



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

Maaltijdsalades

| | |
|---|-------|
| Wildzwijnham salade met buffelmozzarella, kastanjechampignons, pompoen en winterkruidenmayonaise | 19,75 |
| Salade van knolselderij-carpaccio | 19,75 |
| met zongedroogde tomaten, notencrunch, zoetzure bundelzwammetjes en truffelmayonaise | |

Voorgerechten

| | |
|--|-------|
| Breekbrood | 8,75 |
| met kruidenboter, heksenkaas en tapenade (ook mogelijk voor 2 personen + 3,50) | |
| Carpaccio van gerookte biefstuk | 14,50 |
| met mesclun sla, oude kaas, gerookte knoflook- mayonaise en crispy zoete aardappel | |
| Bonbon van gerookte zalm | 14,75 |
| gevuld met vismousse, hierbij een kroketje van kabeljauw en ravigotte-mayonaise | |
| Groente en meer | 14,75 |
| soepje van wortel en gele linzen, rouleaux van knolselderij gevuld met buffelmozzarella en een bitterbal van oesterzwam | |
| It foargesetsje | 14,75 |
| proeverij bestaande uit Wartenster mosterdsoep met geroosterde pastinaak en spekjes, een bierbitterbal en gedroogde wildzwijnham gevuld met roompaté | |

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

Soepen

| | |
|--|------|
| Gele linzen-wortelsoep | 8,50 |
| met vegan feta en zongedroogde tomaten | |
| Wartenster mosterdsoep | 8,50 |
| met geroosterde pastinaak en spekjes | |
| Gebonden langoustinesoep | 9,50 |
| met garnalen, gerookte zalmnippers en groenten | |

Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Varkenshaas | 27,25 |
| op een stampot van spruitjes met een gerookte spekjes | |
| Black Angus biefstuk | 28,75 |
| op een puree van geroosterde knolselderij met een jus van paddenstoelen (optioneel met 4 gebakken gamba's + 5,00) | |
| Gevulde wildrouleaux | 28,00 |
| met gekruide zuurkool en een jus van rode wijn en sjalotten | |
| Wâldpyk | 27,25 |
| gebakken kippendijtes met stoofpeer, kastanjechampignons en roomsaus | |
| Aardappelwafel | 25,50 |
| getopt met buffelburrata, vijgen, biet, notencrunch en balsamicosirop | |
| Chili gnocchi | 25,50 |
| met pompoen, mungbonen, winterpeen, gele rozijnen, witte bonen, bladpeterselie, geroosterde pompoenpitten en currysaus | |
| Snoekbaarsfilet | 28,75 |
| met tomatenratatouille en kruidensalsa | |
| Doradefilet | 28,75 |
| met langoustine-botersaus en een antiboise van bietjes | |

Voor de kleinere trek

aangepaste porties

| | |
|---|-------|
| Soep van de kaart (naar keuze) Gebonden langoustinesoep + 1,00 | |
| + | |
| Wâldpyk gebakken kippendijtes met stoofpeer, kastanjechampignons en roomsaus | |
| of | |
| Rundersukade zachtgegaard met een jus van laurier | |
| of | |
| Snoekbaarsfilet met tomatenratatouille en kruidensalsa | |
| + | |
| Apfelstrudel met karamelstroop, zwarte bessen en vanilleroomijs | |
| 3 - gangen | 36,50 |
| 2 - gangen | 31,50 |
| hoofdgerecht | 24,50 |

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet, warme groente,
compôte en rauwkostsalade. Aanvulling mogelijk 3,50 per schaalpje.

Wild menu

| | |
|--|-------|
| It foargesetsje proeverij bestaande uit Wartenster mosterdsoep met geroosterde pastinaak en spekjes, een bierbitterbal en gedroogde wildzwijnham gevuld met roompaté | |
| Gebonden langoustinesoep met garnalen, gerookte zalmnippers en groenten | |
| Gevulde wildrouleaux met gekruide zuurkool en een jus van rode wijn en sjalotten | |
| Karamel-koffie panna cotta met stoofperenijs, appelstroop en een pistache kletskep | |
| 4 - gangen | 54,50 |
| 3 - gangen | 47,50 |

Desserts

| | |
|---|-------|
| Karamel-koffie panna cotta met stoofperenijs, appelstroop en een pistache kletskep | 10,50 |
| Apfelstrudel met karamelstroop, zwarte bessen en vanilleroomijs | 9,75 |
| Dame blanche vanilleroomijs, chocolade soufflé, slagroom en warme chocoladesaus | 9,75 |
| Koffie Princenhof koffie of thee naar keuze met diverse zoetigheden | 9,75 |
| Vers fruit sorbet | 9,75 |
| vers fruit met vanilleroomijs, aardbeisorbetsijs en slagroom | |
| Streekkazen | 14,75 |
| met suikerbroodbrioche en cranberrymarmelade | |

Koffie specialiteiten

| | |
|---|------|
| Irish coffee met Jameson whiskey | 8,75 |
| French coffee met Grand Marnier | 8,75 |
| Italian coffee met Amaretto | 8,75 |
| Spanish coffee met Tia Maria | 8,75 |
| Licor 43 coffee met licor uit Cartagena, Spanje | 8,75 |
| Fryske kofje met beerenburg Boomsma, Joustra of Sonnema | 8,75 |
| Espresso martini | 9,75 |



