

VOORGERECHTEN

Broodplankje met diverse smeersels	6,50
Carpaccio met rucola, pesto, oude Frieslander kaas en pijnboompitten	11,95
Salade Pulled Duck met een loempia gevuld met bospaddenstoelen en sojadip	9,25
Blini met zwijnsham , uienmarmelade en gemarineerde vijgen	10,95
Gerookte zalm ingelegd met Berenburg en crème van ravigotte en desembrood	8,95
Salade geitenkaas met honing, vijgen, bietjes en walnoten	10,95
Proeverij van voorgerechten	13,50

SOEPEN

Tomatensoep met zwijnsham en kruidenolie	5,25
Pompoensoep met groene appel	5,95
Wisselsoep vraag ons!	5,25

VLEESGERECHTEN

Hertenbiefstuk op een crouton van Fryske Sûkerbôle en gekarameliseerde witlof, afgeblust met balsamico **25,50**

Runderstoof met geroosterde zoete aardappel, bospaddenstoelen en een saus van bietjes **17,25**

Runderlende met een puree van schorseneren en peperjus **21,50**

Varkenshaas roergebakken met noedels en een spicy sesamsaus **17,25**

Gekonfijte eendenbout met pompoen en een jus van sinaasappel en kaneel **17,25**



Aanrader!



Allergie? Meld het ons!

VISGERECHTEN

Snoekbaarsfilet met mosterdcrunch, kruidige bonensalsa en kruidenolie **18,95**

Zalmfilet met piccalilly, groene appel en gestoofde peen en ui **16,95**



VEGETARISCHE GERECHTEN

Huisgemaakte ravioli gevuld met ricotta en pesto, geserveerd met rucola en oude Frieslander kaas **17,25**

Crunchy geitenkaas met pompoen, uienmarmelade en focaccia schotsen **19,25**

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, gebakken aardappels en seizoensgebonden groenten.*

*Voor de warme sauzen rekenen wij een toeslag van 1 euro.
U kunt kiezen uit: stroganoffsaus, satésaus, champignonroomsaus, pepersaus of jus.*

Wist u dat?

“Reeds in de negentiende eeuw stond op de hoek van de Parallelweg en de Dubbele Regel in Heerenveen-Noord een fraaie uitspanning waar dorstige en hongerige gasten zich laafden aan dranken en voedzame spijzen. Bovendien konden zij er overnachten. Het etablissement droeg toen al de naam Spoorzicht. Maar niet alleen was deze herberg er voor de mens, ook paarden konden er terecht. Zij werden net als in een authentieke doorreed ververst en van water voorzien”

Sinds oktober 2012 heeft Peter Waterlander de denderende trein overgenomen, voor ieder die wil lunchen, dineren of gewoon een borrel wil drinken is Café Restaurant Spoorzicht zes dagen per week geopend.

ONZE KLASSIEKERS

Spareribs huisgemarineerd en bottermals	19,75
Schnitzel met gebakken ui, champignons en paprika	17,95
Mixed grill van Black Angus burger, sparerib en kipfilet	24,50

BIEFSTUK SPECIALITEITEN

Onze onovertroffen biefstuk met gebakken ui en champignons	36,50
Chateaubriand met gebakken ui en champignons en een saus naar keuze (<i>gerecht voor 2 personen</i>)	72,50
Ossenhaastorentje van de grill met krokante aardappel rösti, bospaddenstoelen en peperjus	35,25
Ossenhaaspuntjes uit de wok met peultjes, champignons, ui, paprika en teriyaki saus	25,50

DESSERTS

Spekkoek met gezouten karamel ijs en een klets kop van sesam	7,25
Perenstrudel met kaneel-speculoos ijs	8,25
Grote bokkenpoot gevuld met witte chocolade-rode peper mousse en amandel ijs	7,95
Kokos griesmeelpudding met Licor 43 gel en sorbet ijs van peer	7,50
Dame blanche , vanille ijs met warme chocolade	8,75
Proeverij van desserts	9,95

KOFFIE & THEE

Vers gemalen 'Us Kofje' en 'Revolution' thee

Koffie	2,30	Warme chocomel	2,25
Espresso	2,25	<i>met slagroom</i>	3,75
Dubbele espresso	3,25	Irish coffee	6,85
Cappuccino	2,45	Spoorzicht kofje	6,85
Koffie verkeerd	2,45	French coffee	6,85
Latte Macchiato	2,95	Italian coffee	6,85
Verse muntthee	2,75	Thee	2,30

“Deze menukaart is met veel zorg en passie samengesteld door onze chef-kok en zijn ervaren keukenteam. Zij werken bij voorkeur met streekproducten en verse ingrediënten. In combinatie met een uitstekende service en eerlijke prijzen, hopen wij u vaker te mogen ontvangen in Café Restaurant Spoorzicht, eet smakelijk!”

CAFE RESTAURANT
SPOORZICHT

DINERKAART

VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHTEN - DESSERTS