

# SIMMER 2023

Diner van 18:00, keuken sluit om 21:00 uur

## SOP

---

Onze soepen serveren we met een sneetje desembrood.

### Amelander Mosterdsoep €8,50

Onze klassieker: een romige soep met pure, milde mosterd van Ameland en BBQ-spekjes. Kan ook met huisgemaakte gravad lax/ zalm (+€0,50).

### De Emigrant € 8

Vertrouwd & 'n beetje buitenlands. Courgette venkelsoep met kokosmelk, chocolade munt en Ouwesylster schapenkaas. Kan vegan. Toevoegen: Kort gebakken ganzenworst (+€ 1,50).

## FOAR

---



### Broodplank € 6,50

Verschillende broodjes met huisgemaakte aioli en salsa. Maak 'm luxe: + Molkereitapenade, ganzenworsttapenade (+€3).



### Boerenhofje € 9

Vegetarisch hartig taartje met blauwschimmelkaas, peer en amandel. Met groene asperge en appelstroop.



### Gravad Lax € 12,50

 *Grüner Veltliner of Chablis*  *Grutte Pier Blond/Tsjerkebier Skynhillige*  
Gemarineerde zalm met onder andere kruiden uit de tuin, krokante zeeëik, wasabi mayo, zeekraal en zoetzuur. Maak er een salade van (+€ 2).

### Kalfscarpaccio € 12,50

 *Rosé*  *Kriek Lambic*  
Met Ouwesylster schapenkaas, wasabi mayo en gepofte kappertjes. Maak er een salade van (+€ 2)

### Tartaar trio € 14

 *Fles Chablis*  *Brouwdok Vlaams Paard*  
Palingtartaar, haringtartaar en zalmtartaar met kriebiersaus, kurkuma en palingsaus.

Allergenen? Vraag er na en we helpen je

## HAAD

---

### Simmerhinn € 22

Een pittige zomerse kipstoof met Grutte Pier Tripel, perzik en zoete aardappel uit Hallum. Geserveerd met truffelaardappelen.

### Ouderwets lekkere sliptong € 26 Chablis Advies Andromeda

Sliptongen waarvoor je terugkomt! Met zeeiersalade, aioli, knoflookboter en groentes van dit seizoen. We serveren drie visjes met zelf gemaakte patat van Bildtse aardappelen.

### Suver Nuver € 20 Pinot Grigio Brouw Dok Wite Swaen

Warme vegan wrap met geroosterde bloemkool, kikkererwten, Bildtse aardappel met feta en een kerrie-yoghurtsaus. We serveren met een zilte gazpacho om te dippen!

### Waddenburger € 20 Bonifatius Wad Wit Tempranillo

Burger van Waddenrund met, kaas, komkommer, sla en tomaat en BBQ-saus op een Italiaanse bol. We serveren met zelf gemaakte patat van Bildtse aardappelen.

### Eerlijk vlees burger € 22 Andromeda Tempranillo

Burger van Waddenrund met gerijpte varkensham uit Zuid-Fryslân en kaas, komkommer, sla, tomaat op een Waldkornbol met siracha mayo. We serveren met zelf gemaakte patat van Bildtse aardappelen.

### Vegaburger € 17 Bonifatius Maerte Saison Tempranillo

Een écht (h)eerlijke vegaburger met rode uien chutney en Waddenmayo op een Brioche bol. We serveren met zelf gemaakte patat van Bildtse aardappelen.

### Entrecote met oester € 27 Tempranillo Brouwdok Wad Weizen

Vlees van onze ambachtelijke slager, met peperroomsaus, seizoensgroenten en een met Ouwesylster schapenkaas gegratineerde Waddenoester.

Een Britse combinatie in de Westhoek!

## DEI

---

### Ver gezocht € 8,50

Drie bollen ambachtelijk ijs met als smaken Black Hawaii (ananas-kokos), pistache en bramen.

### Thumps up! € 9

Een zomerse parfait van Frysk Dúmke, chocolade munt en aardbei-rabarbercompote.

### Himelsk € 9,50

Kefirij, hangop, een krokantje van Stok Aldetsiis met een stip van duindoorn en gekarameliseerde witte chocolade.

### Kaasplankje € 12

Selectie van vijf heerlijke streekkazen. Op een ruim opgemaakt plankje met cranberry's, Amelander mosterd en notenbrood.

Volg ons op:



deel het leven!

#thefriezinn #westhoek

THE  
FRIEZINN  
WESTHOEK - FRIESLAND