Vegan



Englisch menu



Deutsche Karte





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

| | | | |
|--|--|------|-------|
| | Mantra Lokah Tempranillo | 5,25 | 26,50 |
| | Druif: Tempranillo, Merlot Valencia, Spanje <i>Fruutig - soepel - body - notige tonen</i> | | |
| | Bisou d'Or Merlot | 5,50 | 27,50 |
| | Druif: Merlot Languedoc/ Roussillon, Frankrijk <i>Zwarte bessen - fruitig - vol</i> | | |
| | Seizoenswijn | 5,50 | 27,50 |
| | Informeer bij de bediening voor extra details | | |
| | Castello di Abolo Chianti Classico | | 36,00 |
| | Druif: Sangiovese Toscane, Italië <i>Robijnrood - fruitig - kruidig - frisse zuren</i> | | |
| | Coto Vintage Rioja Crianza | | 29,50 |
| | Druif: Tempranillo Rioja, Spanje <i>Soepel - houtgelagerd - bes, kers - zacht</i> | | |
| | Couveys Pinot Noir | | 31,00 |
| | Druif: Pinot noir Pays d'oc, Frankrijk <i>Granaatrood - fruitig - elegant - rook - peper</i> | | |
| | Piedre Negra Malbec Reserve | | 39,50 |
| | Druif: Malbec Luján de Cujo, Mendoza, Argentinië <i>Vol - krachtig - robuust - zwoel - fruitig</i> | | |

Witte wijn

| | | | |
|--|--|------|-------|
| | Mantra Lokah Verdejo sauvignon | 5,25 | 26,50 |
| | Druif: Verdejo, Sauvignon blanc Valencia, Spanje <i>Fris - zacht - vol - citrusfruit - sappig</i> | | |
| | Bisou d'Or Chardonnay | 5,50 | 27,50 |
| | Druif: Chardonnay Languedoc/ Roussillon, Frankrijk <i>Verfrissend - rond - appel, peer, citrus, exotisch fruit</i> | | |
| | Seizoenswijn | 5,50 | 27,50 |
| | Informeer bij de bediening voor extra details | | |
| | Cruz del Castillo Luna Verde, Verdejo | | 29,50 |
| | Druif: Verdejo Rueda, Spanje <i>Strakdroog - peer - venkel - tropisch fruit</i> | | |
| | Balthazar Fry Riesling | | 31,00 |
| | Druif: Riesling Elzas, Frankrijk <i>Elegant - fris - bloemig - levendig</i> | | |
| | Wild Rock Sauvignon Blanc | | 31,50 |
| | Druif: Sauvignon blanc Marlborough, Nieuw-Zeeland <i>Verfrissend - perzik, Granny Smith - citrus</i> | | |
| | Poitout Chablis | | 39,50 |
| | Druif: Chardonnay Chablis, Bourgogne, Frankrijk | | |

Zoete (witte) wijn

| | | | |
|--|--|------|-------|
| | Schoppen Vestival | 5,25 | 28,50 |
| | Druif: blend Moezel, Duitsland <i>milddroog - licht - fruitig - zoetje</i> | | |
| | Château Grand Jauga | 5,50 | |
| | Sauternes (dessertwijn) Druif: Sauvignon blanc, Semillon Valencia, Spanje <i>zoet - goudgeel - zijdezacht - abrikoos - amandel - frisse zuren</i> | | |
| | Williams & Humbert | 7,50 | |
| | Tinto Pedro Ximenez (dessertwijn) Druif: Pedro Ximenez Castilië-La Mancha, Spanje <i>donker mahoniekleur - noten - rozijnen - vijgen - dadels - chocolade - intens zoet</i> | | |
| | Martinez 10 Years Old Tawny Port | 6,50 | |
| | (dessertwijn) Druif: Touriga nacional, Touriga franca, Tinta barocca, Tinta roriz, Tinta cão Douro, Portugal <i>zacht - stroperig - donkerfruit</i> | | |

Rosé

| | | | |
|--|--|-------|-------|
| | Mantra Lokah garnacha | 5,25 | 26,50 |
| | Druif: Garnacha, Monastrell Valencia, Spanje <i>Droog - knisperig - fruitig - zacht</i> | | |
| | Figuière, Signature rosé (biologisch) | 37,50 | |
| | Druif: Syrah, Cinsault, Grenache Provence, Frankrijk <i>bleekroze - citrus - abrikozen - grapefruit - noir</i> | | |

Bruisend

| | |
|---|------------|
| Prosecco - Follador fles van 20cl | 8,50 |
| Druif: Prosecco Veneto, Italië <i>Aromatisch - fris - milddroog - zacht mousserend</i> | |
| Cava - MVSA Brut | 6,00 32,50 |
| Druif: Macabeo, Xarel-lo, Parellada Penedès, Spanje <i>droog - pittig - fruitig - meloen, banaan, appel</i> | |
| Champagne Castelnau Brut Réserve | 85,00 |
| Druif: Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier Champagne, Frankrijk <i>Zuiver - verfrissend - nootachtige aroma</i> | |

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 |
| Corona cero | 0,0% | 33cl | 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