



Restaurant ~ Steakhouse De IJsherberg



Voorgerechten

Soep van de Week ✓ €7.-

De Bediening informeert
over de wisselende
Soepen van de Week

Mediterraans Broodplankje €8.-
Kruidige Plukbroodjes uit de Oven
met drie Huisgemaakte
Smeerselen 2 pers.

KnoflookChampignons ✓ €9.-
Gegratineerde Knoflook-
Champignons uit de Oven met
TeriyakiMarinade, Bosui & Peterselie

Verrassings-Proeverij van Voorgerechten €12,50
Proefplank met verschillende kleine Voorgerechtjes, vanaf 2 pers. p.p.

Beef Tataki €14.-

Kort Gebakken Diamanthaas
lamellen met Balsamico-
Truffelsaus & Kerriemayonaise

Groninger Carpaccio €13.-
Fries Weiderund, Rucola, Gebrande
Pitten, Zongedroogde Tomaatjes, Bosui,
Kaas, Groninger Marne Mosterd-Crème

Piri Piri KnoflookGarnalen €12.-
In Knoflookolie gebakken Garnalen
met Rode Peper, Rode Ui, Prei,
Paprika, Brood & Kruidenboter



Hoofdgerechten

Specialiteit! Spareribs Halve Rib €26,5
Naar Geheim Receptuur vd Chef.
Met Ketting. Zoet of Pittig Hele Rib
naar keuze. Aioli, Chilli. €32,50

Coq au Vin €23,5
Klassiek Frans Stoofgerecht
met Kipdelen/Kippenpoot, Rode
Wijn, Bacon, Champignons en Ui.

Boeuf Bourguignon €25,5
Stoofschotel Draadjesvlees van
Fries Roodbont met Bourgogne-
wijn & Groenten. Met KruidenPuree.

Varkenshaasspies €24,5
Gegrilde Varkenshaas
Medaillons en Anjummer Spek
met Champignon-Roomsaus.

Zeewolf €27,5
In Roomboter gebakken
Zeewolffilet op Romige Tagliatelle
met Roergebakken Wilde Spinazie.

Vega Proeverij €23,- ✓
Wisselende Samenstelling van
Vegetarische Gerechten.

RibEye Steak €26,5
Malse RibEye van Fries Roodbont.
Gebakken Ui, Champignon & Spek,
Chimichurri en Kruidenboter. 300 gr.

Diamanthaas Spies €27,5
Spies van malse Diamanthaas met
Knoflookmayonaise. Gepofte
KnolSelderij, Bimi & Teriyakisaus

XL Rundersteak Tomahawk €48.-
650 gram (!) Gemarmerde Oerrib met
Chimichurri-Marinade. Aioli.
Gebakken Ui, Champignon & Spek.

Pulled Pork BBQ-style €24.-
Slow-Cook Pulled Pork 'Draadjesvlees'
om zelf 'te pullen' met Coleslaw en
BBQ-saus. Met gestoomde Bao Bun.

Steakhouse Smashburger €22.-
Malse BBQ-Runderburger met Sla,
Cheddar, Bacon, Pickles, Tomaat,
Krokante Ui & Burgersaus.

Alle Hoofdgerechten worden geserveerd
met Warme Groenten op het bord, Friet &
Salade. Rauwkost op verzoek. Bijbestellen
kan: á €2,50 per Schaaltje. Lekker Ite!



Extra Side Dishes:

- Portie Uiringen met Chilisaus €4,95
- Gefrituurde Inktvisringen €4,95
- Loaded Fries DeLuxe €5,95
TruffelMayo, Spekjes, Parmezan & Tuinkruiden
- Patatas Bravas met Dipsauzen €5,95
- Extra Gebakken Ui, Champ, Spek €2,50



Desserts

Vla-Flip á la Hans €8,5
Coupe met Vanille-ijs, Vanille
Vla, Advocaat & Slagroom

Stoofperen Trifle €9,5
Harsta Hoeve Stoofperen met
Bastogne Crumble,
Mascarpone & Perenijs

Crème Brûlée €9,-
Met Witte Chocolate Ganache

Warme Brownie met ijs €8,5

Verrassings-Proeverij p.p.
van Nagerechten €11,-
Proefplank met verschillende
kleine Nagerechtjes, vanaf 2 pers.

Stroopwafel Tiramisu €9,5
Italiaanse Tiramisu met
Caramel & Stroopwafelcrunch

Koffie met Likeur & Bonbon €9,-
Koffie met Likeur naar keuze &
Slagroom. Zie de Drankenkaart
voor alle Likeuren.

Bij allergieën/dieëten informeren wij u graag persoonlijk bij het maken van een passende keuze