

# De Stadsherberg

## Voorgerechten

### Proeverij de Stadsherberg

Tapas proeverij voor 2 personen met verschillende vlees, wild, vis en kaas items 8,50 p.p.

### Steak tartaar

Bereid met paddenstoelen, ui, augurk en truffel geserveerd met krokant van spek, toast en geschaafd eigeel 12,95

### Zalmmousse

Met huisgerookte zalm, Hollandse garnalen, rucola en citroenmayonaise 10,50

## Soepen

### Zoete aardappelsoep

Met gepofte kastanjes en gebakken spekjes 4,95

### Friese uiensoep

Met klets kop van tynjetaler 4,95

### Pompoenwortelsoep

Met gember en limoen 4,95

Soepen worden geserveerd brood en boter

## Hoofdgerechten

### Vleesgerechten

#### Tournedos van Fries weiderund

Met geflambeerde paddenstoelen, ui en spek 25,95

#### Hazenpeper

Hazenpeper met truffelpuree en gepofte kastanjes 21,50

#### Franeke stoofpot

Stoofpot van in bockbier gestoofd rundvlees met zoete aardappelpuree 17,50

#### Varkenshaas

Ingesneden en gevuld met brie en vijgen met een 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

#### Zalmfilet

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

### Vegetarisch

#### Bloemkooltaart

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

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade, warme groenten en gebakken aardappelen.

## Dessert

### Friese tiramisu

Huisgemaakte tiramisu gemaakt met beerenburg als Friese twist 4,95

### Duo van stoofpeer

In wijn gestoofde peer met een kaneel panna cotta en slagroom 5,95

