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 6,75

Kir Royal 9,75
met Cava MVSA

Champagne 87,50
Castelnau Brut Réserve (0,75l)

Aperol Spritz 10,25

Limoncello Spritz 10,25
limoen en munt

Cocktails, *keuze uit:* 10,25
Pornstar martini, Mojito of Espresso martini

Mocktails, *keuze uit:* 9,25
Mojito of Passion fruit

Maaltijdsalades

Roasted salmon 22,25
geroosterde zalm met sesam-sojadressing, gamba's, linzen en adukibonen

Crispy empanada bowl 21,50
krokante, gevulde empanada's (vlees of vegetarisch) met een balsamico dressing geserveerd op gebakken paddenstoelen, gegrilde courgette, little gem en geroosterde cashewnoten

Voorgerechten

Breekbrood 9,25
met kruidenboter, tapenade en bieslook roomkaas
(ook mogelijk voor 2 personen + 3,50)

Carpaccio van gerookte biefstuk 15,25
met mesclun sla, oude kaas, gerookte knoflook-mayonaise en geroosterde pompoenpitjes

Waad en Wetter 16,25
bestaande uit; bonbon van gerookte en geroosterde zalm gevuld met buffelmozzarella, een gambakroketje en een mosterdsoepje

Wâldtúntsje 16,25
bestaande uit; bonbon van knolselderij gevuld met paddenstoelentartaar, een broccoli-linzenbitterbal en een pompoensoepje

Op 'e Greide 16,25
bestaande uit; rondo van gerookte eend gevuld met stoofpeer, een hertenbitterbal en een goulashsoepje

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

Soepen

Pompoensoep 9,50
met sweet pepperdrops en geroosterde pompoenpitjes

Mosterdsoep 9,50
met Fryske drûge woarst en groenten

Goulashsoep 9,75
met runderpoulet, groenten en een paprika crunch

Hoofdgerechten

Varkenshaas 29,75
met gebakken paddenstoelen, roerbakgroenten en een tijmjus

Black Angus biefstuk 32,50
op een puree van knolselderij, roerbakgroenten en een jus van ossenstaart
(optioneel met 4 gebakken gamba`s + 5,00)

Eendenfilet 31,50
met wortelcrème, roerbakgroenten en salie-jus

Hertenbiefstuk 33,50
op een ragout van wild rendang en een bockbierjus

Burrata 29,50
met gegrilde courgette, roerbakgroenten, zongedroogde tomaat, pistache en balsamico-siroop

Kimchi burger 28,50
op een soft burger bun met sla, stoofpeerrelish en een sticky chili-bbqsaus

Roodbaarsfilet 29,75
met gamba's, roerbakgroenten en een knoflookroomsaus met winterkruiden

Scholfilet 30,75
krokant gebakken, met geroosterde little gem, roerbakgroenten en beurre blanc

Liever krulfriet of zoete aardappelfriet? + 1,00

Voor de kleinere trek
aangepaste porties

Soep van de kaart (naar keuze)
+
Burrata
met gegrilde courgette, roerbakgroenten, zongedroogde tomaat, pistache en balsamicosiroop
of
Rundersukade
zachtgegaard, met roerbakgroenten en een tijmjus
of
Scholfilet
krokant gebakken, met geroosterde little gem, roerbakgroenten en beurre blanc
+
Apfelstrudel
met karamelstroop en kaneelijs

3 - gangen 40,75
2 - gangen 34,75
hoofdgerecht 28,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met rustieke friet, warme groente, compote en rauwkostsalade. Aanvulling mogelijk 3,50 per schaaltje.

Wild menu

Op 'e Greide
bestaande uit; rondo van gerookte eend gevuld met stoofpeer, een bitterbal van hert en een goulashsoepje

Pompoensoep
met sweet pepperdrops en geroosterde pompoenpitjes

Hertenbiefstuk
op een ragout van wild rendang en een bockbierjus

Fryske bockbier-sûkerbôletiramisu
met karamelstroop en slagroom

4 - gangen 59,75
3 - gangen met voorgerecht 52,75
3 - gangen met soep 49,75

Desserts

Fryske bockbier-sûkerbôletiramisu 11,50
met karamelstroop en slagroom

Apfelstrudel 10,25
met karamelstroop, kaneelijs en slagroom

Dame blanche 10,75
vanilleroomijs, Schwarzwalder Kirschtaartje, slagroom en warme chocoladesaus

Koffie Princenhof 10,25
koffie of thee naar keuze met diverse zoetigheden

Vers fruit sorbet 9,75
vers fruit met vanilleroomijs, aardbeiensorbetijs en slagroom

