

Geachte Gast,

Wij heten u van harte welkom in ons hotel-restaurant.

We werken met seizoensgebonden producten, daardoor wisselt onze kaart voortdurend.

De koks in onze keuken werken volledig ambachtelijk en veelal biologisch.

Al onze gerechten worden à la minute bereid met eerlijke, verse en regionale producten.

Wij wensen u een prettig verblijf en een genoeglijk diner.

Hotel-Restaurant 'de Oorsprong'

Directie en medewerkers

Voorgerechten

appetizers - Vorspeisen

**Frisse seizoenssalade met Bleu de Wolvega, peer en noten,
geserveerd met rood-fruit dressing** € 11,50

Seasonal Salad with Frisian Blue Cheese, pear and nuts, served with a red fruit dressing
Gemischte Salat with Friesische Blaue Ader Käse, Birne und Nüsse, serviert mit
eine rot-Obst Dressing

**Zalmproevertij bestaande uit huisgemarineerde zalm, een zalmtartaartje
en een met zalmousse gevulde bonbon van gerookte zalm** € 11,50

Tasting of salmon with Gravad lax, smoked salmon and a salmon tartare
Kombination von Gravad Lax, Gerauchte Lachs und Lachstatar

**Carpaccio, gesneden van het Fries Roodbont Rund, met
truffelmayonaise** € 11,50

Carpaccio of Frisian beef with truffle mayonnaise
Carpaccio von Friesische Kühe mit Trüffel Mayonnaise

Wild zwijnsham met een paté van het huis en vijgen-chutney € 11,50

Wild boar ham with a home-made pâté, served with a fig chutney
Wildschweinschinken mit einem hausgemachte Pastete, serviert mit ein Feige Chutney

Kalfszwezerik volgens onze chef € 13,50

Our Chef's fried sweetbread
unseres Chefs gebratenes Kalbbries

Soepen

Soups -Suppen

Sipelsop, heerlijke uiensoep met een Friese nagelkaas soepstengel € 7,00

Onion soup with a Frisian cheese bread-stick
Zwiebelsuppe mit Friesische Käsestick

Gebonden aardappel-garnalensoep € 7,00

Potato-shrimp soup
Kartoffel-Garnelensuppe

Kalfsbouillon gevuld met bospaddenstoelen € 7,00

Calf-broth with wild mushrooms
Kalbskraftbrühe mit Pilzen

Romige courgette-kruidentkaas soep € 7,00

Creamy zucchini - herbcheese soup
Zucchini-Frischkäse Rahmsuppe

Spoom

- Verfrissend pauzedrankje met sorbetijs en champenoise € 6,50
Refreshing drink with sorbet and sparkling wine
Erfrischendes Pausengetränk Sorbet und Schaumwein

Hoofdgerechten vis

- Gebakken botfilet uit Laaksum met paprika-tomatensaus € 19,50
Fried local Flounder fillet with a sweet pepper tomato sauce
Gebratenes Flunder Filet aus Laaxum mit Paprika Tomaten Sobe
- A la Minute gerookte Zalmfilet met Mierikswortel saus € 20,50
Smoked salmon with horseradish sauce
Gerauchter Lachs mit Meerrettich Sobe
- IJsselmeer snoekbaarsfilet met roergebakken garnalen € 23,50
Fried Zander fillet with stir fried Prawns
Gebratenes Zander Filet mit gebratene Garnelen
- In roomboter gebakken Zeetong (400-500gr) € 32,50
Pan fried Sole in butter
Seezunge in Butter gebacken

Hoofdgerechten vegetarisch

- Laat u verrassen door de creativiteit van onze chef € 19,50
Vegetarian dish? Let our creative Chef surprise you!
Vegetarier? Lassen Sie überraschen durch unseren Chef

Hoofdgerechten vlees

Meat- Fleisch

- Krokant gebakken parelhoenfilet met rode wijn saus** € 21,50
Pan-fried guinea-fowl with red wine sauce
Gebratene Perlhühner Filet mit Rotwein Sobe
- Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus** € 21,50
Pan-fried pork steaks with mushroom sauce
Gebratene Schweinefilets mit Pilzen Sobe
- Entrecote, gesneden van het Friese Roodbont Rund
geserveerd met kruidenboter** € 22,50
Entrecôte from Frisian beef served with herb butter
Entrecôte von Friesische Kühe mit Gewürz Butter
- Wildduo van hert en wild zwijn met een jus van eekhoorntjesbrood** € 23,50
Steaks of deer and wild Boar with porcino gravy
Hirschfilet und Wildschweinefilet mit Steinpilze Sobe
- Roergebakken ossenhaasstukjes op oosterse wijze** € 24,50
Stir fried tenderloin steaks asian style
Gebratene Rindersteaks nach Aziatischer art
- Tournedos Stroganoff aan tafel bereid (min. 2 personen)** € 25.00 p.p.
Chateaubriand steak with Stroganoff sauce flambéed at your table (min. 2 persons)
Chateaubriand mit Stroganoff Sobe flambiert am Tisch (min. 2 Personen)

