

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 slaapplek 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 kaatstoernooi, 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

Friese charcuterie

Charcuterie van diverse lokale vleeswaren 11,50

Gerookte wilde eend

Huisgerookt met in witte wijn gestoofde peer, witlof-sinaasappelsalade en krul van krokant spek 12,50

Friese escargots

Bereid met tomaat, ui, knoflook en feta geserveerd met knoflooktoast 9,95

Coquilles

Licht gebakken met een puree van wilde spinazie en doperwten en een kreeftensaus 11,95

Hertenrug carpaccio

Carpaccio van gemarineerde en gerookte hertenrug met Vlielandse cranberries, kastanjechampignons en Rypenaar geitenkaas 11,50

Pompoen- geitenkaassalade

Geroosterde en geglaceerde pompoen met lauwwarme geitenkaas uit de lokale “molkerij” en balsamicostroop 9,50

Voorgerecht van de dag

Te zien op de borden of vraag het onze medewerkers 8,50

Soepen

Knolselderijsoep

Met gebrande noten crumble 5,95

Rode linzen- zoete aardappelsoep

Met Serranoham kaantjes 5,95

Paddenstoelenroomsoep

Wilde paddenstoelen en verse tijm 5,95

Cajun style Noordzee krabsoep

Met krabbenpoot en komkommercrème 5,95



Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Tournedos van Fries weiderund

Met geflambeerde paddenstoelen, ui en spek 29,95

Wilde eendenborst

Gebakken wilde eendenborst met gegrilde pompoen, aardappelmousseline en rode wijnjus 21,50

Wildzwijn biefstuk

Geserveerd met zoete aardappelpuree, chips van truffel aardappel en cranberrysaus 23,50

Haas & haas

Een combinatie van hazenpeper en hazenrugfilet met een prei-pestostamppot 22,50

Fryske hin au vin

Filet van Friese boerderijkip in rode wijn gestoofd met grove groenten 18,95

Visgerechten

Rol van snoekbaarsfilet

Gevuld met huisgerookte zalm en kruiden crème fraîche met een witte wijn-dillesaus 22,50

Rode poon (heel)

Geserveerd met een verse tuinkruiden mousseline en groene aspergetips 19,95

Kabeljauwloin

Met gele peen, Chioggia biet en schelpdierensaus 21,95

Op de huid gebakken zalmfilet

Met risotto coppa di Parma en een dragon-botersaus 19,95

Vegetarisch

Ratatouille taart

Gelaagde hartige taart van diverse groenten, bataat en feta 16,95

Paddenstoelen-pastaschotel

Pasta penne met diverse paddenstoelen, zwarte truffel en oude kaas 16,95

Winter groentecurry

Met verschillende winterse groenten en wilde rijst 16,95

Hoofdgerecht van de dag

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

Let op! Onze jagers voorzien ons elke week van vers geschoten wild. Ons wild wordt geschoten met hagel. Dus willen wij onze gasten erop attent maken dat wild gerechten ondanks de zorgvuldige bereiding nog steeds hagel kan bevatten.

Al onze gerechten worden met een bijpassend garnituur geserveerd.

Extra te bestellen:	Frisse salade	3,50
	Frites met echte mayonaise	3,50

Heeft u vragen over allergenen?

Dan kunt u bij onze gastheer of gastvrouw terecht.



Desserts

Pumpkinpie

Pompoentaart met walnoten-honing yoghurt en Amaretto likeur 7,95

Apfelstrudel

Warm geserveerd met boerenroomijs en vanillesaus 7,75

Butterscotch crème brûlée

Met hazelnoot roomijs en toffee cream likeur 7,75

Dame blanche

Boerenroomijs, chocoladeschotsen en chocoladesaus 7,50

Grand dessert

Diverse lekkernijen met bijpassend likeur (vanaf twee personen) 8,50 p.p.

Kaasplankje van Friese en Franse kazen

Verschillende soorten kaas geserveerd met honing, druiven, toast en een klein glas rode port 12,95

Stadsherberg koffie (koffie naar keuze)

Met huisgemaakte Friese tiramisu en luxe bonbon 5,95

Dessert van de dag

Te zien op de borden of vraag het onze medewerkers 6,95

Warme dranken

Verse thee (diverse smaken) 2,25

Koffie 2,35

Cappuccino 2,75

Espresso 2,25

Dubbele Espresso 2,75

Flat white 3,15

Koffie verkeerd 2,85

Latté macchiato 2,95

Espresso macchiato 2,55

Samengestelde koffiedranken

Frjentsjerter koffie

Franeker babbelaar, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Dokkumer koffie

Sonnema Beerenburg, basterdsuiker, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Ierse koffie

Jameson whiskey, basterdsuiker, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Italiaanse koffie

Di Saronno Amaretto, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Franse koffie

Grand Marnier, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Spaanse koffie

Tia Maria of met Licor 43, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Baileys koffie

Baileys, koffie en ongezoete geslagen room 5,95

Likeuren

Di Saronno Amaretto 4,25

Drambuie 4,25

Cointreau 4,25

Licor 43 4,25

Grand Marnier rood 4,25

Kahlua 4,25

Baileys 4,25

Dom Benedictine 4,25

Sambuca 4,25

Tia Maria 4,25

Limoncello 3,00

Oud Kaatsveld 8 - 8801 AB Franeker
0517-392686 - info@stadsherbergfrankeer.nl
www.stadsherbergfrankeer.nl



Hotel & Restaurant de Stadsherberg

