
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 een slaapplek en eten moesten worden voorzien.

Voorgerechten

Carpaccio van Fries weiderund

Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise 11,50 ☒

Vitello tonnato

Kalfsrollade met tonijn dressing, kappertjes en sud 'n sol tomaten 9,95 ☒

Zalmtartaar

Van huisgerookte zalm met zalmmousse, wakame salade, citroenmayonaise en bietenchips 10,50 ☒

Gegrilde groenten salade

Lauwwarme geitenkaas, walnoten en een balsamico-honing dressing 9,50 ☒

Voorgerecht van de dag

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

Soepen

Ossenstaartsoep

Met Pedro Ximenez en lenteui 5,95 ☒

Visbouillon

Black tiger garnalen met noodles en gepocheer

Gele currysoep

Met rode linzen, tauge, kokosmelk en koriande ☒

Tomatencappuccino

Met room en groene kruiden-dressing 5,95 ☒

Desserts

Limoncello cheesecake

Met bastogneboderm en kokosijs 7,95

Aardbeien tiramisu

Met witte chocolade ijs 7,95

Dame blanche

Boerenroomijs, chocolade schotsen 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 pr 12,95 ☒

Stadsherberg koffie (koffie naar keuze)

Huisgemaakte Friese tiramisu en luxe bonbon 5,95

Dessert van de dag

Te zien op de borden of vraag het onzemedewerkers 6,95



Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Dry aged rib-eye (225 gr)

Met zoete aardappelpartten en chimichurri 28,50 

Zomerse Italiaanse stoofpot

In rode wijn gestoofde runderlappen met tomaat, courgette, wortel en champignon en geserveerd met tagliatelle 19,95

Lamsbout van de grill

Met groene asperges, gepofte cherrytomaten en een thijm-sinaasappeljus 21,50 

Kalfs entrecote

Met een grutte pier witbier saus 21.50 

Gevulde varkenshaas

Varkenshaas gevuld met spinazie en feta, omwikkeld met serranoham en geserveerd met mosterd-dillesaus 19,95 

Visgerechten

Rol van snoekbaarsfilet

Gevuld met huisgerookte zalm en kruiden crème fraîche 23,50 

Dorade (heel)

Met citroen, venkel en kruidenolie 21,50 

Zalmfilet

Met gestoofde prei en kerriesaus 19,95 

Zeebaars

Gebakken op de huid met sugar snaps, ui en een dragon botersaus 20,50 

Vegetarisch

Gegrilde bloemkool

Gemarineerde met harissa, honing, kaneel en geserveerd met basmati rijst 16,95 

Quinoa burger

Met bietenchutney, blue de wolvega en lollo rosso 16,95

Quiche

Met gele en groene courgette, gegratineerd met brie 16,95

Hoofdgerecht van de dag

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

Al onze gerechten worden met een bijpassend garnituur geserveerd.

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

Alle gerechten met het  logo kunnen voor u glutenvrij geserveerd worden. Heeft u verder nog vragen over allergenen? Dan kunt u bij onze gastheer of gastvrouw terecht.

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

