

## huiswijnen - wit

### ROUND HOUSE SAUVIGNON BLANC

Herkomst: Zuid-Afrika

Karakter: Licht groengeel van kleur. Duidelijk te herkennen door het stuvende tropische fruit, kruisbessen en grassige tonen. Fris, zuiver en een toets zilt.

### MILTON PARK CHARDONNAY

Herkomst: Australië

Karakter: Licht goudgeel van kleur. Een frisse, ronde smaak met tonen van tropisch fruit, milde zuren met een lange afdronk.

### GREGORIS PINOT GRIGIO

Herkomst: Italië

Karakter: Strogeel van kleur met groene tinten. Verfijnde geur, waarin iets van hooi en tonen van geroosterde amandelen en walnoten. Soepele, heerlijke elegante smaak, aangenaam vol met een milde afdronk.

## prosecco

### PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Herkomst: Italië

Karakter: Fraaie, witte mousse. Delicaat aroma van wit fruit, gist. Zachte, lichtzoete smaak met een milde mousse. Levendig, heerlijk en fris met impressies van appel, gist en een aangename romigheid. Goed in balans, met een droge afdronk en een klein amandelbitter.

## huiswijnen - rood

### VIABORE MONTEPULCIANO - SANGIOVESE

Herkomst: Italië

Karakter: Intens robijnkleurig. In de neus mild fruit van kersen. Zachte, innemende smaak, droog, vol en fruitig. Zeer elegant met een kleine bitter in de afdronk.

### MILTON PARK SHIRAZ

Herkomst: Australië

Karakter: Vol rood van kleur. Zwoele, volle smaak van eucalyptus, zwarte peper en rijpe bosvruchten. Zeer karakteristiek met een lange finale.

### FABRE MONTMAYOU MALBEC

Herkomst: Argentinië

Karakter: Diep donkerrood van kleur. In de geur fijn rood, rijp fruit, mooie tonen van Frans eiken en veel kers. Volle doch elegante Malbec met veel finesse en aroma's van zongedroogd fruit, ceder en wat vanille. Goede balans tussen fruit, alcohol, tannine en zuren.

## huiswijnen - rose

### MAS DES LAURIERS ROSE

Herkomst: Frankrijk

Karakter: Zalmroze kleur, intense fruitige aroma's van bosaardbeien met een goede zuurgraad. Een ronde, frisse en evenwichtige rosé.

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

Glas € 4,85  
Fles € 28,50

Glas € 5,95  
Fles € 34,50

Glas € 5,50  
Fles € 27,50

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

Glas € 4,85  
Fles € 28,50

Glas € 5,95  
Fles € 34,50

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

"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, eet smakelijk!"

CAFÉ SPOORZICHT HEERENVEEN - Parallelweg 48 8441 AS - Heerenveen - 0513 - 792 002  
[www.spoorzichtheerenveen.nl](http://www.spoorzichtheerenveen.nl)

# CAFE RESTAURANT SPOORZICHT



VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHTEN - DESSERTS

## voorgerechten

<b>Broodplankje</b> ✓ met diverse dipjes	€ 6,95
<b>Carpaccio van ossenhaas</b> met pijnboompitjes, oude kaas, rucola en truffelmayonaise	€ 11,95
<b>Pata negra en gamba</b> jambon Iberico en gefrituurde gamba's met truffelmayonaise	€ 12,75
<b>Huisgerookte zalmfilet</b> met toast	€ 12,50
<b>Gebakken champignons</b> ✓ met toast	€ 8,75
<b>Salade lauwwarme geitenkaas</b> ✓ met zoete Calvados appeltjes	€ 12,75
<b>Champignons gratineerd met bleu de Wolvega</b> ✓ geserveerd met huisgemaakt flatbread	€ 9,50

## soepen

<b>Uiensoep</b> met kaaskrokant	€ 5,95
<b>Mosterdsoep</b> met gebakken spekjes en appel	€ 5,95
<b>Wisselsoep</b>	€ 5,95



## KLASSIEKERS

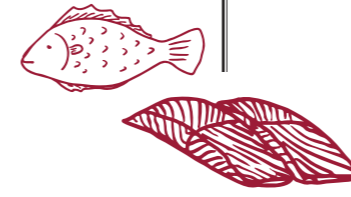
<b>Onze onovertroffen biefstuk</b> met gebakken ui en champignons	€ 34,50
<b>Chateau Briand: biefstuk voor twee personen, getraceerd op schaal</b> met de keuze uit gebakken ui en champignons, stroganoff of rode wijn saus gratineerd met kaas	€ 72,50
<b>Spareribs</b> huisgemarineerd en botermals	€ 19,95
<b>Mixed grill</b> van kipfilet, biefstuk, varkensfilet en lamsmerguez	€ 22,75
<b>Mixed grill XL</b> (incl. spareribs)	€ 24,95
<b>Schnitzel</b> met gebakken ui, champignons en paprika	€ 18,50
<b>Gebakken lever</b> met spek en ui	€ 16,50



## VLEESGERECHTEN

<b>Hete spies</b> van ossenhaas of kipfilet met hete boontjes, ei, atjar, kroepoek en huisgemaakte pindasaus	€ 27,50 / € 18,50
<b>Kipfilet uit de oven</b> met een dakje van roomkaas, zontomaat, pesto en oude kaas	€ 18,50
<b>Sukade</b> in eigen jus met aardappelpuree, bacon en uiencompote	€ 17,50
<b>Stoofpotje van rund</b> ouderwets met aardappelpuree	€ 17,50
<b>Varkenshaas</b> met champignon roomsaus	€ 18,50

## VISGERECHTEN



<b>Zalmfilet 'Asian style'</b> met zwarte en groene sesam en teriyaki saus	€ 21,50
<b>Scholfilet</b> met knoflookkrieltjes, groene asperges en Rieslingsaus	€ 21,50

## verse pastagerechten

Pasta met ossenhaaspuntjes roerbakgroente en teriyakisaus	€ 19,50
Pasta met gamba's gewokte oosterse groente en sesamsaus	€ 18,50



## vegetarische gerechten

<b>Huisgemaakt flatbread</b> ✓ belegd met diverse groentes	€ 17,50
<b>Thaise curry</b> ✓ met kousenband, diverse groentes en wilde rijst	€ 17,50



## DESSERTS



<b>Dame blanche</b> met huisgemaakte warme chocolade en slagroom	€ 8,95
<b>Crema Catalana</b> (Spaanse crème brûlée)	€ 8,75
<b>Malteser ijs</b> met slagroom	€ 8,50
<b>Boerenjongens</b> met vanille ijs en slagroom	€ 8,95
<b>Crêpe Suzette</b> op ouderwetse wijze geserveerd met vanille ijs	€ 9,50
<b>Apfelstrudel</b> met vanille ijs en slagroom	€ 9,95
<b>Vruchtensorbet</b> met ouderwets blikfruit en slagroom	€ 7,75

## koffie & thee

Vers gemalen 'Us Kofje' en 'Revolution' thee

Koffie	€ 2,30	Warme chocomel	€ 2,25
Espresso	€ 2,25	met slagroom	€ 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



Allergie? Meld het ons!

\* 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.