

## huiswijnen - wit

### ROUND HOUSE SAUVIGNON BLANC

Herkomst: Zuid-Afrika

Karakter: Licht groengeel van kleur. Duidelijk te herkennen door het stuivende tropische fruit, kruisbessen en grassige tonen. Fris, zuiver en een toets zilt.

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

### MILTON PARK CHARDONNAY

Herkomst: Australië

Karakter: Licht goudgeel van kleur. Een frisse, ronde smaak met tonen van tropisch fruit, milde zuren met een lange afdronk.

Glas € 4,85  
Fles € 28,50

### GREGORIS PINOT GRIGIO

Herkomst: Italië

Karakter: Strogel van kleur met groene tinten. Verfijnde geur, waarin iets van hooi en tonen van geroosterde amandelen en walnoten. Soepele, heerlijke elegante smaak, aangenaam vol met een milde afdronk.

Glas € 5,95  
Fles € 34,50

## prosecco

### PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Herkomst: Italië

Karakter: Fraaie, witte mousse. Delicaat aroma van wit fruit, gist. Zachte, lichtzoete smaak met een milde mousse. Levendig, heerlijk en fris met impressies van appel, gist en een aangename romigheid. Goed in balans, met een droge afdronk en een klein amandelbitter.

Glas € 5,50  
Fles € 27,50

## huiswijnen - rood

### VIABORE MONTEPULCIANO - SANGIOVESE

Herkomst: Italië

Karakter: Intens robijnkleurig. In de neus mild fruit van kersen. Zachte, innemende smaak, droog, vol en fruitig. Zeer elegant met een kleine bitter in de afdronk.

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

### MILTON PARK SHIRAZ

Herkomst: Australië

Karakter: Vol rood van kleur. Zwoele, volle smaak van eucalyptus, zwarte peper en rijpe bosvruchten. Zeer karakteristiek met een lange finale.

Glas € 4,85  
Fles € 28,50

### FABRE MONTMAYOU MALBEC

Herkomst: Argentinië

Karakter: Diep donkerrood van kleur. In de geur fijn rood, rijp fruit, mooie tonen van Frans eiken en veel kers. Volle doch elegante Malbec met veel finesse en aroma's van zongedroogd fruit, ceder en wat vanille. Goede balans tussen fruit, alcohol, tannine en zuren.

Glas € 5,95  
Fles € 34,50

## huiswijnen - rose

### MAS DES LAURIERS ROSE

Herkomst: Frankrijk

Karakter: Zalmroze kleur, intense fruitige aroma's van bosaardbeien met een goede zuurgraad. Een ronde, frisse en evenwichtige rosé.

Glas € 3,85  
Fles € 21,25

"Deze menukaart is met veel zorg en passie samengesteld door onze chef-kok en zijn ervaren keukenteam. Zij werken bij voorkeur met streekproducten en verse ingrediënten. In combinatie met een uitstekende service en eerlijke prijzen, hopen wij u vaker te mogen ontvangen, eet smakelijk!"

CAFÉ SPOORZICHT HEERENVEEN - Parallelweg 48 8441 AS - Heerenveen - 0513 - 792 002  
[www.spoorzichtheerenveen.nl](http://www.spoorzichtheerenveen.nl)

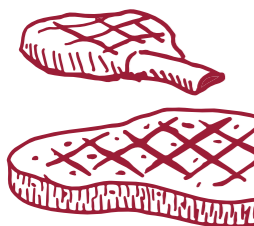
# CAFE RESTAURANT SPOORZICHT



VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHTEN - DESSERTS

## voorgerechten

|  |         |
|--|---------|
| <b>Broodplankje</b> ✓<br>met diverse dipjes  | € 6,95  |
| <b>Gerookte paling van Ale de Jager</b><br>op toast met mierikswortel mayonaise en dille         | € 14,50 |
| <b>Black Angus carpaccio</b><br>met rucola, parmezaan en pesto                                   | € 12,50 |
| <b>Salade geitenkaas</b><br>met zoet zure gele- en chioggia bietjes en diverse nootjes           | € 11,50 |
| <b>Salade caprese</b><br>met pomodori tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum                | € 12,50 |
| <b>Gebakken Black Tiger gamba's</b><br>met aioli (5 stuks)                                       | € 13,50 |
| <b>Proeverij van bovenstaande voorgerechten</b> (per persoon)<br>(te bestellen vanaf 2 personen) | € 12,50 |



