



élevé

Stap binnen en laat u verrassen door de culinaire wereld van Chef de Cuisine Mike Kalkman, waar smaak, aandacht en gastvrijheid samenkomen.

In onze keuken staan pure, Friese ingrediënten centraal: eerlijk, seizoensgebonden en met zorg geselecteerd uit de regio. Met verfijnde technieken en een creatieve blik vertalen wij deze producten naar gerechten die u bijblijven. Terwijl u geniet van uw diner wordt u getrakteerd op een prachtig uitzicht over Leeuwarden, een mooie aanvulling die uw avond compleet maakt.

Bij elk gerecht hoort een verhaal en een passend glas wijn. Laat u adviseren door Maitre Sommelier Afif Boughammoura en ontdek een wijn die naadloos aansluit op uw diner, van een compleet arrangement tot een bijzonder glas. Laat u inspireren, ontdek nieuwe smaken en vertrouw op onze expertise.

Wij kijken ernaar uit u een onvergetelijke avond te bezorgen. Heeft u allergieën of speciale dieetwensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.



Mike Kalkman



Ons Chef's Menu

Chef de Cuisine Mike Kalkman nodigt u van harte uit om zijn keuken te ontdekken.

Met passie, ambitie en vakmanschap werkt ons team elke dag opnieuw aan pure en authentieke gerechten, geïnspireerd door het seizoen en de Friese streek. “Ik nodig u uit om u te laten verrassen door mijn keuken. Ik kook zoals een Friese chef dat van nature doet: eerlijk, puur en met de beste producten uit de streek. Samen met mijn team maak ik gerechten waar we met recht grûtsk op zijn.”

Mike

3 GANGEN	52.5
4 GANGEN	65
5 GANGEN	77.5
6 GANGEN	90
<i>(tot 20:00 uur te bestellen)</i>	
8 GANGEN	110
<i>(tot 19:30 uur te bestellen)</i>	



.....Vegetarisch.....

Wij laten ons graag inspireren door alles wat groeit en bloeit. Daarom bieden wij met plezier volwaardige vegetarische varianten van al onze menu's, met dezelfde aandacht en creativiteit. Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Laat het ons weten, wij denken graag met u mee.

.....Wijn suggesties.....

Daarnaast neem ik, Afif Boughammoura, u graag mee in mijn wereld van wijn. “Als Maître Sommelier completeer ik uw culinaire beleving met zorgvuldig gekozen wijn-spijscombinaties. Bij elke gang adviseer ik een harmonieus passend glas, afgestemd op uw persoonlijke voorkeur. U kunt kiezen voor een verrassend wijnnarrangement of voor bijzondere wijnen per glas. Vraagt u gerust om een aanbeveling, ik deel mijn passie voor wijn graag met u.”

Afif



3 GANGEN	27
4 GANGEN	36
5 GANGEN	45
6 GANGEN	54
8 GANGEN	72

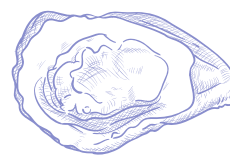
.....Desters.....

OESTER KLASSIEK

5 p/st

OESTER

La Ratte | truffel | limoen |
champagne | kaviaar sigaar
5.5 p/st



GEZELSCHAPPEN

Bestaat uw gezelschap uit 6 of meer gasten? Dan vragen wij u een van onze menu's te kiezen.

Ons Bib Gourmand Menu

3-GANGEN MENU 52.5

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert



4-GANGEN MENU 65

voorgerecht | tussengerecht |
hoofdgerecht | dessert

.....Voorgerecht.....

NOORDZEE KRAB

groene tomaat | munt | dragon | crème fraîche | kaviaar

DRY AGED FRYSKE BLACK ANGUS

eendenlever | truffel | zoete ui | Madeira

.....Tussengerecht.....

HEILBOT MET SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

fregola | artisjok | zilte groenten | gezouten citroen

IBERICO WANG BBQ

barigoule | portobello | gember | gepofte knoflook

.....Hoofdgerecht.....

ZEEDUIVEL

risotto | kokos | snijboon | gamba | colombo | wilde limoen

GELAKTE EENDENFILET EN BOUT

paksoy | aubergine | miso | eendenlever saus

.....Dessert.....

