



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	6,25
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	9,75
Mocktails, keuze uit: Mojito of Passion fruit	8,75

Maaltijdsalades

geserveerd met brood en boter

Beef tataki dungseden rundvlees met tomatencrumble, oude kaas, edamame, groene asperge en kruidenaioli	19,75
Roasted salmon met little gem, gamba's, wakame, zoetzure ananas-munt pickle, glasnoodles en sesam-soja dressing	20,50
Knolselderij carpaccio met cashew noten, groene asperge, zoete mini pepertjes, rode ui marmelade, cassave en truffelmayonaise	19,50

Voorgerechten

Breekbrood met kruidenboter, kruiden-aioli en komkommerdip (ook mogelijk voor 2 personen + 3,50)	8,50
Carpaccio van gerookte biefstuk op crème fraîche met mesclun sla, cherry tomaatjes, oude kaas en truffel-mayonaise	14,75
Zalmtartaar met sesam-soja dressing, mesclun salade, groene appel kaviaar en een kroketje van Hollandse garnalen	15,25
Groente en meer bonbon van knolselderij gevuld met maismousse, soepje van doperwt en een curry-erwt kroketje	14,75
It foargesetsje proeverij bestaande uit een rouleaux van gerookte en gemarineerde steak, mosterdsoepje met Frysk spek en een Ibérico ham kroketje	15,25

Op zoek naar een smakelijk cadeau?
Geef een Princenhof cadeaubon!

Keuze uit €10, €25 of €50
(verkrijgbaar bij de receptie)

Soepen

Doperwtensoep met zongedroogde tomaat, gepofte quinoa en vegan kruidentoast	8,50
Wartenster mosterdsoep met prei en Frysk gerookt spek	8,50
Langoustine cappuccino met waddengarnalen, bosui en geslagen room	9,50
Soep van de dag met bijpassend garnituur	8,50

Hoofdgerechten

Zeebaarsfilet met maispuree, spinazie en salsa verde	29,50
Scholfilet met groene bladgroenten, zongedroogde tomaat en bearnaisesaus	28,50
Vis van de dag met passend garnituur	dagprijs
Vegetarisch weekgerecht met passend garnituur	dagprijs
Linzenpie op maispuree met roerbakgroenten en bietencrème	26,75
Simit bagel met een krokante bonensteak, zwarte bonensaus en komkommer-ananas chutney	26,75
Varkenshaas op een crème van knolselderij, roerbakgroenten en een saus van paddenstoelen	27,75
Black Angus biefstuk met zomerkruiden-laurierjus (optioneel met 4 gebakken gepelde gamba's + 5,00)	29,50
Wâldhin kippendijtes met ratatouille en een jus van geroosterde tomaat	27,50
Zachtgegaarde lamsrump met lamsshoarma, saus van Fryske turfgerookte skinke en groene aspergetips	29,75

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) langoustine cappuccino + 1,00	
+ Wâldhin kippendijtes met een jus van geroosterde tomaat	
of Rundersukade zachtgegaard met zomerkruiden-laurierjus	
of Scholfilet met maispuree, spinazie, gekonfijte chioggiabietjes en een salsa verde	
+ Aardbeiendessert met een crema catalana bitterbal, yoghurt-aardbeimousse, aardbeiensorbetijs en slagroom	
3 - gangen	38,50
2 - gangen	32,50
hoofdgerecht	26,50

Frysk menu

It foargesetsje proeverij bestaande uit een rouleaux van gerookte en gemarineerde steak, mosterdsoepje met Frysk spek en een Ibérico ham kroketje	
Langoustine cappuccino met waddengarnalen, bosui en geslagen room	
Zachtgegaarde lamsrump met lamsshoarma, saus van Fryske turfgerookte skinke en groene aspergetips	
Friese wichters panna cotta met blauwe bessen parels, stroopwafelijs, een appel-crumble taartje en slagroom	
4 - gangen	57,50
3 - gangen	50,50

Desserts

Friese wichters panna cotta met blauwe bessen parels, stroopwafelijs, een appel-crumble taartje en slagroom	10,75
Aardbeiendessert met een crema catalana bitterbal, yoghurt-aardbeimousse, aardbeiensorbetijs en slagroom	10,75
Dame blanche vanilleroomijs, cheesecake-brownie taartje, slagroom en warme chocoladesaus	9,75
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, aardbeien- en citroensorbetijs, frambozensiroop en slagroom	9,75
Strekkazen met een scrocchicracker en kweepeermarmelade	14,75

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 be(e)renburg Boomsma, Joustra of Sonnema	8,75
Espresso martini	9,75