## KLASSIEKERS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Onze onovertroffen biefstuk</b><br>van de 'Kamado Joe' of in roomboter en sambal gebakken                                 | € 34,50 |
| <b>Chateau Briand</b><br>biefstuk voor twee personen, getraceerd op schaal gebakken ui, champignons en een sausje naar keuze | € 72,50 |
| <b>Mixed grill</b><br>van kipsate, spareribs, lamskotelet en biefstuk  | € 24,75 |
| <b>Schnitzel</b><br>met gebakken ui, champignons en paprika  | € 19,50 |
| <b>Spareribs</b><br>huisgemaarineerd en botermals met knoflooksaus en chilidip   | € 21,50 |

## VLEESGERECHTEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Surf en turf van de 'Kamado Joe'</b><br>biefstuk met Black Tiger gamba's en eigen jus | € 37,50 |
| <b>Varkenshaas</b><br>omwikkeld met serranoham   | € 22,50 |
| <b>Zachtgegaarde shortribs</b><br>in eigen jus van rode ui, salie en mosterd             | € 23,50 |
| <b>Hete kip drumsticks</b><br>met mango chilidip   | € 18,50 |

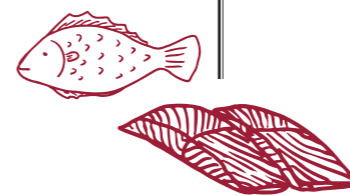
## soepen



|   |        |
|---|--------|
| <b>Tomaat paprikasoep</b><br>met gehaktballetjes    | € 5,95 |
| <b>Mosterdsoep van pake Oets</b><br>met droge worst | € 5,95 |
| <b>Wisselsoep</b>                                   | € 5,95 |

✓ De soepen kunnen ook vegetarisch.

## VISGERECHTEN



|  |             |
|--|-------------|
| <b>Krokant gebakken paling van Ale de Jager</b><br>met tartaarsaus                         | € 25,50     |
| <b>Fish en chips</b><br>krokant gebakken kabeljauw filet met verse friet en ravigotte saus | € 21,50     |
| <b>Vis van de week</b>   | € 19,50     |
| <b>In roomboter gebakken zeetong</b><br>(500 - 600 gram per stuk)                          | (weekprijs) |

## Verse pasta gerechten

|   |         |
|---|---------|
| <b>Verse pasta met ossenhaas puntjes</b><br>gebakken ui, champignons, knoflook en teriyaki saus | € 22,50 |
| <b>Verse pasta met gamba's</b><br>wokgroente, rode peper en sesamsaus                           | € 21,50 |
| <b>Ravioli gevuld met geitenkaas</b><br>met verse spinazie in knoflookroom                      | € 18,50 |

## DESSERTS



|  |        |
|--|--------|
| <b>Panna cotta</b> van limoncello van Weduwe Joustra met citroen ijs | € 8,50 |
| <b>Sorbet</b> van vers fruit met mango, aardbei en vanille ijs       | € 9,50 |
| <b>Crumble</b> van rabarber en framboos met yoghurt ijs              | € 8,50 |
| <b>Hangop</b> van boerenyoghurt met roodfruit                        | € 8,50 |
| <b>Dame blanche</b> met echte warme chocola                          | € 9,50 |

## koffie & thee

== Vers gemalen 'Us Kofje' en 'mr jones' thee ==

|                  |        |                  |        |
|------------------|--------|------------------|--------|
| Koffie           | € 2,45 | Warme chocomel   | € 2,35 |
| Espresso         | € 2,35 | met slagroom     | € 2,85 |
| Dubbele espresso | € 3,35 | Irish coffee     | € 6,95 |
| Cappuccino       | € 2,55 | Spoorzicht kofje | € 6,95 |
| Koffie verkeerd  | € 2,55 | French coffee    | € 6,95 |
| Latte Macchiato  | € 2,95 | Italian coffee   | € 6,95 |
| Verse muntthee   | € 2,85 | Thee             | € 2,45 |



Allergie? Meld het ons!

\* Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, mayonaise, gebakken aardappels en seizoensgebonden groenten.

Voor de warme sauzen rekenen wij een toeslag van 1 euro. U kunt kiezen uit: stroganoffsaus, satésaus, champignonroomsaus, pepersaus of jus.