



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

<b>Cava MVSA</b>	6,50
<b>Kir Royal</b> met Cava MVSA	9,50
<b>Champagne</b> Castelnau Brut Réserve (0,75l)	85,00
<b>Aperol Spritz</b> met sinaasappel	9,75
<b>Limoncello Spritz</b> limoen en munt	9,75
<b>Cocktails, keuze uit:</b> Pornstar martini of mojito of espresso martini	9,75
<b>Mocktails, keuze uit:</b> Mojito of passion fruit	8,75

## Maaltijdsalades

geserveerd met brood en boter

<b>Geitenkaas</b>	20,50
met geitenkaas van de Molkerei, falafel, tomaten crunch, groene aspergetips, zongedroogde tomaten en tahindressing	
<b>Roasted salmon</b>	21,50
met gamba's, wakame, sesam-sojadressing, noodles, kameya kruiden en groene appelkaviaar	
<b>Gyoza bowl</b>	20,50
groenten gyoza met rode linzen, aduki bonen, cashewnoten en little gem	

## Voorgerechten

<b>Breekbrood</b>	8,75
met kruidenboter, tapenade en aioli (ook mogelijk voor 2 personen + 3,50)	
<b>Carpaccio van gerookte biefstuk</b>	14,75
op crème fraîche met mesclun sla, snoeptomaten, Parmezaanse kaas, geroosterde tuinbonen en truffel-mayonaise	
<b>Op 'e Greide</b>	15,50
bestaande uit; rouleau gevuld met steak tartaar, een Frisian Black Angus kroketje en Wartenster mosterdsoepje met Feanwâldster spek	
<b>Wâldtúntsje</b>	15,25
bestaande uit; bonbon van dry aged biet en bieslook roomkaas, broccolisoepje en een champignonbitterbal	
<b>Waad en Wetter</b>	15,50
bestaande uit; rouleau met zalmtartaar en sesam-sojadressing, kreeftensoepje en een kroketje van Waddengarnalen	

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

## Soepen

<b>Broccoli-tuinkruidensoep</b>	9,00
met krokante quinoa en vegan kruidentoast	
<b>Wartenster mosterdsoep</b>	9,00
met prei en Feanwâldster spek	
<b>Kreeftensoep</b>	9,50
met rivierkreeft en tortilla crunch	
<b>Soep van de dag</b>	9,00
met bijpassend garnituur	

## Hoofdgerechten

<b>Doradefilet</b>	29,50
op een salade van linzen, omgeven met beurre blanc	
<b>Scholfilet</b>	28,50
met parelcouscous en bearnaisesaus	
<b>Vis van de dag</b>	dagprijs
met bijpassend garnituur	
<b>Vegetarisch weekgerecht</b>	dagprijs
met bijpassend garnituur	
<b>Sweet potato pie</b>	27,50
op broccolipuree, roerbakgroenten met een vegan Parmezaanse kaassaus	
<b>Falafelburger</b>	27,50
met tomatensalsa en jalapeño relish	
<b>Varkenshaas</b>	28,50
op een crème van knolselderij, roerbakgroenten en een saus van roze peper	
<b>Frisian Black Angus biefstuk</b>	30,50
met ratatouille en kruidenjusz (optioneel met 4 gebakken gepelde gamba's + 5,00)	
<b>Wâldpyk</b>	28,50
kippendijtes uit de Fryske Wâlden met een roomsaus van cèpes en tijm	
<b>Duo van Fries lam</b>	30,50
gevulde lamsrouleau met geroosterde roseval aardappelen en een stoofpotje van lamsbout	

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

<b>Soep van de kaart</b> (naar keuze) kreeftensoep + 0,50	
+ <b>Wâldpyk</b>	
kippendijtes met een roomsaus van cèpes en tijm	
of	
<b>Rundersukade</b>	
zachtgegaard met zomerkruiden-laurierjus	
of	
<b>Scholfilet</b>	
met parelcouscous en bearnaisesaus	
+ <b>Crème brûlée</b>	
met verse aardbeien en witte chocolade-ijs	

