



Nagerechten

Koffie variaties



Dame Blanche, een mooie blonde dame	€ 5.00
Een rietje voor Sophietje	€ 5.25
Sorbet van vanille ijs met vers fruit en slagroom	
Banana Split, maar dan zonder Frans Bauer	€ 5.50
Vanille ijs met banaan, chocolade saus en slagroom	
Ijspret op een bordje, diverse soorten ijs met boerenjongens en slagroom	€ 5.75
Met de groetjes van Atje Keulen-Deelstra	
Ijstruffels in verschillende smaken met vanillesaus en slagroom	€ 6.25
Hemel op aarde	€ 6.50
Combinatie van Brusselse chocoladeparfait en frambozensaus	
Parfait van zure room en pompoen met rood fruit en slagroom	€ 6.50
Handgesneden fruitsalade met meloen sorbetijs, frambozensaus en slagroom	€ 6.50
Koude kak	€ 6.50
Crème brûlée afgebrand met rietsuiker, met frambozen sorbetijs en slagroom	
Parfait van Fryske dumkes en een vleugje beerenburg	€ 6.50
Een feestje van meloen	€ 6.75
Gemarineerde meloenbolletjes, meloen sorbetijs en watermeloen gazpacho met slagroom	

Espresso	€ 1.80
Cappuccino	€ 1.95
Latte Macchiato	€ 2.50
Koffie dessert met koekje, chocola en bonbon	€ 2.75
Dokkumer koffie	€ 4.75
<i>Koffie met Beerenburg en room</i>	
Ierse koffie	€ 5.25
<i>Koffie met Ierse whisky en room</i>	
Schotse koffie	€ 5.25
<i>Koffie met Drambuie en room</i>	
Franse koffie	€ 5.25
<i>Koffie met Grand Marnier en room</i>	
Italiaanse koffie	€ 5.25
<i>Koffie met Amaretto en room</i>	
D.O.M. koffie	€ 5.25
<i>Koffie met Bénédictine en room</i>	



Wijnkaart

Witte wijn	1/1 fles
Duitsland: Zeller Schwarze Katz	€ 15.00
<i>Frisse, zachte, sprankelende moezelwijn</i>	
Zuid – Afrika: Rotsvast	€ 16.50
<i>Frisse, fruitige, droge wijn</i>	
Italië: Prosecco	€ 19.95
<i>Sprankelende witte wijn</i>	
Spanje: Torres Gran Viña Sol	€ 21.00
<i>Stevige wijn met aroma's van appels en citrusfruit.</i>	
Frankrijk: Chablis Domaine Long – Depaquit	€ 29.50
<i>Droge, mineraalachtige wijn, een eerste klas Bourgogne</i>	
	1/2 fles
Frankrijk: Macon-Villages	€ 11.25
<i>Prettig weg te drinken, droge witte wijn</i>	
Rode wijn	1/1 fles
Italië: Chianti Renzo Masi	€ 17.50
<i>Iets kruidige, kersen fruitachtige wijn</i>	
Australië: Rosemount Estate	€ 18.50
<i>Volle fruitige wijn met een rijke smaak</i>	
Spanje: Faustino	€ 21.00
<i>Elegante wijn met een aroma van vanille</i>	
Frankrijk: Fleurie	€ 21.50
<i>Toegankelijke wijn met een fruitige afdronk</i>	
Frankrijk: Château Rozier	€ 29.50
<i>Een grand cru met veel geur en smaak</i>	
	1/2 fles
Frankrijk: Châteauneuf-du-Pape	€ 21.75
<i>Robuuste volle rode wijn, verbouwd op vuursteen</i>	

Rosé wijn	1/1 fles
Frankrijk: Côtes de Provence les Couversets	€ 15.00
<i>Zalmroze, een kruidige en fruitige droge wijn</i>	
Spanje: Torres de Casta Rosada	€ 18.00
<i>Intense rosé kleur, fruitige middel droge wijn</i>	
Italië: Prosecco	€ 19.95
<i>Een biologische wijn, sprankelend, fris en fruitig</i>	
Mousserende wijn	
Frankrijk: St Remy Brut	0,375 lt € 15.00
<i>Een droge mousserende wijn</i>	0,75 lt € 27.50
Champagne Beaumet Brut Rosé	€ 41.00
<i>Heerlijke, sprankelende, droge rosé champagne</i>	

