

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 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
Proeverij de Stadsherberg Tapas proeverij voor 2 personen met verschillende vlees, wild, vis en kaas items 9,50 p.p.	Pompoenwortelsoep Met gember en limoen 5,95
Geroekte wilde eend Wilde eend uit eigen rokerij met bieten-appel salade, truffelchips en sinaasappeldressing 10,95	Zoete aardappelsoep Met gepofte kastanjes en gebakken spekjes 5,95
Steak tartaar Bereid met paddenstoelen, ui, augurk en truffel geserveerd met krokant van spek, toast en geschaafd eigeel 12,95	Bouillabaisse Met waddenkokkels en zeewolf 5,95
Coquilles Licht gebakken met een zoete aardappelpuree en saus van Hollandse garnalen 11,50	Friese uiensoep Met kletskop van tynjetaler 5,95
Hertenrug carpaccio Carpaccio van gemarineerde en gerookte hertenrug met Vlielandse cranberrydressing, gemarineerde kastagne champignon en Stokâlde Fryske kaas 11,50	
Portobello In een filodeeg jasje en gevuld met pompoen-spinazierisotto, geitenkaas en paddenstoelen 9,95	



Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Tournedos van Fries weiderund

Met geflambeerde paddenstoelen, ui en spek 29,95

Ook te bestellen met een spies van coquilles 34,95

Wilde eendenborst

Gebakken wilde eendenborst met gegrilde pompoen, tuinkruiden mousseline en rode port-tijmsaus 19,95

Franeke stoofpot

Stoofpot van in bockbier gestoofd rundvlees geserveerd met zoete aardappelpuree 18,95

Duo van haas & haas

Een combinatie van hazenrugfilet en hazenpeper met truffelpuree en gepofte kastanjes 22,50

Varkenshaas

Ingesneden en gevuld met brie en vijgen geserveerd met paddenstoelensaus 19,95

Spareribs a la Stadsherberg

Friberne spareribs geglaceerd met bockbier-colastroop, keuze uit mild of pikant 19,50

Visgerechten

Zeewolf filet

Omwikkeld met parmaham en geserveerd met gezuurde groentes en limoenbotersaus 21,50

Snoekbaarsfilet

Met schorseneren en saus van Hollandse garnalen 23,50

Zalmfilet

Op de huid gebakken filet met gegrilde groenten, doperwten-aardappelrösti en witte wijn-dillesaus 19,95

Vegetarisch

Stamppotjes mix

Rode bietstamppot, spruitjesstamppot, stamppot van zoete aardappel, spinazie en geitenkaas met geroosterde spruitjes en honingbalsamicostroop 16,95

Bloemkooltaart

Bereid met bloemkool, honing, harissa gegratineerd met kaas en een noten crumble 16,95

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

Stoofpeer duo

Combinatie van in witte en in rode wijn gestoofde peer, kaneelijs en stoofperenstroop 7,95

Crème brûlée

Met suikerbroodjes, karamelsaus en stroopwafel crumble 7,95

Coupe du bois

Yoghurt bosvruchtenijs met rood fruit, frambozendressing en tuille krul 7,50

Dame blanche

Boerenroomijs, chocolade schotsen en chocoladesaus 7,50

Onze dessert wijnen:

El Candado Pedro Ximenez Valdespino

Deze sherry is een perfecte dessertwijn voor bij zoete en chocolade desserts, ook mooi bij kaas 4,75

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

Muscat de Beaumes de Venise

Is een heerlijke dessertwijn die mooi past bij verschillende soorten desserts met fruit, honing, bladerdeeg of ijs 4,65

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

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

Samengestelde koffiedranken

Frentsjerter 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