Vegan



English menu



Deutsche Karte





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

	Mantra Lokah Tempranillo	5,50	27,75
	Druif: tempranillo, merlot Valencia, Spanje Fruiting - soepel - body - notige tonen		
	Bisou d'Or Merlot	5,75	28,50
	Druif: Merlot Languedoc/ Roussillon, Frankrijk Zwarte bessen - fruitig - vol		
	Seizoenswijn	6,00	29,50
	Informeer bij de bediening voor extra details		
	Castello di Abolo Chianti Classico		38,00
	Druif: sangiovese Toscane, Italië Robijnrood - fruitig - kruidig - frisse zuren		
	Coto Vintage Rioja Crianza		31,50
	Druif: tempranillo Rioja, Spanje Soepel - houtgelagerd - bes, kers - zacht		
	Couveys Pinot Noir		33,50
	Druif: pinot noir Pays d'oc, Frankrijk Granaatrood - fruitig - elegant - rook - peper		
	Piedre Negra Malbec Reserve		41,50
	Druif: malbec Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinië Vol - krachtig - robuust - zwoel - fruitig		

Witte wijn

	Mantra Lokah Verdejo sauvignon	5,50	27,75
	Druif: verdejo, sauvignon blanc Valencia, Spanje Fris - zacht - vol - citrusfruit - sappig		
	Bisou d'Or Chardonnay	5,75	28,50
	Druif: Chardonnay Languedoc/ Roussillon, Frankrijk Verfrissend - rond - appel, peer, citrus, exotisch fruit		
	Seizoenswijn	6,00	29,50
	Informeer bij de bediening voor extra details		
	Cruz del Castillo Luna Verde, Verdejo		31,50
	Druif: Verdejo Rueda, Spanje Strakdroog - peer - venkel - tropisch fruit		
	Balthazar Fry Riesling		33,50
	Druif: Riesling Elzas, Frankrijk Elegant - fris - bloemig - levendig		
	Wild Rock Sauvignon Blanc		34,50
	Druif: Sauvignon blanc Marlborough, Nieuw-Zeeland Verfrissend - perzik, Granny Smith - citrus		
	Poitout Chablis		41,50
	Druif: Chardonnay Chablis, Bourgogne, Frankrijk Fris - mineralig - krachtig - droog		

Zoete (witte) wijn

	Schoppen Vestival	5,50	29,50
	Druif: blend Moezel, Duitsland milddroog - licht - fruitig - zoetje		
	Château Grand Jauga	5,50	
	Sauternes (dessertwijn) Druif: sauvignon blanc, semillon Valencia, Spanje zoet - goudgeel - zijdezacht - abrikoos - amandel - frisse zuren		
	Williams & Humbert	7,50	
	Tinto Pedro Ximenez (dessertwijn) Druif: pedro ximenez Castilië-La Mancha, Spanje donker mahoniekleur - noten - rozijnen - vijgen - dadels - chocolade - intens zoet		
	Martinez 10 Years Old Tawny Port	6,75	
	(dessertwijn) Druif: touriga nacional, touriga franca, tinta barroca, tinta roriz, tinta cão Douro, Portugal zacht - stroperig - donkerfruit		

Rosé

	Mantra Lokah garnacha	5,50	27,75
	Druif: garnacha, monastrell Valencia, Spanje Droog - knisperig - fruitig - zacht		
	Figuère, Signature rosé (biologisch)	39,50	
	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	6,25	33,50
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	3,40
Brand pilsner	5,0%	25cl	3,90
Brand pul bier	5,0%	50cl	7,50
Brand weizen	5,1%	30cl	5,50
Brand pul weizen	5,1%	50cl	8,75
Affligem blond	6,8%	30cl	5,50
Texels Skuumkoppe	6,0%	30cl	5,50

Bier uit de fles

Amstel Radler	2,0%	30cl	4,25
Palm	5,4%	25cl	4,75
Duvel	8,5%	33cl	5,75
Desperados	5,9%	33cl	5,75
Corona	4,5%	33cl	5,75
Liefmans fruitesse	3,8%	25cl	4,90
Paulaner hefe weissbier	5,5%	33cl	5,50
Birra Moretti	4,6%	33cl	5,00
Brand IPA	7,0%	30cl	5,50
Westmalle dubbel	7,0%	33cl	5,50
Westmalle tripel	9,5%	33cl	5,75
Affligem dubbel	6,8%	30cl	5,50
Affligem tripel	9,0%	30cl	5,75
Affligem Belgisch wit	4,8%	30cl	5,75

Alcoholvrij bier

Heineken	0,0%	30cl	4,25
Brand IPA	0,0%	30cl	5,00
Amstel Radler	0,0%	30cl	4,25
Brand weizen	0,0%	30cl	5,00
Affligem blond	0,0%	30cl	5,25
Desperados virgin	0,0%	33cl	5,25
Liefmans fruitesse	0,0%	25cl	4,90
Texels Skuumkoppe	0,0%	30cl	5,25
Corona Cero	0,0%	33cl	5,25

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