westmalle dubbel 7,0% 33cl 5,00

Westmalle tripel 9,5% 33cl 5,25

Affligem dubbel 6,8% 30cl 5,00

Affligem tripel 9,0% 30cl 5,25

Affligem Belgisch wit 4,8% 30cl 5,00

Alcoholvrij bier

Heineken 0,0% 30cl 3,75

Brand IPA 0,0% 30cl 4,50

Amstel Radler 0,0% 30cl 3,75

Brand weizen 0,0% 30cl 4,50

Affligem blond 0,0% 30cl 4,75

Desperados virgin 0,0% 33cl 5,00

Liefmans fruitesse 0,0% 25cl 4,50

Texels Skuumkoppe 0,0% 30cl 4,75

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