



Ganzjährig geöffnet

Mittagessen 12.00 - 17.00  
Abendessen 17.00 - 21.00



Princenhof

SINDS 1939

Teilen Sie Ihre Momente!



Sie haben eine Allergie, besondere Wünsche oder wenig Zeit? Bitte geben Sie uns vorab Bescheid, damit wir Ihre Wünsche berücksichtigen können.

# Willkommen!

Im Namen unseres gesamten Teams wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

B. Kamminga Gastgeber  
T. Kooistra Küchenchef

## Aperitif

<b>Cava MVSA</b>	6,00
<b>Kir Royal</b> mit Cava MVSA	9,50
<b>Champagne</b> Castelnau Brut Réserve (0,75l)	85,00
<b>Aperol Spritz</b>	9,50
<b>Limoncello Spritz</b> Limette und Minze	9,50
<b>Cocktails, Wahl zwischen:</b> Pornstar martini oder Mojito oder Espresso martini	9,50
<b>Mocktails, Wahl zwischen:</b> Spicy mule oder Mojito oder Passion fruit	8,50

## Mahlzeitsalate

serviert mit Brot und Butter

<b>Geräuchertes Huhn</b> mit Gurke, Tomate, Gewürzgurke, Sellerie, Apfel, Nachos und Curry-Knoblauch-Mayonnaise	19,00
<b>Lachs und Garnelen</b> mit süß-saurer Gurke, Snacktomate, Kapern, roter Zwiebelmarmalade und Schnittlauchmayonnaise	19,50
<b>Choggia Rübe</b> 🌱 mit Bohnen, Blumenkohlröschen, Walnüssen, Sojabohnen, Snacktomaten und Himbeervinaigrette	18,50

## Vorspeisen

<b>Rupfbrot</b> 🌱 mit Kräuterbutter, Curry-Aioli und Hummus (auch für 2 Personen möglich + 3,50)	8,50
<b>Carpaccio vom geräucherten Steak</b> auf Crème fraîche mit Mesclun-Salat, Kirschtomaten, Parmesan und Trüffelmayonnaise	14,25
<b>Räucherlachs-Tompouce</b> mit traditionell kaltgeräuchertem Lachs, Schnittlauchmayonnaise, roter Zwiebelmarmelade und einer holländischen Garnelenkrokette	14,75
<b>Gemüse und mehr</b> 🌱 Gurken-Gazpacho, Kokos-Curry-Bitterballe und ein Tatar aus kandierter Chioggia-Rübe mit Senfkaviar	14,50
<b>It foargesetsje</b> Verkostung bestehend aus grobe Senfsuppe, traditionelles Fryske-Ribeye vom geräucherten Rind mit Sahnepastete und ein würzigen Wäldpyk-Bitterballe	14,50

## Suppen

<b>Gurken-Gazpacho</b> 🌱 Kalte Suppe mit Kräuteröl und süß-saurem Fenchel	8,25
<b>Wartenster Senfsuppe</b> 🌱 mit Frühlingszwiebeln und friesischem Räucherspeck	8,25
<b>Geräucherte Aalsuppe</b> mit geräucherter Forelle und Frühlingszwiebeln	9,25
<b>Tagessuppe</b> mit passender Beilage	8,50

## Hauptspeisen

<b>Schweinefilet</b> auf einer Creme aus Sellerie, Gemüse und einer Kokos-Pfeffer-Sauce	26,75
<b>Black Angus Steak</b> mit Rosmarin-Salbei-Sauce (optional mit 4 gebratenen geschälten Garnelen + 5,00)	28,75
<b>Wäldpyk</b> Hähnchenschenkel mit Ratatouille und einer thailändischen Kokos-Currysauce	26,50
<b>Bourguignon D'Agneau</b> Eintopf mit Lammfilets und Kimchi	29,75
<b>Vegetarisches Gericht der Woche</b> 🌱 mit passender Beilage	Tagespreis
<b>Portobello</b> 🌱 gefüllt mit Gemüse und veganem Feta mit knusprigem Selleriesteak und Pfeffersauce	24,50
<b>Frittata</b> 🌱 gefüllt mit Gemüse damit grünem Spargel, Wildreis und Crème fraîche	24,50
<b>Wolfbarschfilet</b> mit Spinat, Sonnentomate und Salsa Verde	28,50
<b>Kabeljaufilet</b> mit Wokgemüse und Zitronen-Butter-Sauce	28,50
<b>Tagesfisch</b> mit passender Beilage	Tagespreis

