

De Stadsherberg

Kerstbox menu 2020

Kerst vieren we dit jaar bij u thuis!

Voorgerechten 1^{ste} gang

Kerst proeverij de Stadsherberg

Tapas proeverij met verschillende vlees, wild, vis en kaas specialiteiten

- * Gekonfijte eendenbout
- * Wild paté van everzwijn en een notencrumble
- * Gerookte eendenborst met cranberry dressing
- * Friese coppa met frambozen- port dressing en geraspte stokâlde Fryske kaas
- * Runderrollade met truffelmayonaise en pijnboompitten
- * Huisgerookte zalm met Hollandse garnalen en limoenmayonaise
- * Paling gerookt met wakame salade
- * Tynjetaler & bleu de Wolvega met honing en druiven
- * Gevulde vijg met brie en walnoten
- * Gemarineerde kastanje champignons

Hierbij geven wij ook zoals u van ons gewend bent huisgebakken brood en toast met huisgemaakte kruidenboter, tapenade en olijven mee.

Soepen 2^{de} gang (vervalt bij het 3- gangen menu)

Paddenstoelensoep

Met verse tijm en truffel

Pompoensoep

Met gepofte kastanjes

Wildbouillon

Met gerookte houtduif en bosui

Bouillabaisse

Met fruit de mer en pernod

Tomatensoep

Met kruidenroom

Hoofdgerechten 3^{de} gang

Wildgerechten

Wildzwijnsukade

Met hasselback, gewokte groentes en peper- truffelsaus

Hertenbiefstuk

Met gegrilde pompoen en cranberry saus

Vleesgerechten

Franeker stoofpot

Stoofpot van in bockbier gestoofd rundvlees met zoete aardappelpuree

Varkenshaas

Ingesneden en gevuld met brie en cranberry compote, omwikkeld met spek

Spareribs a la Stadsherberg

Friberne spareribs geglaceerd met bockbier-colastroop, keuze uit mild of pikant

Tournedos (€5,- meerprijs)

Met geflambeerde paddenstoelen, spek en ui



De Stadsherberg

Visgerechten

Zeewolffilet

Omwikkeld met Parmaham en geserveerd met gezuurde groentes en roze garnalen saus

Zalmfilet

Met een notenkruim, dragon- pastinaak puree en beurre blanc saus

Zeetongrolletjes (€5,- meerprijs)

Gestoofd in witte wijn met dille en kappertjes en Hollandse garnalen

Vegetarisch

Vegetarische wellington

Gevuld met pompoen, oerpeen, courgette, pastinaak en een puree van de Frieslander aardappel

Groenten curry

Met basmati rijst, noten en naanbrood

Bij alle hoofdgerechten komen gebakken aardappelen van de Frieslander, witlof met gesmolten kaas en een gestoofde jonagold appel met een aardbeien coulis

Dessert 4^{de} gang

Grand dessert

Diverse lekkernijen uit onze dessert keuken

- * Huisgemaakte Friese tiramisu
- * Cheesecake van stoofpeer met perenstroop
- * Chocolade- cranberry brownie
- * Vruchten bavarois
- * Sinaasappel- passie vrucht trifle
- * Divers rood fruit als framboos, rode bes en aardbei
- * Huisgemaakte kerst chocolaatjes

Flessen wijn

PROSECCO

Villa Teresa Prosecco Veneto DOC Frizzante Biologisch (Blanc & Rosé)

Prosecco / Italië, Veneto

Fruitig / Licht / Elegant

Fles €15,-

WITTE WIJN

Domaine de Taverne Cevennes 2019

Sauvignon, Chardonnay & Ungi blanc / Frankrijk, Gardon

Vol / Levendig / Kruidig

Fles €15,-

RODE WIJN

Sentinelle de Massiac Minervois 2017

Syrah & Grenache / Frankrijk, Minervois

Rijk / Soepel / Intens

Fles €15,-



Hotel & Restaurant
De Stadsherberg