

huiswijnen - wit

ROUND HOUSE SAUVIGNON BLANC

Herkomst: Zuid-Afrika

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

Glas € 3,85
Fles € 21,25

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.

Glas € 4,85
Fles € 28,50

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.

Glas € 5,95
Fles € 34,50

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.

Glas € 5,50
Fles € 27,50

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.

Glas € 3,85
Fles € 21,25

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.

Glas € 4,85
Fles € 28,50

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.

Glas € 5,95
Fles € 34,50

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

"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

CAFE RESTAURANT SPOORZICHT



VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHTEN - DESSERTS

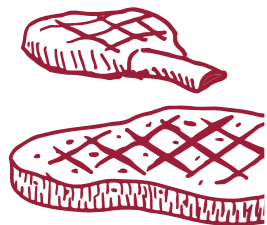
voorgerechten

Broodplankje ✓ met diverse dipjes	€ 6,95
Carpaccio van gerookte entrecote met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en oude kaas	€ 12,50
Sashimi van verse tonijn met zeekraal, wasabimayonaise en sojasaus	€ 13,50
Parmaham met meloen en bruschetta van tomaat, rode ui, basilicum en Riperkrite kaas	€ 13,50
Huisgerookte zalm met saffraanmayonaise, toast en gezouten roomboter	€ 12,50
Champignons ✓ gevuld met roomkaas in bierbeslag met zachte tuinkruiden knoflookdip	€ 10,50
Proeverij van bovenstaande voorgerechten (per persoon) (te bestellen vanaf 2 personen)	€ 12,50



KLASSIEKERS

Onze onovertroffen biefstuk van de grill of in roomboter gebakken met gebakken ui en champignons	€ 34,50
Chateau Briand biefstuk voor twee personen, getraceerd op schaal met gebakken ui en champignons en een sausje naar keuze	€ 72,50
Spareribs huisgemaariseerd en botermals met knoflooksaus en chilidip	€ 21,50
Mixed grill van kipfilet, wildzwijn, biefstuk en sparerib	€ 24,75
Schnitzel met gebakken ui, champignons en paprika	€ 19,50



VLEESGERECHTEN

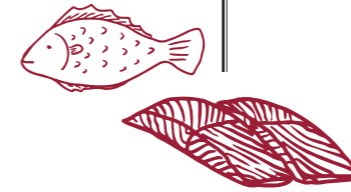
Shortribs van rund afgelakt met een marinade van Jack Daniel's Whiskey	€ 24,50
Biefstuk van sukade met sjalottenjus	€ 22,50
Wildzwijnrack met tijm, rozemarijn, knoflook en een zachte mosterdsaus	€ 21,50
Stoofpotje van rund met aardappelpuree	€ 19,50
Hete spies van ossenhaas met hete boontjes, ei, atjar, kroepoek en huisgemaakte pindasaus	€ 27,50

soepen



Uiensoep met kaaskrokant	€ 6,50
Mosterdsoep met gebakken spekjes en appeltjes	€ 6,50
Wisselsoep	€ 6,50

VISGERECHTEN



Snoekbaarsfilet met béarnaisesaus	€ 23,50
Zalmfilet omwikkeld met parmaham en dragonsaus	€ 22,50
Gegrilde tonijnsteak van de grill met zeekraal, wasabimayonaise en sojasaus	€ 26,50

vegetarische gerechten



Gevulde Mexicaanse taco's ✓ met diverse groentes, black beans en avocado, gegratineerd met kaas	€ 18,50
Huisgemaakte veggie burger ✓ van kikkererwt, gele biet, pompoen, prei op een broodje met een zachte kerrie basilicummayonaise	€ 18,50

DESSERTS



Warme appelbol gevuld met spijs in goudbruin bladerdeeg, geserveerd met kaneel ijs	€ 8,95
Tiramisu met lange vingers en Tia Maria	€ 8,50
Chocolade brownie met Oreo, geserveerd met Oreo ijs	€ 8,50
Muffin van blauwe bes en honing met bosvruchtenyoghurt ijs	€ 8,50
Dame blanche met huisgemaakte warme chocolade en slagroom	€ 8,95
Vruchtensorbet met ouderwets blikfruit en slagroom	€ 8,75

koffie & thee

Vers gemalen 'Us Kofje' en 'Revolution' thee

Koffie	€ 2,45	Warme chocomel	€ 2,35
Espresso	€ 2,35	met slagroom	€ 2,85
Dubbele espresso	€ 3,35	Irish coffee	€ 6,95
Cappuccino	€ 2,55	Spoorzicht kofje	€ 6,95
Koffie verkeerd	€ 2,55	French coffee	€ 6,95
Latte Macchiato	€ 2,95	Italian coffee	€ 6,95
Verse muntthee	€ 2,85	Thee	€ 2,45



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.