

VOORGERECHTEN

Broodplankje met diverse smeersels	6,50
Carpaccio met rucola, pesto, oude Frieslander kaas en pijnboompitten	11,95
Hartig taartje gevuld met avocado en citroen met beekforel en spicy-yoghurt crème	8,75
Tartaar van gerookte vissoorten met gember-dragon schuim	9,50
Venkelsalade met nagelhout (<i>gedroogd rundvlees</i>) en gepofte tomaatjes in knoflookolie	11,50
Runderstoofkroketjes met mosterd dip	8,95
Carpaccio van jonge rode biet met venkel, Granny Smith appelsalade en appelstroop	6,95
Grill salad met langzaam gegaarde 'pork ribs' , gegrilde groenten en oregano-knoflook dressing (<i>ook als hoofdgerecht mogelijk</i>)	9,95 19,95
Proeverij van voorgerechten	13,50

SOEPEN

Paprika soep met rauwe ham	5,95
Thaise Tom kha kai soep met kip en kokos	6,25
Wisselsoep <i>vraag ons!</i>	5,25

VLEESGERECHTEN

Trio van lam burger, kotelet en rib met een lak van appelstroop **21,95**

Ribeye met ratatouille van geroosterde vergeten groenten en cajunsaus **22,50**

Ballotine van varkenshaas gevuld met ui, kaas en tijm met pepersaus **17,95**

Sukade zacht gegaard geserveerd met polenta-frietten, eigen jus met laurier en kruidnagel **17,25**



Aanrader!



Allergie? Meld het ons!

VISGERECHTEN

Sliptongetjes gebakken in roomboter met kruidige yoghurt dip

Dagprijs

Gegrilde red snapper filet op romige tagliatelle met tijm en basilicum

17,95



VEGETARISCHE GERECHTEN

Tarte tatin van avocado en citroen met een duxelle van vergeten groenten en kruidenolie

16,95

Fryske kaas fondue met diverse dippers waaronder groenten, polenta-frieten en brood

17,95

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, mayonaise, 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 botermals	19,95
Schnitzel met gebakken ui, champignons en paprika	17,95
Mixed grill van kipfilet, varkenshaas en biefstuk aan een spies	24,75

BIEFSTUK SPECIALITEITEN

Onze onovertroffen biefstuk met gebakken ui en champignons	36,50
Chateaubriand met gebakken ui en champignons <i>(voor 2 personen)</i>	72,50
Biefstuk Bali in eigen jus met sambal Badjak en wit brood	36,50
Ossenhaaspuntjes uit de wok met peultjes, champignons, ui, paprika en teriyaki saus	25,50

DESSERTS

Crème brûlée van vanille en groene thee met appelijs	9,25
Chocolade taartje met mousse van witte chocolade en Baileys	9,25
Tiramisu van limoen met macarons, roodfruit-coulis en vanilleijs	10,95
Truffel van hangop en Bastogne met bloedsinaasappelijs	8,95
Dame blanche , vanilleijs met échte warme chocolade <i>(P.S. ook lekker met advocaat!)</i>	8,95
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>	2,75
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