Huiswijn

Witte wijn	1/1 fles
Frankrijk: Vin Blanc Sec	€ 13.75
<i>Droge witte wijn, levendig van smaak</i>	
Vin Blanc Moelleux	€ 13.75
<i>Licht zoet en mild</i>	
Graves Supérieures	€ 14.75
<i>Mollig, zoet en fruitig</i>	
Rode wijn	1/1 fles
Frankrijk: Clos du Merlot	€ 13.75
<i>Rond, soepel, flink wat fruit</i>	
<i>Onze huiswijnen zijn ook te bestellen per glas of 1/2 liter.</i>	



Lunch gerechten (van 12.00 - 17.00 uur)

Panini tosti met ham en kaas	€ 3.25
Een biologisch 7 granen broodje met biologische Friese brandnetel uienkaas Kuierend over een bospaadje van Paulus de Boskabouter	€ 4.75
Mama Mia Warme Italiaanse bol belegd met ham, verse ananas en gesmolten kaas	€ 5.50
Twee Kwekkeboom kroketten geserveerd met 2 bruine bammetjes*	€ 5.50
Terug van weggeweest : Het begrip, broodje gezond Kan eventueel ook ongezonder met mayonaise	€ 5.25
Oost West Thuis, maar een biologisch noten-rozijnenbroodje met gerookte wilde zalm en tzatziki smaakt hier het best	€ 6.75
Warme wrap belegd met salami, brie en notenpesto naar het recept van Lady Margriet	€ 6.75
Wrap gevuld met roomkaas en gerookte zalm toegedekt met een dekentje van rucola	€ 6.75
Uitsmijter ham, kaas, rosbeef en huzarensalade*	€ 7.25
Panini XXL met huisgemaakte kipsalade met groene asperges en sla	€ 7.50

* Dit gerecht wordt geserveerd met bruin brood tenzij anders aangegeven.

Koude voorgerechten

Warm stokbroodje kruidenboter met tapenade en olijven Snapt u het nog, koud voorgerecht, warm broodje? Pfff.....	€ 3.50
In rode port gemarineerde dronken meloenballietjes links gedraaid met langzaam gerijpte Parmezaanse ham	€ 5.25
Cocktail van rivierkreeftenstaartjes en huisgemaakte whiskysaus zonder badpak, gepeld door de opa van Jan Smit	€ 6.00
Gerookte zalm op een bedje van gemengde sla op smaak gebracht met de wilde frisheid van limoenen en onze geheime dressing	€ 8.75
Caesar salade: Romeinse sla aangemaakt met Caesar dressing en een topping van broodcroutons, bacon, pomodori tomaat en Parmezaanse kaas	€ 8.75
Dungesneden runderhaas met brandnetel uienkaas, walnoten truffel tapenade en een dressing van lente-uitjes	€ 9.25
Type niet lullen maar pellen, zo uit de branding Salade van Hollandse garnalen vergezeld van een huisgemaakte whiskysaus	€ 9.75
Het kruidentuintje Salade van veldsla, feta, komkommer, rode ui, trostomaatjes, zwarte olijven op smaak gebracht met olijfolie van vroeg geplukte olijven, 8 uur 's ochtends	€ 9.50
Driemaal is scheepsrecht Visproeverijtje van gerookte zalm met limoendressing, Hollandse garnalen met cocktailsaus en gefrituurde gamba's met knoflooksaus	€ 10.25



Alle gekheid op een stokje Club sandwich zalm; met gerookte zalm, rucola, spek, ei en limoendressing	€ 7.50
Club sandwich kalkoen; met gerookte kalkoen, spek, rucola en bieslookkaas Ook deze heeft de kerst niet overleefd.	€ 7.50
Dubbel geklutste omelet Royaal gevuld met fetakaas en gerookte zalm*	€ 7.75
Panini XXL met Italiaanse kruiden en huisgemaakte salade van Schotse wilde zalm	€ 8.25
De oude vertrouwde Big Sip is terug! Niet oud, wel een lekkere hamburger geserveerd met een puntzak oma's frieten	€ 8.75
Caesar salade: Romeinse sla aangemaakt met Caesar dressing en een topping van broodcroutons, bacon, pomodori tomaat en Parmezaanse kaas	€ 8.75
Huisgemaakte kipsaté met atjar, kroepoek, huzarensalade en mayonaise. Met een puntzak oma's frieten welke door onze koks verantwoord gefrituurd zijn.	€ 9.25
Vita lunch; Verse fruitcocktail, smoothie, 4 bruine mini broodjes te beleggen met gerookte zalm, kipfilet, rosbeef en Hüttenkäse	€ 9.50