Streekkazen 15,75
met kweepeercompote en kaaskrokantjes

Affogato 10,75
espresso met vanille-roomijs, speculaaslikeur, slagroom en een bastogne crumble

Koffie specialiteiten

Irish coffee 9,75
met Jameson whiskey

French coffee 9,75
met Grand Marnier

Italian coffee 9,75
met Amaretto

Spanish coffee 9,75
met Tia Maria

Licor 43 coffee 9,75
met licor uit Cartagena, Spanje

Fryske kofje 9,75
met beerenburg Boomsma, Joustra of Sonnema

Espresso martini 10,25

gerecht met Friese streekproducten

Vegetarisch (optioneel)
Vegan

English 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 — 6,00 — 29,50
Druif: Tempranillo, Merlot
Valencia, Spanje
Fruitig - soepel - body - notige tonen

Bisou d'Or Merlot — 6,00 — 29,50
Druif: Merlot
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Zwarte bessen - fruitig - vol

Seizoenswijn — 6,25 — 30,50
Informeer bij de bediening voor extra details

Castello di Abolo Chianti Classico — 38,50
Druif: Sangiovese
Toscane, Italië
Robijnrood - fruitig - kruidig - frisse zuren

Coto Vintage Rioja Crianza — 33,50
Druif: Tempranillo
Rioja, Spanje
Soepel - houtgelagerd - bes, kers - zacht

Couveys Pinot Noir — 35,50
Druif: Pinot noir
Pays d`oc, Frankrijk
Granaatrood - fruitig - elegant - rook - peper

Piedre Negra Malbec Reserve — 43,50
Druif: Malbec
Luján de Cujo, Mendoza, Argentinië
Vol - krachtig - robuust - zwoel - fruitig

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

Witte wijn

Mantra Lokah Verdejo sauvignon — 6,00 — 29,50
Druif: Verdejo, Sauvignon blanc
Valencia, Spanje
Fris - zacht - vol - citrusfruit - sappig

Bisou d'Or Chardonnay — 6,00 — 29,50
Druif: Chardonnay
Languedoc/ Roussillon, Frankrijk
Verfrissend - rond - appel, peer, citrus, exotisch fruit

Seizoenswijn — 6,25 — 30,50
Informeer bij de bediening voor extra details

Cruz del Castillo Luna Verde, Verdejo — 33,50
Druif: Verdejo
Rueda, Spanje
Strakdroog - peer - venkel - tropisch fruit

Balthazar Fry Riesling — 35,50
Druif: Riesling
Elzas, Frankrijk
Elegant - fris - bloemig - levendig

Wild Rock Sauvignon Blanc — 35,50
Druif: Sauvignon blanc
Marlborough, Nieuw-Zeeland
Verfrissend - perzik, Granny Smith - citrus

Poitout Chablis — 43,50
Druif: Chardonnay
Chablis, Bourgogne, Frankrijk

Zoete (witte) wijn

Schoppen Vestival — 6,00 — 32,50
Druif: blend
Moezel, Duitsland
milddroog - licht - fruitig - zoetje

Château Grand Jauga — 6,00
Sauternes (dessertwijn)
Druif: Sauvignon blanc, Semillon
Valencia, Spanje
zoet - goudgeel - zijdezacht - abrikoos - amandel - frisse zuren

Williams & Humbert — 7,50
Tinto Pedro Ximinez (dessertwijn)
Druif: Pedro Ximenez
Castilië-La Mancha, Spanje
donker mahoniekleur - noten - rozijnen - vijgen - dadels - chocolade - intens zoet

Martinez 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

Mantra Lokah garnacha — 5,75 — 28,75
Druif: Garnacha, Monastrell
Valencia, Spanje
Droog - knisperig - fruitig - zacht

Figuière, Signature rosé (biologisch) — 39,50
Druif: Syrah, Cinsault, Grenache
Provence, Frankrijk
bleekroze - citrus - abrikozen - grapefruit - noir

Bruisend

Prosecco - Follador fles van 20cl — 8,75
Druif: Prosecco
Veneto, Italië
Aromatisch - fris - milddroog - zacht mousserend

Cava - MVSA Brut — 6,75 — 35,50
Druif: Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Penedès, Spanje
droog - pittig - fruitig - meloen, banaan, appel

Champagne Castelnau Brut Réserve — 87,50
Druif: Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
Champagne, Frankrijk
Zuiver - verfrissend - nootachtige aroma

Bier van de tap

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

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	5,00
Paulaner hefe weissbier	5,5%	33cl	5,75
Birra Moretti	4,6%	30cl	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	5,00
Texels Skuumkoppe	0,0%	30cl	5,25
Corona cero	0,0%	33cl	5,25