



WELKOM BIJ EETCAFÉ DE FLUESSEN

Ja, het is zomer! Wij hopen samen met jullie van dit heerlijke seizoen te genieten op ons gezellige haventerras, in ons sfeervolle eetcafé, of in onze prachtige orangerie.

In de zomer zijn er zoveel heerlijke, verse ingrediënten beschikbaar. Een feestje om mee te koken! We koken ook graag buiten: denk aan langzaam gegaard buikspek en gerookte zalm van de Big Green Egg, bijvoorbeeld.

Naast onze vaste lokale leveranciers, zoals ijsboerderij De Bûterkamp en schapenkaasmakerij Tusken Bosk en Mar, hebben we ook nieuwe samenwerkingen gevonden. Onze visleverancier uit Urk kan nu dagelijks super verse vis leveren.

We hebben heerlijke wijnen voor jullie geselecteerd. Als je wilt, geven we graag advies over welke wijn het beste bij je gerecht past.

Of wat dacht je van een cocktail met munt of rozemarijn uit onze eigen kruidentuin?

Voor wie nog moet rijden of varen, hebben we een uitgebreide selectie alcoholvrije bieren.

Heb je eet- of dieetwensen? Geef dat gerust aan bij onze bediening dan kunnen we daar rekening mee houden.

vegetarisch = 
vegan = 

VOORAF

Om te delen

GEROOKTE ZALM 12

Huisgerookte zalm met toast en specerijencrème

FLUESSEN PLANK 15,5

Friese kaas & worst, desembrood, dips, nootjes en bruschetta's

BROOD MET DIPS 6

Desembrood met 2 soorten dips

BRUSCHETTA'S TOMAAT 7,5

Krokante toast met tomatensalsa
8 stuks

PROEVERIJ 11 PP

Vanaf 2 personen
Proeverij van voorgerechten

Starters

GAMBA'S 12

Gebakken gamba's met aioli, citroen en toast

WATERMELOEN TARTAAR 8,5

Tartaar van gemarineerde watermeloen met tomaat en augurk

GEROOSTERD TOMATENSOEP 7

Geroosterde tomatensoep met pesto en soepstengel

Mét ballen 8,5

BUIKSPEK & ANANAS 9,5

Op de barbecue geroosteerde ananas en buikspek met wasabikruim

SALADES

Geserveerd met brood & boter

BUIKSPEK 15

Salade met geroosterd buikspek, ei, rode ui en krielaardappels

BOWL CAPRESE 15

Saladebowl met couscous, tomaat, burrata en basilicum

VIS SALADE 16,5

Gebakken vis van het seizoen op een salade met gegrilde groenten en citroendressing

HOOFDGERECHTEN

Fluessen specials

GNOCCHI **18**

Gnocchi met salieboter, citroen, groene asperge en Parmezaanse kaas

 Riesling

KOONTJES **19**

Zacht gegaarde varkenswangetjes met bospeen

 Rovisco, Tempranillo, Amarone

MAROKKAANSE KIP **18**

Kippendijen gemarineerd met ras el hanout en limoen & munt met couscous salade

 Spätburgunder, Chenin blanc

Bistro klassiekers

ENTRECÔTE **25,5**

Gegrilde runderentrecôte met salsa verde en geroosterde groenten

 Rovisco, Amarone, Pomerol

VIS VAN HET SEIZOEN **21,5**


Vis van het seizoen bereidt hoe 'ie het lekkerst is


 Riesling, Chardonnay, Pouilly Fuissé

HAMBURGER **18**

Runderburger op een briochebol met bbq saus, sla, tomaat, spek, ei & ui

Ook vegetarisch verkrijgbaar  **17**

 Rovisco, Tempranillo, Spätburgunder

 Graag geven we je een wijnadvis wat goed past bij je gerecht. Natuurlijk valt over smaak niet te twisten... dus kies vooral waar je blij van wordt!

Op de drankenkaart vind je een omschrijving van de wijnen. Uiteraard helpen wij je ook graag bij het uitzoeken.

NAGERECHTEN

BOERENIJS PER BOL 2

Van ijsboerderij de Bûterkamp
Vanille, chocolade, yoghurt, bosvruchten,
cheesecake kersen en citroensorbet

AARDBEI BASILICUM 8,5

Aardbeien met basilicumsiroop,
merenguekruim en citroensorbet

KARAMEL PARFAIT 7

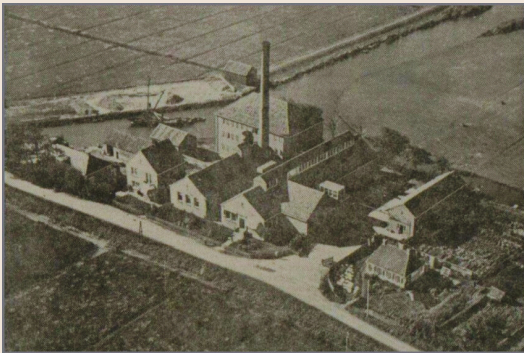
Parfait met karamel, witte chocolade en
noten met gezouten karamelsaus

COUPE DAME BLANCHE 8

Vanilleijs met chocoladesaus, slagroom
en geroosterde amandelen

FRYSKE CHOCOMOUSSE 8

Crème van pure chocolade met een
luchtig schuim van koffie en beerenburg



UIT DE BAR

KOFFIE 2,8

CAPPUCCINO 3,3

ESPRESSO / DOPPIO 2,8 / 3,3

LATTE MACCHIATO 3,5

FLAT WHITE 3,5

KOFFIE VERKEERD 3,5

KOFFIE SPECIAL 7,6

Irish, Italian, Spanish of Frysk

THEE 2,8

MUNT THEE 3,2

GEMBER THEE 3,2

COGNAC 6

WHISKEY JAMESON 5

WHISKEY FRYSK HYNDER 7,5

DRAMBUIE 4,5

NIEUW: SCHNAPS VAN PRINZ 3,5

Peer, framboos, abrikoos, sinaasappel

AMARETTO / FRANGELICO 4,5

BAILEYS / TIA MARIA 4,5

LICOR 43 4,5

Onze favoriet na het diner