3 - gangen 38,50  
2 - gangen 32,50  
hoofdgerecht 26,50

## Frysk menu

<b>Op 'e Greide</b>	
bestaande uit; rouleau gevuld met steak tartaar, een Frisian Black Angus kroketje en Wartenster mosterdsoep met Feanwâldster spek	
<b>Kreeftensoep</b>	
met rivierkreeft en tortilla crunch	
<b>Duo van Fries lam</b>	
gevulde lamsrouleau met geroosterde roseval aardappelen en een stoofpotje van lamsbout	
<b>Sûkerbôle tiramisu</b>	
tiramisu met in likeur gedrenkte Fryske sûkerbôle, mascarpone en crumble van Fryske dúmkes	
4 - gangen 59,75 3 - gangen 52,50	

## Desserts

<b>Sûkerbôle tiramisu</b>	10,75
tiramisu met in likeur gedrenkte Fryske sûkerbôle, mascarpone en crumble van Fryske dúmkes	
<b>Crème brûlée</b>	10,75
met verse aardbeien en ijs van witte chocolade	
<b>Dame blanche</b>	9,75
vanilleroomijz, cheesecake-brownie taartje, slagroom en warme chocoladesaus	
<b>Koffie Princenhof</b>	9,50
koffie of thee met diverse zoetigheden	
<b>Sorbet Princenhof</b>	9,75
vers fruit met vanilleroomijz, aardbeien- en mangosorbetijz, frambozensaus en slagroom	
<b>Streekkazen</b>	15,75
met vijgenbrood	

## Koffie specialiteiten

<b>Irish coffee</b>	9,25
met Jameson whiskey	
<b>French coffee</b>	9,25
met Grand Marnier	
<b>Italian coffee</b>	9,25
met Amaretto	
<b>Spanish coffee</b>	9,25
met Tia Maria	
<b>Licor 43 coffee</b>	9,25
met licor uit Cartagena, Spanje	
<b>Fryske kofje</b>	9,25
met be(e)renburg Boomsma, Joustra of Sonnema	
<b>Espresso martini</b>	9,75





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



<b>Mantra Lokah</b> Tempranillo	5,75	28,75
Druif: tempranillo, merlot Valencia, Spanje Fruiting - soepel - body - notige tonen		
<b>Bisou d'Or</b> Merlot	6,00	29,50
Druif: merlot Languedoc/ Roussillon, Frankrijk Zwarte bessen - fruitig - vol		
<b>Seizoenswijn</b>	6,25	30,50
Informeert bij de bediening voor extra details		
<b>Castello di Abolo</b> Chianti Classico		38,50
Druif: sangiovese Toscane, Italië Robijnrood - fruitig - kruidig - frisse zuren		
<b>Coto Vintage</b> Rioja Crianza		32,50
Druif: tempranillo Rioja, Spanje Soepel - houtgelagerd - bes - kers - zacht		
<b>Couveys</b> Pinot Noir		34,50
Druif: pinot noir Pays d'oc, Frankrijk Granaatrood - fruitig - elegant - rook - peper		
<b>Piedre Negra</b> Malbec Reserve		43,50
Druif: malbec Luján de Cujo, Mendoza, Argentinië Vol - krachtig - robuust - zwoel - fruitig		

