

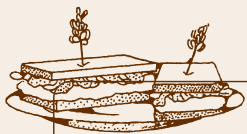
# Menukaart Restaurant De Reus

## SOEPEN

Pastinaak soep 6,50  
Met truffelmayonaise  
en uitgebakken panchetta

Friese uien soep 6,50  
Met Berenburg en Friese kaascroutons

Wisselende weeksoep 6,50



## VOORGERECHTEN

Broodplankje 8,50  
Met diverse smeersels

Bûkspek 11,50  
Krokant buikspek met roergebakken andijvie en gefrituurde uienringen

Runder carpaccio 12,50  
Dun gesneden met truffelmayonaise Parmezaanse kaas en pittenmix

Huis gemarineerde gravadlax 11,50  
Gemarineerde zalm met limoenmayonaise, tafelzuur en Zweeds brood

Caprese 11,25  
Caprese van Buffalo mozzarella, gerookte tomaat, basilicum en balsamico dressing

King mushroom 11,25  
Eryngii is de koning van de paddenstoelen, gebakken in vanille olie met een crème van doperwtten

tip

proeverij van  
verschillende  
voorgerechten 12,75 pp

te bestellen vanaf 2 personen

## kleine reusjes

patat met  
frikandel/kroket 6,50  
patat met kipfingers  
6,50  
poffertjes 4,50  
pasta 6,50



side dish  
gebakken  
aardappelen  
3,75



## Maaltijd salades

Groot 19,50  
Kleine 14,50

Salade oosterse kip  
Salade van gesneden kippendijenvlees met  
komkommer linzen  
yoghurt mint granaatappeldressing

Salade carpaccio  
Dun gesneden met truffelmayonaise,  
Parmezaanse kaas en pittenmix



## VISGERECHTEN

Zeebaars 22,50  
Hele zeebaars gevuld met, tijm, rozemarijn en knoflook met een  
limoen zeekraal saus

Op de huid gebakken zalmfilet 24,50  
Met een kruidige couscous op smaak gebracht met olijf en  
zongedroogde tomaat, geserveerd met een saus van mint

geserveerd met warme  
groente en friet



## VLEESGERECHTEN

Sukade 22,00  
Langzaam gegaarde rundersukade met een mousseline van knolselderij en  
een jus van paddenstoelen en truffel

Tournedos 32,50  
van de Friese Ambachtelijke Slager Hiemstra met roergebakken  
bospaddenstoelen en een jus van truffel

Friese Runderstoof 24,75  
met pompoen, ui, bleekselderij, tomaat en kruidkoek, geserveerd met  
stimstamp

Beef burger 19,95  
Fryske rundvlees uit de weide van Sexbierum, spek, cheddar en whiskeysaus.  
Geserveerd met friet.

Reuze schnitzel 21,50  
Met bakgarnituur van champignon, ui, paprika, spek vergezeld met een  
pepersaus



## VEGAGERECHTEN

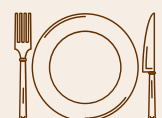
Paddenstoelen risotto 19,50  
Risotto rijst gemaakt met bospaddenstoelen,  
truffelmayonaise en Parmezaanse kaas  
afgetopt met rucola

Mediterrane linzencurry 19,50  
gevuld met groenten, geserveerd met een yoghurt dip en  
naanbrood

Vega bietenburger 18,50  
Bietenburger met vijgencompote geserveerd met friet

3 gangen weekmenu

37,50





# Desserts

Pannacota 8,50

van vanille, pruimen, sherry en chocolade schotsen



2 soorten winterijs 9,50

stoofpeer en walnotenijs  
met honingcrumble en vanillesaus

Crème Brûlée 9,00

van kaneel en vanille met boerenjongensijs

Chocolade festijn 9,00


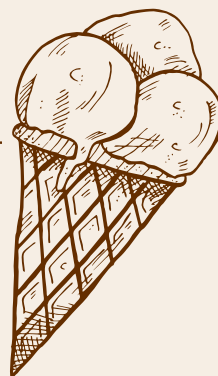
3 bereidingen van chocolade.

Dameblanche 7,50

Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Proeverij van desserts

Te bestellen vanaf 2 personen 11,75 p.p



voor de kleine  
reusjes  
bolletje ijs met  
slagroom en  
verrassing 4,50



Restaurant De Reus