

Soepen en Voorgerechten



Slow cooked pulled goose, geserveerd met een puree van gerookte knolselderij en omringd door een pruimensaus—10,25

Smaakvol gemarineerde zalm (Gravlax), begeleid door diverse soorten frisse sla en een gelei van pomodori—10,25

Rundercarpaccio met geplukte sla, krokant gebakken zwezerik en omlijst met truffelmayonaise—11,25

Goed gevulde Wapser boeren groentesoep—5,95

✓ *Drentse uiensoep met boerenjongens—5,95*

Soep van de week—5,95

✓ *Broodplankje met kruidenboter, tapenade en aioli—6,95*

✓ *Heerlijke Griekse salade met verschillende soorten sla, zongedroogde tomaten, olijven, feta, zonnebloemboompitjes en een frisse dressing—10,25*

Kiest u een voorgerecht als hoofdgerecht, dan rekenen wij een meerprijs van 8,50 voor het groentegarnituur

'Heeft u een allergie? Geef het ons door'

Vraag ook naar het Wapser weekendmenu, altijd weer verrassend!!

Hoofdgerechten



In roomboter gebakken kogelbiefstuk, geserveerd met een saus van eekhoorntjesbrood en madera—23,25

Gebakken eendenborstfilet, begeleid door een saus van sinaasappel en honing—21,25

Schnitzel de Herberg, met gebakken ui, paprika, champignons en spekjes—20,50

Ambachtelijk stoofpotje van het Spaanse rund, welke graast in het Drents Friese Wold—20,50

Ribroast met een saus van appelstroop en een krokantje van ontbijtkoek—21,00

Zalmforel, gebakken in limoenboter en begeleid door remouladesaus—22,25

Proeverij van vis: Gebakken zalmfilet, gefrituurde kabeljauw en lauwwarme gerookte forel, geserveerd met een frisse limoen-koriandersaus—22,75

Op de huid gebakken koolvis, omringd door een Beurre Blanc bieslooksaus—20,50

✓ *Heerlijke huisgemaakte quiche van diverse groenten, omringd door bieslooksaus—20,75*

✓ *Ambachtelijk gemaakte risotto met diverse groenten—20,25*

✓ *Penne met een saus van rode pesto, diverse gewokte groenten en stukjes Old Amsterdammer—20,25*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met twee soorten aardappelen, warme groenten, rabarber en rauwkost

Nagerechten



Crème brûlée van Bourbon vanille met bol zwarte bessenijs en een crumble van witte chocolade—8,95

Cheesecake, geserveerd met kersen en een granité van glühwein—9,25

Bavarois van appel en calvados met een bolletje kaneelijs en hangop van steranijs—8,95

Heerlijke chocolademousse met After Eight, vanillesaus en een bol walnootijs—8,95

Dame Blanche, drie bolletjes vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom—7,95

Sorbet met drie bolletjes vanille-ijs, aardbeiensaus, vruchten en verse slagroom—7,25

IJskoffie

Koffie waarin twee bolletjes vanille-ijs, slagroom en karamelsaus—5,75

Koffie waarin twee bolletjes chocolade-ijs, slagroom en choc.saus—5,95

Diverse heerlijke soorten koffie of thee na het diner

Koffie-2,25

Cappuccino-2,50

Koffie verkeerd-2,50

Latte macchiato-2,75

Espresso-2,35

Dubbele espresso- 4,50

Thee-2,25

*Thee met verse munt-
2,50*

*Warme chocolademelk
gemaakt van echte*

*chocola: melk, puur of
wit-3,00*

Glühwein-3,00

Alle koffie kunt u ook krijgen met een vleugje extra of cafeïne vrij

- (alc.vrij) Amaretto, vanille, chocola, hazelnoot, apple pie, kaneel, speculoos en karamel-0,25*
- licor 43-1,00*



Drentse koffie

Wordt op dezelfde manier gemaakt als Irish coffee, alleen wordt er in plaats van whisky, Wapser Neut gebruikt. Er wordt bruine suiker aan toegevoegd -7,50

Irish coffee (Ierse koffie)

Bestaat nog niet zo lang. Volgens de verhalen is Irish coffee voor het eerst geschonken in 1942 door Joe Sheridan op het vliegveld in Toynes. Sheridan zou enkele vermoeide passagiers koffie hebben geschonken met een scheutje whisky erdoor om ze wat op te frissen -7,50

Dockumer koffie

Koffie met een scheut Berenburg, afgedekt met slagroom. Het is een specialiteit uit Friesland. Het is vernoemd naar de Friese stad Dokkum. Dockumer koffie wordt ook wel de Friese variant van Irish coffee genoemd -7,50

Spanish koffie

De bereidingswijze is hetzelfde als Irish coffee maar in plaats van whisky wordt er Tia Maria gebruikt. Echter wordt hier geen suiker aan toegevoegd -7,50

French koffie

Wordt op dezelfde manier gemaakt als Irish coffee, alleen wordt er in plaats van whisky Grand Marnier gebruikt. Echter, hier wordt geen suiker aan toegevoegd -7,50

Koffie Cointreau

Eigenzinnig, smaakvol met een tikje "je-ne-sais-quoi". Uniek door haar "French Touch" Kies voor verleiding in een glas en geniet van een koffie met Cointreau, de meest natuurlijke, aromatische en frisse sinaasappellikeur. Laat je verleiden en inspireren -7,50

Italian koffie

Is een cocktail met koffie. De bereidingswijze is hetzelfde als Irish coffee maar in plaats van whisky wordt er Amaretto gebruikt. Echter, hier wordt geen suiker aan toegevoegd -7,50

Koffie 43

Koffie op z'n Spaans. Puur. Authentiek. Die maak je maar op één manier. Met Licor 43. De Spaanse likeur met 43 geheime ingrediënten. Gemaakt volgens eeuwenoud recept en toch helemaal van deze tijd -7,50

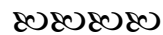
Koffie Toe Toe

Wordt op dezelfde manier gemaakt als Irish coffee, alleen wordt er in plaats van whisky, Grand Marnier, Wodka en Tia Maria gebruikt -8,50



Voor de kleine gast

Groentesoep met balletjes -3,50



Vissticks met frites -5,50

Kipnuggets met frites -5,50

Frikandel met frites -5,50

* Poffertjes -5,50



Kinderijs met aardbeiensaus -4,00

Kinderijs met chocoladesaus -4,00

Geserveerd t/m 12 jaar.

12-16 jaar wordt er een meerprijs gerekend van 6,50 voor het groentegarnituur

*De hoofdgerechten worden geserveerd met mayonaise
en appelmoes*

'Heeft u een allergie? Geef het ons door