## Witte wijn



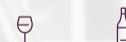
<b>Mantra Lokah</b> Verdejo sauvignon	5,75	28,75
Druif: verdejo, sauvignon blanc Valencia, Spanje Fris - zacht - vol - citrusfruit - sappig		
<b>Bisou d'Or</b> Chardonnay	6,00	29,50
Druif: chardonnay Languedoc/ Roussillon, Frankrijk Verfrissend - rond - appel - peer - citrus - exotisch fruit		
<b>Seizoenswijn</b>	6,25	30,50
Informeert bij de bediening voor extra details		
<b>Cruz del Castillo</b> Luna Verde, Verdejo		32,50
Druif: verdejo Rueda, Spanje Strakdroog - peer - venkel - tropisch fruit		
<b>Balthazar Fry</b> Riesling		34,50
Druif: riesling Elzas, Frankrijk Elegant - fris - bloemig - levendig		
<b>Wild Rock</b> Sauvignon Blanc		35,50
Druif: sauvignon blanc Marlborough, Nieuw-Zeeland Verfrissend - perzik - Granny Smith - citrus		
<b>Poitout</b> Chablis		43,50
Druif: chardonnay Chablis, Bourgogne, Frankrijk Fris - mineralig - krachtig - droog		

## Zoete (witte) wijn



<b>Schoppen</b> Vestival	5,75	30,50
Druif: blend Moezel, Duitsland milddroog - licht - fruitig - zoetje		
<b>Château Grand Jauga</b>	5,75	
Sauternes (dessertwijn) Druif: sauvignon blanc, semillon Valencia, Spanje zoet - goudgeel - zijdezacht - abrikoos - amandel - frisse zuren		
<b>Williams &amp; Humbert</b>	7,50	
Tinto Pedro Ximenez (dessertwijn) Druif: pedro ximenez Castilië-La Mancha, Spanje donker mahoniekleur - noten - rozijnen - vijgen - dadels - chocolade - intens zoet		
<b>Martinez</b> 10 Years Old Tawny Port	7,00	
(dessertwijn) Druif: touriga nacional, touriga franca, tinta barocca, tinta roriz, tinta cão Douro, Portugal zacht - stroperig - donkerfruit		

## Rosé



<b>Mantra Lokah</b> Garnacha	5,75	28,75
Druif: garnacha, monastrell Valencia, Spanje Droog - knisperig - fruitig - zacht		
<b>Figuière, Signature rosé</b> (biologisch)	39,50	
Druif: syrah, cinsault, grenache Provence, Frankrijk bleekroze - citrus - abrikozen - grapefruit		

## Bruisend



<b>Prosecco - Follador</b> fles van 20cl		8,75
Druif: prosecco Veneto, Italië Aromatisch - fris - milddroog - zacht mousserend		
<b>Cava - MVSA Brut</b>	6,50	34,50
Druif: macabeo, xarel-lo, parellada Penedès, Spanje droog - pittig - fruitig - meloen - banaan - appel		
<b>Champagne</b> Castelnau Brut Réserve		85,00
Druif: chardonnay, pinot noir, pinot meunier Champagne, Frankrijk Zuiver - verfrissend - nootachtige aroma		

## Bier van de tap

<b>Brand fluitje</b>	5,0%	18cl	3,50
<b>Brand pilsner</b>	5,0%	25cl	3,95
<b>Brand pul bier</b>	5,0%	50cl	7,75
<b>Brand weizen</b>	5,1%	30cl	5,75
<b>Brand pul weizen</b>	5,1%	50cl	8,90
<b>Affligem blond</b>	6,8%	30cl	5,75
<b>Texels Skuumkoppe</b>	6,0%	30cl	5,75
<b>Texels pul Skuumkoppe</b>	6,0%	50cl	8,90

## Bier uit de fles

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

## Alcoholvrij bier

<b>Heineken</b>	0,0%	30cl	4,25
<b>Brand IPA</b>	0,0%	30cl	5,00
<b>Amstel radler</b>	0,0%	30cl	4,25
<b>Brand weizen</b>	0,0%	30cl	5,00
<b>Affligem blond</b>	0,0%	30cl	5,25
<b>Desperados virgin</b>	0,0%	33cl	5,25
<b>Liefmans fruitesse</b>	0,0%	25cl	4,90
<b>Texels Skuumkoppe</b>	0,0%	30cl	5,25
<b>Corona cero</b>	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](http://www.princenhof.nl)



Princenhof

SINDS 1939