

stasjons kofjehús
RESTAURANT



Menukaart
À la carte

Welkom in ons restaurant!

“Gastvrijheid en service”

Welkom in het sfeervolle restaurant van echtpaar Wim en Sippie Postma. In ons restaurant vindt u op de á la carte kaart een keuze aan gerechten om uw etentje tot een feest te maken.

Voor al uw culinaire wensen kunt u contact met ons op nemen en ook voor speciale diëten kunt u bij ons terecht. Chef kok Wim is gediplomeerd dieetkok.

Reserveringen en veranderingen van menu's zijn in overleg altijd mogelijk. Let u vooral op onze speciale dagverse aanbiedingen van seizoensgerechten en maak kennis met bijzondere gerechten uit de streek.

PS. Onze nieuwe interessante wijnen vindt u in onze wijnkaart. Voor openingstijden zie onze website www.stasjonskofjehus.nl of volg ons door de Facebook pagina te liken.

Onder het motto “lekker, gezellig en leerzaam”

Voor wie houdt van lekker eten en verwennerijen, organiseren wij culinaire kooklessen voor groepen op dinsdag, woensdag en donderdagavond. In een ontspannen sfeer gaat u met een kleingezelschap (minimaal 10 personen – het maximaal personen in overleg) op culinaire ontdekkingsreis.

In groepsverband bereidt u een 3 gangen menu onder de enthousiaste leiding van Wim Postma en aansluitend gaat u aan tafel en proeft u het resultaat.

Onze arrangementen.

Wij kunnen u een onvergetelijke avond bezorgen door een keuze te maken uit de volgende mogelijkheden:

- Lekker varen met de sloep op de Friese meren! Wim vaart met u mee en verzorgd een heerlijke maaltijd terwijl u vaart!
- Catering bij u thuis of op locatie. Vraagt u ons naar de mogelijkheden.
- Gaat u trouwen? Maakt u dan een afspraak om onze locatie te bekijken en u wensen door te spreken. Wij bieden een geslaagde locatie in een mooie entourage!

Uw gastheer en gastvrouw,

Wim en Sippie Postma

Goed om te weten!

Diëten

Gasten met allergieën kunnen samen in overleg met de chef kok hun gerechten kiezen. Voor gasten met een allergie stellen we het op prijs dit van te voren te vernemen.

Small / Normal concept

Bent u geen grote eter? Dan kunt u kiezen voor small. Wij passen de hoeveelheden aan wanneer u kiest voor small / normal. Wanneer u vragen hier over heeft, vraagt u het gerust aan uw gastvrouw of gastheer.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groente, aardappeltjes en een fijne, frisse salade.

Bijgerechten bijbestellen

Wilt u meer van onze verse groenten of aardappeltjes? Vraagt u het gerust aan uw gastvrouw of gastheer!

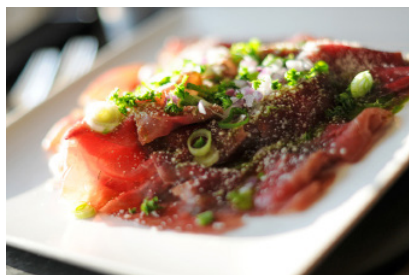
Vegetarische gerechten

Het bovengenoemde symbool geeft aan of het een vegetarisch gerecht is. Ook is het mogelijk om sommige gerechten vegetarisch te bestellen.





Glutenvrij

Het bovengenoemde symbool geeft aan of het gerecht glutenvrij besteld kan worden. Glutenvrije gerechten zullen enige aanpassingen hebben.

Een kleine impressie!



Foto's door Tjitte-Jan Hogeterp

Voorgerechten		Small	Normal
	Vitello Tonnato Italiaans gerecht dat bestaat uit fijngesneden kalfsvlees, kappertjes en geserveerd met een tonijnmayonaise dressing	8,75	11,50
	Carpaccio van de Schotse hooglander Gerookte rundercarpaccio met verse parrano kaas	8,50	11,25
 	Uit onze streek 'Fries geitenkaasje' Lauw warme geitenkaasje met honing en walnoten	-	11,75
	Kipcocktail Laat u verrassen door onze kleurrijke en pure ingredienten	7,95	10,50
	Gerookte zalm Roosje van zalm op een bedje van lollo bianca	9,25	11,95
	Ardennerham met meloen Fijn gesneden coburgerham uit de streek van Coburg	8,50	11,25
 <i>Soep</i>			
	Groente bouillon Bouillon met verse tuinkruiden	4,65	6,00



Vleesgerechten

Small

Normal

 Varkenshaasje Gevuld met verse tomaatjes, tapenade en met brie uit de oven	-	25,50
 Sweet and Spicy Chicken Zacht gebakken kip met vers fruit en bestrooid met biologische sesam zaadjes	19,50	23,75
 Tournedos 200 gram Geserveerd met gebakken champignons	-	28,50
Spies van de Grill Gemarineerd rundvlees van de grill 150 of 300 gram	19,50	27,50
 Uit de Wei Knapperige gebakken lamskoteletjes	19,50	24,50

Visgerechten

 Dag verse vis Op de wijze van 't Stasjons Kofjehús	19,50	26,50
 Gamba's Gewokte gamba's op Wim's wijze	17,50	21,50



Vegetarische gerechten

Small

Normal



Pasta

Pasta met een roomsaus en gebakken champignons

15,75

18,50



Paprika

Gevulde paprika met roergebakken curcuma rijst en seizoensgroenten en afgemaakt met kaas uit oven

15,75

18,50

Voor onze jonge gasten

9,50

Het kindermenu wordt geserveerd met patat, mayonaise en appelmoes. En als nagerecht krijgen de jonge gasten een kinderijsje van de chef.

Keuze uit:

Kipspiesje van de grill

of

Gebakken vis



Kinderen met allergieën kunnen in overleg met de chef kok hun gerecht kiezen.

Voor kinderen met een allergie, stellen we het op prijs dit van te voren te vernemen

Nagerechten

Small

Normal

 Stasjons Sorbet Vanilleroomijs met versfruit, rodevruchtensaus en slagroom	5,75	7,75
 Roomijs yoghurt bosbes Yoghurt roomijs met een bosbessengelei	6,75	8,10
 Klassieke dame blanche Populair Frans nagerecht van vanilleroomijs met warme chocoladesaus	5,75	7,75
 Advocaat Vanilleroomijs met advocaat	5,75	7,75
Trifle met lemon curd Griekse yoghurt met vers citrusfruit en amandel crumble	6,75	8,10

Vergeet u niet onze heerlijke dessertwijn te bestellen?

Een zoete, fruitige wijn voor de liefhebber!

Rietvallei rooi muscadel

Druif: muscat d'alexandrie rouge

Verassend rood, gekonfijt fruit, rozijnen

5,10

Verwen u zelf met koffie uit

Fryslân Dokkumer koffie met Beerenburg

Frankrijk Franse koffie met Cognac of Grand Marnier

Ierland Ierse koffie met Whiskey

Onze koffie specialiteiten

Normandië met Calvados

Italië met Amaretto

België met Cointreau

Nederland met Jenever

6,75