

Om mee te beginnen...

Brood

Diverse broodsoorten geserveerd met verschillende smeerseltjes:
Tapenade, aioli en kruidenboter

6,00

Gerookte vissoorten

Gerookte paling, zalm en makreel met
wakamé en tonijn mayonaise.

14,95

Langzaam gegaarde tamme eendenborst

met gemarineerde geitenkaas van de Molkerij

12,95

Huisgemaakte bietello vega tonnato

11,95

Fritatta van Friese schapenkaas van Tusken Bosh en Mar

met Fryske ham en zwarte knoflookmayonaise

12,95

Coquilles met huisgemaakt buikspek

met crème van knolselderij en saffraan rouille

13,95

Gestoomde halfswang

met jus van appel-pruimen

12,95

Soeperij

Dubbel getrokken ossenstaart bouillon

met garnituur

6,95

Romige kreeftensoep

7,50

Mosterdsoep met spekjes (kan ook vegetarisch)

6,95



't ponkje
Kerk restaurant

Vegetarisch

Vraag ook naar de gerechten die wij buiten de kaart om serveren.

Vegetarische happerij

Diverse vegetarische lekkernijen

20,50

Vis

Vraag naar de misselende vangsten van de dag

met passend garnituur en saus.

Dagprijs

Gemarineerde gamba's

met pancetta en curry- kokos saus

21,50

Vlees

Biologisch runder stoofpotje

(vlees van de Gouden Boaiem)

22,50

Gebakken lamshaasjes

met Charlotte aardappel en een tijm sausje.

23,75

Vitender halfsbiefstuk

met gekarameliseerde sjalotjes en eigen jus

24,75

Kogelbiefstuk

van de grill met shiitake en rode wijnsaus

24,25

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, salade en warme groente.



't ponkje
Kerk restaurant

Ponkje menu

Fryske ham van de Hemelumer Hoeve met gemarineerde
geitenkaas

Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met garnituur

Vangst van de dag met passend garnituur en saus

Of

Kogelbiefstuk van de grill met shiitake en rode wijnsaus

Dessert van de chef

39,50

Vraag ook naar ons
wijnarrangement

per glas te bestellen



't ponkje
Kerk restaurant

Desserts

<i>Verskillende Friese kaassoorten</i>		9,75
<i>Trio van boeren ijs met of zonder slagroom</i>		7,50
<i>Limoncello mousse</i>		
met Bastogne kruimels en een bolletjes ijs		8,50
<i>Friese tiramisu gemaakt van suikerbrood</i>		8,50
<i>Symfonie van chocolade:</i>		
brownie, chocolade ijs en mousse		7,95
<i>Traditionele dame blanche</i>		
met een warme chocolade saus		7,50
<i>(met advocaat + € 1,50)</i>		
<i>Verrassing Grand dessert</i>		
verschillende hapjes van het dessert		9,50

<i>French koffie</i>	met Grand Marnier	7,75
<i>Fryske koffie</i>	met Beerenburg	7,25
<i>Irish koffie</i>	met Jameson whiskey	7,50
<i>Italiaanse koffie</i>	met Amaretto	7,50
<i>Spaanse koffie</i>	met Tia Maria	7,50
<i>Woudsender koffie</i>	met Waarmertsje	7,00

