

SOEPEN

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

OOSTERSE BOUILLON 10,5

paddenstoelen, edamame boontjes, kokos, sereh, kaffir

GRONINGER MOSTERDSOEP 10,5

bosui, spekjes (vegetarisch mogelijk)

BOUILLABAISSE 15,5

zeeduivel, gamba, venkel, tomaat

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN GEZOUTEN BOTER

CAESAR KLASSIEK 14,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

CAESAR KIP EN EI 18,5

ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas

TOMAAAT 15,5

burrata, basilicum, citroen

GEKONFIJTE EENDENBOUT 28,5

krokante ui, Amsterdams zuur, hoisinsaus

GEBAKKEN SEIZOENSVIS 27,5

citroen-beurre blanc

FRUITS DE MER

GEAY OESTERS 3 st / 16,5 - 6 st / 31

vinaigrette, citroen

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 30 gr / 75 - 50 gr / 115

blini's, crème fraîche

KREEFT halve / 30,5 - hele / 53,5

spinazie, gezouten citroen-kreeftensaus



TROSTOMAAAT
FRISZOET UMAMI SAPPIG

WARME GERECHTEN

RAVIOLI 21,5

(7 st) ricotta, spinazie, walnoot

GEKONFIJTE EENDENBOUT 33,5

pompoen, sinaasappel, salie

OSSENHAAS 39

groene asperge, pommes Anna, kalfsjus

GAMBA'S 31,5

(4 st) linguine, peper, citroen

BIJGERECHTEN

friet, Brander mayonaise 5,95

spinazie, gepocheerd ei, croutons 5,25

Bij Prinsenhof wordt gewerkt met allergenen. Heeft u een allergie, geef dit dan aan bij onze bediening.

CHEF'S MENU

3-GANGEN | 45

4-GANGEN | 55

VOOR- & TUSSENGERECHTEN

A la carte | 12,5

KABELJAUW

rode kool, kimchi, citrus

KOOLRABI

appel, piccalilly, walnoot, rucola

BEEF TATAKI

rode biet, Groninger mosterd, crème fraîche

BLOEMKOOL

druif, amandel, dragonjus

HOOFDGERECHTEN

A la carte | 25

FAZANT

zuurkool, pommes Anna, Calvados saus

SNOEKBAARS

bataat, prei, Hollandaise saus

SPITSKOOI

miso, aardappel, sesam



SPECIALS

VOORGERECHTEN

ZALM TARTAAR 15,5

quinoa, karnemelk, dille

DOPERWTEN 13,5

tuinbonen, feta, munt

HOOFDGERECHTEN

MOSSELEN 29

brioche, lamsoor, zeekraal, bieslook
geserveerd met friet en Brander mayonaise

MAISHOEN 29

mousseline, spitskool, gevogelte-truffel jus

DESSERTKAART

A la carte | 12,5

TARTE TATIN

appel, kaneelijs, bladerdeeg

AMANDELCAKE

kastanje, chai ijs, kletskop

PANNA COTTA

vanille, tropisch fruit, mango ijs

ZOETE LEKKERNIEN UIT DE VITRINE

Seizoensgebak, dagvers 7

Scones (3 st) met jam en clotted cream 7,5

Bonbons (3 st) 5,25

Macarons (3 st) 7

Biscotti (4 st) 3

Vitrine plateau: macarons, biscotti en bonbons (2 st elk) 9

Affogato (vanille ijs, espresso, karamel) 7,5

KIES UW KAAS

(PRIJS PER 25 GR) OF SELECTIE KAZEN 17.5

LE PETIT DORUVAEL 5

koemelk – Montfoort, Utrecht – rode korstkaas – mild, romig, zacht

BOKKESPRONG 5,5

geitenmelk – Veulen, Limburg – half harde kaas – mild, zacht, vol

TYNJETALER 4,5

koemelk – Tijnje, Friesland – harde boerenkaas – romig, iets zoet, licht pittig

HEIDEPLAATS FRIESE KRUIDNAGELKAAS 5

koemelk – Sint Nicolaasga, Friesland – harde kaas – rijk, pittig, kruidig

BLEU DE WOLVEGA 6

koemelk – Wolvega, Friesland – blauwe aderkaas – romig, pittig, licht zout