



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

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

Mahlzeitsalate

serviert mit Brot und Butter

Ziegenkäse  	20,50
mit Ziegenkäse von der „Molkerei“, Falafel, knusprigem Tomaten-Crunch, grünen Spargelspitzen, sonnengetrockneten Tomaten und Tahini-Dressing	
Gerösteter Lachs	21,50
mit Riesengarnelen, Wakame, Sesam-Soja-Dressing, Nudeln, Kameya-Gewürzen und Grüner-Apfel-Kaviar	
Gyoza Bowl 	20,50
Gemüse-Gyoza mit roten Linsen, Aduki-Bohnen, Cashewkernen und Romanasalat	

Vorspeisen

Rupfbrot 	8,75
Kräuterbutter, Tapenade und Aioli (auch für 2 Personen möglich + 3,50)	
Carpaccio vom geräucherten Steak	14,75
auf Crème fraîche mit Mesclun-Salat, Naschtomaten, Parmesan, gerösteten Ackerbohnen und Trüffelmayonnaise	
Op 'e Greide 	15,50
Bestehend aus: Steak-Tartar-Rouleau, einer friesischen Black-Angus-Krokette und Wartenster Senfsuppe mit Feanwäldster Speck	
Wäldtúntsje  	15,25
Bestehend aus: Praline von „Dry-Aged“-Bete und Schnittlauch-Frischkäse, Brokkolisüppchen und einer Champignon-Bitterbal	
Waad en Wetter 	15,50
Bestehend aus: Lachstartar-Rouleau mit Sesam-Soja-Dressing, Hummercremesuppe und einer Krokette aus Wattenmeer-Garnelen	

Suppen

Brokkoli-Gartenkräutersuppe 	9,00
mit knusprigem Quinoa und veganem Kräutertoast	
Wartenster Senfsuppe  	9,00
mit Lauch und Feanwäldster Räucherspeck	
Hummersuppe	9,50
mit Flusskrebse und Tortilla-Crunch	
Tagessuppe	9,00
mit passender Beilage	

Hauptspeisen

Doradenfilet	29,50
auf einem Linsensalat, serviert mit einer Beurre Blanc	
Schollenfilet	28,50
mit Perlcouscous und Sauce Béarnaise	
Tagesfisch	Tagespreis
mit passender Beilage	
Vegetarisches Gericht der Woche 	Tagespreis
mit passender Beilage	
Süßkartoffel-Pie 	27,50
auf Brokkolipüree, Pfannengemüse und einer veganen Parmesansauce	
Falafel-Burger 	27,50
mit Tomatensalsa und Jalapeño-Relish	
Schweinefilet	28,50
auf einer Selleriecreme, Gemüse und einer rosa Pfeffersauce	
Friesisches Black-Angus-Steak 	30,50
mit Ratatouille und Kräuterjus (optional mit 4 gebratenen geschälten Garnelen + 5,00)	
Wäldpyk 	28,50
Hähnchenschenkel aus den „Fryske Wälden“ mit einer Steinpilz-Thymian-Rahmsauce	
Duo vom friesischen Lamm 	30,75
Gefüllte Lammroulade mit gebratenen Roseval-Kartoffeln und Lammkeuleneintopf	

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

Suppe aus der Speisekarte (nach Wahl)	
Hummersupe + 0,50	
+	
Wäldpyk	
Hähnchenschenkel aus den „Fryske Wälden“ mit einer Steinpilz-Thymian-Rahmsauce	
oder	
Rinderschulter	
langsam gegart mit Sommerkräuter-Lorbeerjus	
oder	
Schollenfilet	
mit Perlcouscous und Sauce Béarnaise	
+	
Crème Brûlée	
mit frischen Erdbeeren und weißem Schokoladeneis	
3 - Gänge	38,50
2 - Gänge	32,50
Hauptgericht	26,50

Friesisch Menü

Op 'e Greide
Bestehend aus: Steak-Tartar-Rouleau, einer friesischen Black-Angus-Krokette und Wartenster Senfsuppe mit Feanwäldster Speck

Hummersuppe
mit Flusskrebse und Tortilla-Crunch

Duo vom friesischen Lamm
Gefüllte Lammroulade mit gebratenen Roseval-Kartoffeln und Lammkeuleneintopf

Sûkerbôle-Tiramisu
Tiramisu mit in Likör getränktem friesischem Zuckerbrot, Mascarpone und Streuseln von friesischen „Dümkes“

4 - Gänge	59,75
3 - Gänge	52,50

Nachspeisen

Sûkerbôle-Tiramisu 	10,75
Tiramisu mit in Likör getränktem friesischem Zuckerbrot, Mascarpone und Streuseln von friesischen „Dümkes“	
Crème Brûlée	10,75
mit frischen Erdbeeren und weißem Schokoladeneis	
Dame blanche	9,75
Vanilleeis, Cheesecake-Brownie-Törtchen, Schlagsahne und warme Schokoladensauce	
Kaffee Princenhof	9,50
Kaffee oder Tee mit verschiedenen Süßigkeiten	
Sorbet Princenhof	9,75
frische Früchte mit Vanilleeis, Erdbeer- und Mangosorbet, Himbeersauce und Schlagsahne	
Regionale Käsesorten 	15,75
mit Feigenbrot	

Kaffee Spezialitäten

Irish coffee	9,25
mit Jameson whiskey	
French coffee	9,25
mit Grand Marnier	
Italian coffee	9,25
mit Amaretto	
Spanish coffee	9,25
mit Tia Maria	
Licor 43 coffee	9,25
mit Likör aus Cartagena, Spanje	
Friesischen Kaffee 	9,25
mit beerenburg Boomsma, Joustra oder Sonnema	
Espresso martini	9,75

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

