

Historische pleisterplaats De Stadsherberg

De Stadsherberg kan bogen op een rijk historisch verleden.

Al voor 1820 was het een bekende pleisterplaats met een herberg voor de vermoeide reiziger, stalhouderij voor de paarden met een eigen “hynstewaed” (een soort zwembad waar de paarden konden worden gewassen), als ook een wagenmakerij en een aanlegsteiger voor de trekschuiten. Het was destijds een plek waar het een komen en gaan was van mensen die onderweg waren en die van slaapplekken en eten moesten worden voorzien.

Deze functie ging langzaam verloren. In latere tijden moesten de herbergiers het meer hebben van de plaatselijke evenementen en kaatswedstrijden. Zo was het in die tijd heel gebruikelijk dat een herbergier zelf een kaatswedstrijd organiseerde om zo gasten naar zijn herberg te trekken. De toenmalige eigenaar deed dit ook en wel gewoon hiervoor op straat.

Hieraan dankt de straat dan ook haar naam: Oud Kaatsveld.

De permanente commissie der Franeker kaatspartij is ooit in deze herberg opgericht. Het door deze commissie opgezette kaatsstoernooi, de PC, is inmiddels uitgegroeid tot het grootste kaatsevenement in Friesland en de wereld.

Tegenwoordig is De Stadsherberg een uitstekend restaurant met een serre en terras aan het water, waar wij nu op een eigentijdse manier onze gasten ontvangen en verzorgen in een herberg waar dat al honderden jaren het geval is geweest.

Voorgerechten	Soepen
Fries weiderund carpaccio Carpaccio van Fries weiderund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, sud 'n sol tomaten en toast 11,95	Klassieke ossenstaartsoep Met Madeira en lente ui 5,95
Huisgerookte zalm carpaccio Carpaccio van huisgerookte zalm met appel-radijssalade, gefrituurde kappertjes en limoendressing 11,95	Waddensoep Met Noordzee krab en wadden kokkels 5,95
Geitenkaas en gegrilde groenten carpaccio Carpaccio van lokale biologische geitenkaas (niet gepasteuriseerd), gegrilde groenten, mesclun salade, notencrumble, blauwe bessen en bessendressing 10,95	Thaise gele kokossoep Met courgette en kokosmelk 5,95
Zomer salade Frisse salade van Cantaloupe en Galia meloen, Friese Bjirmenham, naanbrood toast en een aardbeiensalsa 9,95	Tomatensoep Met kruidenolie en room 5,95
Klein mossel pannetje Mosselen gestoofd in Grutte Pier wit bier met groenten en chorizo geserveerd met eigen whiskysaus en toast 9,95	
Voorgerecht van de dag Te zien op de borden of vraag het onze medewerkers 8,50	



Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Dry aged ribeye van de grill (225 gram)

Met oude kaas gegratineerde hasselback kaas en beurre café de Franeker 29,95

Spareribs à la Stadsherberg

Friberne spareribs geglaceerd met cola-stroop met zoete aardappel partjes.

Keuze uit milde of pikante stroop 21,50

Krokante kip Parmezaan

Kipfilet van Friese boerderijkip met Parmezaan korst geserveerd met gegrilde groenten en tomaten-basilicumsaus 19,95

Lamsrack

Kroon van gegrilde lamsrack geserveerd met zoete aardappelpuree, gepofte cherry tomaten en portjus 28,95

Gevulde varkenshaas

Varkenshaas gevuld met Riperkrite en mangochutney en met een krul van gebakken spek 19,95

Visgerechten

Black tiger garnalen

Gepelde black tiger garnalen gebakken in knoflookolie geserveerd met ui, tomaat en feta 21,50

Zalmfilet

Met citroen-venkelrisotto, gele peen en bieslookroomsaus 19,95

Sliptong 3 stuks (heel)

Gebakken sliptong geserveerd met in roomboter gegaarde bospeen en kruidenolie 25,50

Zeebaars

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gegrilde groene asperges, wadden kokkels en een schaal en schelpdierensaus 22,50

Vegetarisch

Combi van gevulde zoete aardappel en puntpaprika

Met diverse groenten, noten en gegratineerd met kaas geserveerd met mesclun salade en tzatziki 17,50

Groenten curry

Vegetarische curry gevuld met diverse groenten en geserveerd met wilde rijst en Indiase uien bhajis 17,50

Naanbrood pizza

Met tomaten-pestosaus, zomerse groenten en geitenkaas 15,50

Maaltijdsalades

Frisse rijk belegde maaltijdsalade met de keuze uit een vlees, vis of vegetarische variant 18,50

Hoofdgerecht van de dag

Te zien op de borden of vraag het onze medewerkers 19,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met gefrituurde aardappelpartjes in schil met truffelmayonaise, groenten en aardbeienrabarber

