

# Catch of the day

## Zeebaarsfilet

Met verschillende soorten herfstgroentes en puree van aardappel en  
pastinaak

18,50

## TRUFFEL-PADDENSTOELERISOTTO

Smeuïge risotto van truffel, verschillende soorten paddenstoelen met  
rucola, tomaat en oude pecorino 14,75

## EILANDER LAMSSCHENKEL

Langzaam gegaard lamsvlees van de kwelder  
met seizoen groenten en huisgemaakte jus

17,75

## Wijntip

*Reuilly Luc Tabordet 2015*

*Frisse sauvignon blanc uit de Loire*

*Glas 5.75 Fles 28.00*

# BOKBIEREN



## IJBOK 6.5%

Zwartbruin ongefilterd herfstbier met een licht bruine schuïmkraag

4.75



**TIP!!**

## Dubbel Bock

**8.8%**

*Stevig bokbier met verschillende soorten geroosterde mouten voor een donder en vol aroma*

5.25

OP=OP

Grutte Pier bokbier uit Leeuwarden van de tap 8%

33cl | 5.25

Hertog Jan Bockbier van de tap

Donker & volmondig 6.5%

4.50