

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 vind 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!

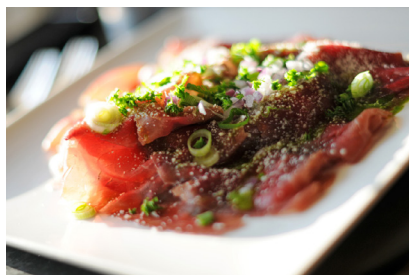
Vegetarische gerechten

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

| <i>Voorgerechten</i> | | <i>Small</i> | <i>Normal</i> |
|--|---|--------------|---------------|
|  | Gemarineerde kalfsfricandeau Fijngesneden kalfsvlees, met een romige dressing van knoflook en ansjovis | 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 dingesneden rodebiet, honing en verfrissende druppeltjes griekse yoghurt | - | 11,75 |
|  | Gerookte ganzenborst van de Jager Laat u verrassen door ons kleurrijk gerecht van dingesneden ganzenborst met een cranberry compote | 9,25 | 11,95 |
|   | Blue Mountain Gebakken champignons met gesmolten blue cheese | 7,75 | 10,50 |
|  | Gerookte zalm Gerookte zalm met een kruidenroomkaas geserveerd met gesneden rozemarijn foccacia | 9,25 | 11,95 |
| <i>Soep</i> | | | |
|   | Uiensoep Franse uiensoep geserveerd met een stukje stokbrood gratineerd met kaas | 5,10 | 7,75 |

Vleesgerechten

Small

Normal



Chef'Special

Steak entrecote van de grill 200 gram

-

25,50



Varkenshaasje

Gevuld met verse tomaatjes, tapenade en met brie uit de oven

-

25,00



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 een vleesjus en verse groene pepertjes

-

28,50

Spies van de Grill

Gemarineerd rundvlees van de grill 150 of 300 gram

19,50

25,75

Wild gerechten

Wat de jager ons brengt!

-

Dagprijs

Visgerechten



Dag verse vis

Op de wijze van 't Stasjons Kofjehús

19,50

24,50



Scampi'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

8,50

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

Frikandel

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*

Apfelstrudel

Lauw warme appelstrudel met vanilleroomijs

5,75

7,75

Klassieke dame blanche

Populair Frans nagerecht van vanilleroomijs met warme chocoladesaus

5,75

7,75



Chocoladeijs

Chocoladeijs met een frambozen gelei en witte chocolade schaafsel

5,75

7,75

Bananofee

Griekse yoghurt met bastogne kruimels, banaan en karamelsaus

5,75

7,75



Amarena Kersen

Vanille ijs met amarenakersen en warme kersengelei

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

6,75

Normandië met Calvados

Italië met Amaretto

België met Cointreau

Nederland met Jenever