

Gewaardeerde gast

Hartelijk welkom in restaurant Frouckje State.
Graag serveren en presenteren wij u Gastronomie met passie en beleving.
Wij wensen u een smakelijke maaltijd toe.

Thom & Joukje van der Heide.
Chef de cuisine: Gilbert van der Heide
en medewerkers.

Koude - warme bereidingen als voor - & tussengerecht

Tongschar & jonge prei

Hollumer gealtsjes, geweckte jonge prei, tongschar, haringkuit, vichychoise
20,50 euro

Wildzwijn en kastanjes

Gemarineerd wildzwijn met mousse van tamme kastanjes, vossenbessen en
geweckte paddenstoelen
19,75 euro

Oerbietjes & yoghurt

Pallet van Oerbietjes, salade van handgerolde cous – cous, boerenyoghurt,
en verveine
17,50 euro

Sint jacobsmosselen & Hollandse garnalen

Sint jacobsmosselen in structuren gepresenteerd met karnemelk, Hollandse garnalen
zacht en crispy en luchtige mango
21,50 euro

Ganzenborst en ganzenlever

“American” van ganzenborst met op cacao doppen gerookte ganzenlever met
mispel en cruesli
20,50 euro

Aardperen in aarde

Structuren van aardperen met Sint – Jacobsmosselen, bospaddenstoelen
en olie van tijm en peterselie
29,50 euro

Kalfszwezerik

Crispy gelakte kalfszwezerik, gebakken bloemkool, amandelen en saus van izmir sultana rozijnen
29,50 euro

Vis & schaaldier bereidingen als hoofdgerecht

Tarbot

In gebrande boter gegaarde tarbot met erwtensoepp, varkenspoot, truffel en vinaigrette van Riesling wijn
40,50 euro

Rogvleugel

Op de graat gegaarde rogvleugel met pesto van boerenkool, peterseliewortel, zwarte knoflook en gerookte paling
36,50 euro

Skrei

Rugfilet van skrei gegratineerd met Koningskrab, koolrabirisotto, jus van postelein en ijsgroenten
38,00 euro

Vlees bereidingen als hoofdgerecht

Gerijpt rund

Gerijpte tournedos van roodbont met risotto van bio knol, licht gerookte eidooiertjes, jus van platte peterselie en crispy runderborst
39,50 euro

Anjou duif

Op karkas gegaarde Anjou duif, cevenne ui, mais, pistache – polenta en eigen jus
41,50 euro

Fries edelhert

Zacht gegaarde rugfilet van Fries edelhert, gestoofd vlees, aardpeer, structuren van rodekool, jus van aronia
39,75 euro

Iberico varken

In Duvel bier gestoofde Iberico varkenswang, aardappelzalf, schorseneren met hazelnoot, spitskool en saus van het gestoofde vocht
37,00 euro

MOND VERMAAK MENU:

Vier gangen 55,00 euro

Vijf gangen 65,00 euro

Zes gangen 73,00 euro

Frouckje State's proeverij menu met champagne, samenspel van wijnen, tafelwaters, mokka friandises
150,00 euro p.p.

Gelieve menu's alleen per tafel te bestellen, natuurlijk houden wij rekening met uw wensen.

Prestige menu:

Sint jacobsmosselen & Hollandse garnalen

Sint jacobsmosselen in structuren gepresenteerd met karnemelk, Hollandse garnalen zacht en crispy en luchtige mango

Skrei

Rugfilet van skrei gegratineerd met Koningskrab, koolrabrisotto, jus van postelein en ijsgroenten

Tarbot

In gebrande boter gegaarde tarbot met erwtensoep, varkenspoot, truffel en vinaigrette van Riesling wijn

Kalfszwezerik

Crispy gelakte kalfszwezerik, gebakken bloemkool, amandelen en saus van izmier sultana rozijnen

Anjou duif

Op karkas gegaarde Anjou duif, cevenne ui, mais, pistache – polenta en eigen jus

Fries edelhert

Zacht gegaarde rugfilet van Fries edelhert, gestoofd vlees, aardpeer, structuren van rodekool, jus van arohnia

Banaan met karamel en macademia

Vla van banaan, sorbet van banaan, crème van karamel, nougatine van macademia
95,00 euro

Prestige menu 7 gangen is tot 20.00 uur te bestellen.

Vegetarisch menu:

Oerbietjes & yoghurt

Pallet van Oerbietjes, salade van handgerookte cous – cous, boerenyoghurt, en verveine

Aardperen in aarde

Structuren van aardperen met bospaddenstoelen, eidooier, truffel met olie van tijm en peterselie

Bleekselderij

Quinoa "black/white", zoet/zuur van seizoen groenten met gazpacho van bleekselderij

Pistache en maïs

Texturen van ceveine ui, pistache, polenta en maïs

Kazen

U kunt een keus maken uit verschillende regionale en Internationale kazen van onze kaaswagen met getoast noten - vijgenbrood en andere zoetigheden

Banaan met karamel en macademia

Vla van banaan, sorbet van banaan, crème van karamel, nougatine van macademia
67,50 euro