Kindermenu

- Naar keuze kroket, frikandel, kipnuggets of een hamburger
geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise met ter afsluiting
een kinderijsje** € 12,50
Your choice of minced meat croquette, Dutch hot dog, chicken nuggets or
hamburger with French fries, mayonnaise and apple sauce, followed by a
kids ice-cream
Nach Wahl ein Fleischkroketten, Holländische Frikadellen, Hähnchen-Klumpen,
oder ein Hamburger mit Pommes, Mayonnaise und Apfelsobe, mit nachher
ein Kinderspeiseeis

Menu's

| | |
|---|---------|
| 3-gangen dagmenu | € 25,00 |
| <i>3-course daily menu / 3-Gänge Tagesmenu</i> | |
| 4-gangen surprisemenu | € 39,50 |
| <i>4-course surprise menu / 4-Gänge Überraschungsmenu</i> | |
| 5-gangen surprisemenu | € 49,50 |
| <i>5-course surprise menu / 5-Gänge Überraschungsmenu</i> | |
| 6-gangen surprisemenu | € 59,50 |
| <i>6-course surprise menu / 6-Gänge Überraschungsmenu</i> | |

Frysk Menu

€ 49,50

Carpaccio, gesneden van het Fries Roodbont Rund, met truffelmayonaise

*Carpaccio of Frisian beef with truffle mayonnaise
Carpaccio von Friesische Kühe mit Trüffel Mayonnaise*

Sipelsop, heerlijke uiensoep met een Friese nagelkaas soepstengel

*Onion soup with a frisian cheese breadstick
Zwiebelsuppe mit Friesische Käsestick*

Verfrissend pauzedrankje met sorbetijs en champenoise

*Refreshing drink with sorbet and sparkling wine
Erfrischendes Pausegetränk Sorbet und Schaumwein*

Gebakken botfilet uit Laaksum met paprika-tomatensaus

*Fried local Flounder fillet with a sweet pepper tomato sauce
Gebratenes Flunder Filet aus Laaxum mit Paprika Tomaten Sobe*

Of/Or/Oder

Entrecôte, gesneden van het Friese Roodbont Rund
geserveerd met kruidenboter

*Entrecôte from Frisian beef served with herb butter
Entrecôte von Friesische Kühe mit Gewürz Butter*

Wentelteeffe van Fries suikerbrood, begeleid met
vanille-ijs gemaakt van verse boerderijmelk

*French toast of Frisian cinnamon bread, served with vanilla ice-cream
Armer Ritter von Friesische Zuckerbrot, serviert mit Vanilleeis*

Nagerechten

Dessert - Nachspeise

- Honing notenparfait** € 7,50
American parfait of Honey and nuts
Honig-nuss Parfait
- Dúmkes-koffiebavarois** € 7,50
Frisian cookie-coffee Bavarois
Bayerisch creme von Friesische Kekes und Café
- Wentelteefje van Fries suikerbrood, begeleid met vanille ijs gemaakt van verse boerderijmelk** € 7,50
French toast of Frisian cinnamon bread, served with vanilla ice-cream
Armer Ritter von Friesische Zuckerbrot, serviert mit Vanilleeis
- Huisgemaakte chocolade bavaroisetaart** € 7,50
Home-made pie of chocolate Bavarois
Hausgemachte Torte von Bayerische Schokoladencreme
- Frysk kaasplankje, geserveerd met kletsenbrood** € 10,50
Frisian cheese board
Friesische Käsebrettchen
- Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanille-ijs (min. 2 personen)** € 8,50 p.p.
Crêpe Suzette flambéed at your table, served with vanilla ice-cream
Crêpe Suzette flambiert am Tisch, serviert mit Vanille Eis

Dessertwijnen

- Glas Pink** € 4,50
Unieke rosé port ; zoet, fris en fruitig
- Glas Pedro Ximenez** € 4,50
volle donkergekleurde sherry en fluwelig van smaak
- Glas Petit Vendange Saussignac 2007** € 4,50
Diepgouden kleur, met in de neus rijpe abrikoos met een smaak van gedroogde vruchten
- Glas Cordon Blanc Sauternes 2003** € 6,00
Goudgele kleur, met hints van honing en perzik.