WITTE CHOCOLADE & FRAMBOOS

wilde limoen | lychee | bloemen

SOUFFLÉ FRIES SUIKERBROOD

perzik | anijs | crème cru | calamansi

Min. bereidingstijd 15 min

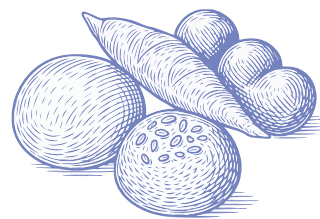
FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan
vegetarisch bereid worden.

Onze À la Carte Kaart



.....Voorgerechten.....

HUISGEMAAKT BROOD 9.5

brioche | meergranen | tijger | sesam
pinda-miso | Olde Fryske

TARTELETTE 18.5

wilde knoflook | gerookte eidooier | morille

NOORDZEEKRAB 19.5

groene tomaat | mint | dragon | doperwten |
crème fraîche | kaviaar

HAMACHI 19.5

colombo | kokos | bleekselderij | wilde limoen | witte soja

KALFSTARTAAR 19.5

krokante zwezerik | mosterdzaad | komkommer |
gefermenteerde peper | basilicum

DRY AGED FRIESE BLACK ANGUS 22.5

eendenlever | truffel | zoete ui | Madeira

.....Tussengerechten.....

LANGOUSTINES 24.5

meloen | xo | calamansi | vlierbloesem

HALVE KREEFT BBQ 29.5

uit de schaal geserveerd
bospeen | zilte groenten | la Ratte |
Lardo | yuzu

GEVOGELTE TORTELINNI'S 21.5

tom kha kai | peulvruchten | shiitake | dragon

IBERICO WANG BBQ 21.5

barigoule | portobello | gember |
gepofte knoflook



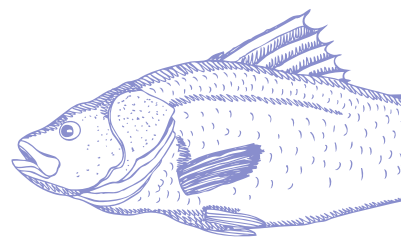
FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan
vegetarisch bereid worden.

Onze A la Carte Kaart



.....Hoofdgerechten.....

RISOTTO 30

gepocheerd ei | peulvruchten | truffel

FREGOLA 30

shiitake | parmezaan | tomaat | doperwten

HELE KREEFT BBQ 52.5

uit de schaal geserveerd

bospeen | zilte groenten | la Ratte | Lardo | yuzu

HEILBOT MET SCHAAL- EN SCHELPDIEREN 37.5

fregola | artisjok | zilte groenten | gezouten citroen

ZEEDUIVEL 39.5

risotto | kokos | snijboon | gamba |
colombo | wilde limoen

GELAKTE EENDENFILET EN BOUT 38

paksoy | aubergine | miso | eendenlever saus

DRY AGED FRIESE BLACK ANGUS BBQ 38

BBQ | ui | bospeen | snijboon | gezouten limoen

OSSENHAAS 39.5

groene asperge | turf gerookt spek | piccalilly |
frieslander | foyot saus



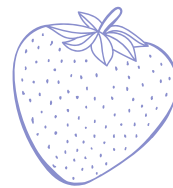
FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan
vegetarisch bereid worden.

Onze À la Carte Kaart



Desserts

AARDBEI & RABARBER 14

yoghurt | merengue | vlierbloesem | verveine

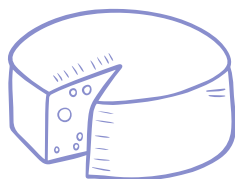
WITTE CHOCOLADE & FRAMBOOS 14

wilde limoen | lychee | bloemen

SOUFFLÉ FRIES SUIKERBROOD 16.50

perzik | anijs | crème cru | calamansi

Min. bereidingstijd 15 min.



KAAS 17.50

regionale en internationale kazen |
bôle | walnoten | appel | truffelhoning | compote

FRIANDISES 7

4 stuks huisgemaakte lekkernijen



GRAND DESSERT 18.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen,
geserveerd met soufflé.*

Bereidingstijd min. 15 minuten.

FRYSK PRODUKT

Dit gerecht bevat producten van
lokale Friese bodem.



Vegetarisch of kan
vegetarisch bereid worden.