Hauptgerichte werden mit warmem Gemüse, Pommes, Mayonnaise, Kompott und Rohkostsalat serviert. Zuschläge möglich 3,50 pro Schüssel, zusätzliche Mayonnaise 0,75

## Für den kleineren Appetit

angepasste Portionen

<b>Suppe aus der Speisekarte</b> (nach Wahl) Aalsuppe + 1,00 + <b>Wäldpyk</b> Hähnchenschenkel mit Ratatouille und einer thailändischen Kokos-Currysauce oder <b>Rinderschulter</b> langsam gegart mit Rosmarin-Salbei-Sauce oder <b>Wolfbarschfilet</b> mit Spinat, Sonnentomate und Salsa Verde + <b>Erdbeerdessert</b> mit Red Velvet Cake, Joghurt-Erdbeer-Mousse und Erdbeersorbet-Eis	3 - Gänge 35,75 2 - Gänge 30,75 Hauptgericht 23,75
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------

## Friesisch Menü

<b>It foargesetsje</b> Verkostung bestehend aus grobe Senfsuppe, traditionelles Fryske-Ribeye vom geräucherten Rind mit Sahnepastete und ein würzigen Wäldpyk-Bitterballe	
<b>Geräucherte Aalsuppe</b> mit geräucherter Forelle und Frühlingszwiebeln	
<b>Bourguignon D'Agneau</b> Eintopf mit Lammfilets und Kimchi	
<b>Berenburg Karamell Panna Cotta</b> mit Eis von Fryske dümkes, Blaubeeren und Schlagsahne	

4 - Gänge	53,50
3 - Gänge	46,50

## Nachspeisen

<b>Berenburg Karamell Panna Cotta</b> mit Eis von Fryske Dümkes, Blaubeeren und Schlagsahne	10,25
<b>Erdbeerdessert</b> mit Red Velvet Cake, Joghurt-Erdbeer-Mousse und Erdbeersorbet-Eis	10,25
<b>Dame blanche</b> Vanilleeis, Schokoladenmousse, Schlagsahne, und warme Schokoladensauce	9,50
<b>Kaffee Princenhof</b> Kaffee oder Tee mit verschiedenen Süßigkeiten Fryske, Irisch, Französisch, Italienisch, Spanisch oder Licor 43 Kaffee + 5,00	9,50
<b>Sorbet Princenhof</b> Frisches Obst mit Vanilleeis, Erdbeersorbet und Schlagsahne	9,50
<b>Regionale Käsesorten</b> mit friesischer Sükerbôle-Brioche und Feigenmarmelade	14,50

## Kaffee Spezialitäten

<b>Irish coffee</b> mit Jameson whiskey	8,50
<b>French coffee</b> mit Grand Marnier	8,50
<b>Italian coffee</b> mit Amaretto	8,50
<b>Spanish coffee</b> mit Tia Maria	8,50
<b>Licor 43 coffee</b> mit Likör aus Cartagena, Spanje	8,50
<b>Friesischen Kaffee</b> mit beerenburg Boomsma, Joustra oder Sonnema	8,50
<b>Espresso martini</b>	9,50

Auf der Suche nach einem leckeren Geschenk?  
Verschenken Sie einen Princenhof-Gutschein!  
Wählen Sie zwischen 10 €, 25 € oder 50 €  
(erhältlich an der Rezeption)

🌱 Vegetarisch (möglich)

🌱 Vegan