

Soepen en Voorgerechten

Slow cooked sukade, geserveerd met een puree van knolselderij en een heerlijke rauwkost van rode kool—10,25

Smaakvol gemarineerde zalm (Gravlax), begeleid door diverse soorten frisse sla, heerlijke dille mayonaise en een krokantje van oude kaas —10,25

Licht gerookte eendenborst met frisse soorten sla begeleid door een marmelade van mandarijn en een frambozendressing—11,25

✓ *Licht gebonden champignonsoep met eekhoorntjesbrood, reepjes beenham en bosui—5,95*

Tomatensoep met gebakballetjes en knoflookcroutons—5,95

Soep van de week—5,95

✓ *Broodplankje met kruidenboter, huisgemaakte pesto en aioli—6,95*

✓ *Heerlijke salade caprese met verse kruiden en geserveerd met krokantjes van tortilla en pesto—10,25*

Kiest u een voorgerecht als hoofdgerecht, dan rekenen wij een meerprijs van 8,50 voor de bijgerechten.

'Heeft u een allergie? Geef het ons door'

✓ *Kan vegetarisch of is vegetarisch*

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

Hoofdgerechten

Gebakken diamant biefstukjes met een stroganoffsaus—23,25

In bouillon gegaarde kipfilet geserveerd met waterzooi—21,25

Schnitzel de Herberg, met gebakken ui, paprika, champignons en spekjes—21,50

Ambachtelijk stoofpotje van het Spaanse rund, welke graast in het Drents Friese Wold—21,50

Duo van varkenshaasmedaillon met bruine suiker en grove mosterd en een huisgemaarineerde sparerib geserveerd met een champignonroomsaus—22,00

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 groentestrudel—20,75*

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

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

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

Nagerechten

Crème brûlée van Bourbon vanille met bol zwarte bessenijs en slagroom—8,95

Brownie met sinaasappelsaus, bol walnotenijs en slagroom—9,25

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

Heerlijke witte chocolademousse, vanillesaus en een bol pure chocolade-ijs gepaneerd in chocolade crumble—8,95

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

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

IJskoffie

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

Koffie waarin twee bolletjes chocolade-ijs, slagroom en chocoladesaus—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 munt-2,50

*Warme chocolademelk
gemaakt van echte
chocola: melk, puur of
wit-3,00*

Glühwein-3,00

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

- (alcohol vrij) Amaretto, vanille, chocola, hazelnoot, applepje, 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 coffee

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 coffee

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 coffee

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

Tomatensoep 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'



