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

TOMAAT 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



TROSTOMAAT
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

SPITSKOOL
miso, aardappel, sesam

BRASSERIE
PRINSENHOF

SPECIALS

VOORGERECHTEN

KNOLSELDERIJSOEP 12,5
cèpes, truffelolie, crostini

KOKKELS 14,5
linguini, limoen, schaaldieren jus

HOOFDGERECHTEN

EENDENBORST 29
rode biet, braam, aardappel, rodewijn jus

TARBOT À LA MEUNIÈRE 42,5
mousseline, venkel

DESSERTKAART

A la carte | 12,5

TARTE TATIN
appel, kaneelijs, bladerdeeg

AMANDELCAKE
kastanje, chai ijs, kletskop

PANNA COTTA
vanille, tropisch fruit, mango ijs

ZOETE LEKKERNIJEN 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