Soepen

Heldere kippensoep met prei	€ 4.25
Tomatensoep: Zongerijpte tomaten en geurige basilicum gaan hierin hand in hand	€ 4.25
Lichtgebonden kerriesoep met kip en koriander	€ 4.25
Een onstuimige courgettesoep met een rösti van gerookte zalm	€ 4.75



Warme voorgerechten

Gegratineerd geitenkaasje op een crouton met honing tijmsaus en tuinkers	€ 9.00
In tempura beslag gebakken reuze garnalen met een pittige chilisaus en wakame salade	€ 9.50

Vlees

Oudenwetse magere gestoofde rundersukade met een saus van rode ui en rode wijn op Stefan's oma's wijze	€ 14.50
Knorrepot Bourgondisch stuk beenham van de linker of rechterbeen met een cranberry mosterdsaus	€ 14.75
Een lekker stuk met lange benen gemarineerde speenvarkenskoteletjes van de grill gelakt met Friese appelstroop	€ 15.00
Schnitzel met ham en champignonroomsaus, gegratineerd met kaas À la Johan Strauss in driekwartsmaat XXL met op verzoek een walsje van André Rieu	€ 15.00
Varkenshaas met champignonroom-, peper- of stroganoffsaus	€ 15.25
Gebakken kalkoenfilet met gegrilde ananas en een Thaise kerriesaus	€ 15.25
Bananenblad gevuld met gewokte kipreepjes, courgette, rode paprika, verse ananas en paksoi, overgoten door een Chinese sesamsaus (sambal bij meneel?!)	€ 15.75
Kogelbiefstuk met kruidenboter en een garnituur van roergebakken paprika, champignons en courgette	€ 16.25
Dol op wol Getrancheerde lamsbout met een door de wol geveerde tzatziki saus	€ 17.50
Varkenshaas gevuld met brandnetel uienkaas geserveerd met een saus van rode ui en rode wijn	€ 17.75
Tournedos met champignonroom-, peper- of stroganoffsaus	€ 19.25
Tournedos met in tempura beslag gebakken garnalen en sesamsaus	€ 20.50

Vis

Visserstatijn Gebakken tilapiafilet belegd met tomaat, courgette, gegratineerd met buffel mozzarella en op smaak gebracht met basilicumolie	€ 15.00
Ovenschotel van kabeljauw, zalm en gamba's met courgette, tomaat, wortel en groene kruiden	€ 15.50
Neusje van Gerrit Zalm Gebakken zalm met een saus van mosterd en cranberry's begeleid door gefrituurde scampi's	€ 16.00
De tong streelt de tong Duet van jumbo sliptong met een huisgemaakte remouladesaus	€ 23.75

Grill

Half haantje van de grill	€ 14.00
Lekker kluiven Speciaal voor Hotel Drachten gemarineerde spareribs	€ 17.50
Runder rib-eye met zeezout, gemarineerd in Engelse mosterd	€ 17.50
Mixed grill; varkensvlees, runderbiefstuk, kipfilet, sparerib en spek	€ 21.75
De enige echte T-bone steak, ± 450 gram!	€ 23.75

Alle grillgerechten worden geserveerd met 1 saus en kruidenboter.

Vegetarisch

Huisgemaakte lasagne van courgette, aubergine, oesterzwam, wortel en tomatensaus, gegratineerd met Friese brandnetel uienkaas.	€ 13.75
Huisgemaakte quiche met bladspinazie, zomergroente en kaas	€ 14.25

Senioren

Quiche met bladspinazie, zomergroente en kaas	€ 12.50
Gewokte kip met ananas, courgette, rode paprika, paksoi en sesamsaus	€ 12.50
Gestoofde sukade met saus van rode ui en rode wijn	€ 12.50
Spareribs met kruidenboter en 1 koude saus	€ 12.50
Gesneden lamsbout met tzatziki	€ 13.75
Gebakken sliptong met een saus van mosterd en cranberry's	€ 13.75

