

NAGERECHTEN

IJs met warme cranberries en slagroom	€ 7,50
Coupe ijs, vers fruit en slagroom.....	€ 8,25
Kaneelijs met slagroom	€ 8,75
IJs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 7,90
Warm appelgebak met kaneelijs en slagroom	€ 9,75
Sorbet van ijs, vruchten en slagroom.....	€ 7,75
De 'Toeter' ijs, vruchten en slagroom.....	€ 8,75
Sorbet met banaan, saus en slagroom	€ 7,75
'Stennenplak' een 'Grand Dessert'	€ 11,50
Ijskoffie volgens het 'Grapen recept'	€ 7,50
IJs met advocaat en slagroom	€ 7,50
Crème Brûlée	€ 6,75
Wisselend nagerecht van het moment..... vanaf	€ 9,00
Kaasplankje met o.a. Terschellinger kazen	€ 9,95

(graag vtv bestellen i.v.m. op kamertemperatuur laten komen)

DESSERTWIJN WIT Muscat de Rivesaltes of	
ROOD Rietvallei Rooi Muscadel per glas	€ 4,95
Pineau des Charentes (Tip: lekker voor bij de kaas)....	€ 5,85

VOOR DE JONGE GASTEN

"De kinderdroom " een overvloed van heerlijke verrassingen, waar een kind sprakeloos naar kijkt om vervolgens eindeloos te genieten.....	€ 5,60
--	--------

Een plezierig kinderijsje.....	€ 4,40
--------------------------------	--------

MEEST VERWENDE KOPJE KOFFIE	€ 2,80
Koffie NERO een pure mokka met enkel suiker om toe te voegen.....	€ 2,60
CAPPUCCINO	€ 2,75
Koffie MONTATA een zeer sterke koffie met slagroom en een vleugje cacao.....	€ 3,90
DUBBELE NERO	€ 3,90
LATTE MACCHIATO	€ 4,25
Het verzorgde potje THEE (div. smaken)	€ 3,90
IERSE KOFFIE volgens het recept van 'DURTY NELLY'S'.....	€ 7,90
TERSCHELLINGER KOFFIE met juttersbitter	€ 7,50
SPAANSE KOFFIE met licor 43.....	€ 7,90
FRENCH KOFFIE met Grand Marnier	€ 7,90
JAMAICA KOFFIE met Tia Maria	€ 7,90
ITALIAANSE KOFFIE met Amaretto	€ 7,90
CAFE D.O.M. met Benedictine.....	€ 7,90

LIKEUREN

Chartreuse, door Kartuizer monniken uit 130 kruiden bereide likeur, uniek mild en toch vurig.....	€ 5,35
Framboise Sauvage, met de ijle geur van wilde framboos	€ 5,35
Bénédictine (Deo Optimo Maximo), een monniks-drink van 27 planten, verzameld op de weiden van Normandië - een harmonische, zoete en zachte smaak	€ 5,15
Grand Marnier, gemaakt o.a. uit oude cognac en bittere pomperansen	€ 4,85
Cointreau, helder en fonkelend, met een geur van oranjeappeltjes en een droge afdrank	€ 4,85
Sambuca, helder en fonkelend, met een geur van anijs en vlierbessen. De koffiebonen erin, die men fijn kauwt, geven een pikante smaak en werken als een digestief	€ 4,85
An dram buidheach oftewel Drambuie (drank die tevreden maakt); Schotse likeur met de gedachte aan een oude ballade.....	€ 4,85
La Strega, de koppelaarslikeur van de heksen.....	€ 4,85
Amaretto di Saronno	€ 4,85
Calvados	€ 4,85
Tia Maria, de welbekende Jamaica likeur	€ 4,85
Kahlúa, een mokka likeur	€ 4,85
Bailey's Irish Cream	€ 4,85
Cuarenta Y Tres, 43 Spaanse amandel-vanillelikeur ..	€ 4,85
Armagnac VSOP Vevve J. Goudoulin	€ 4,85
Grappa di chardonnay	€ 5,75
Eén van de beste cognacs van Frankrijk; een Grande Fine Champagne: premier cru, van het huis Seguinot	€ 6,45

Wij verzoeken u de tafelnota aan het buffet te betalen.

Graag 1 rekening per tafel.

bekijk ook onze website www.restaurantdedriegrapen.nl

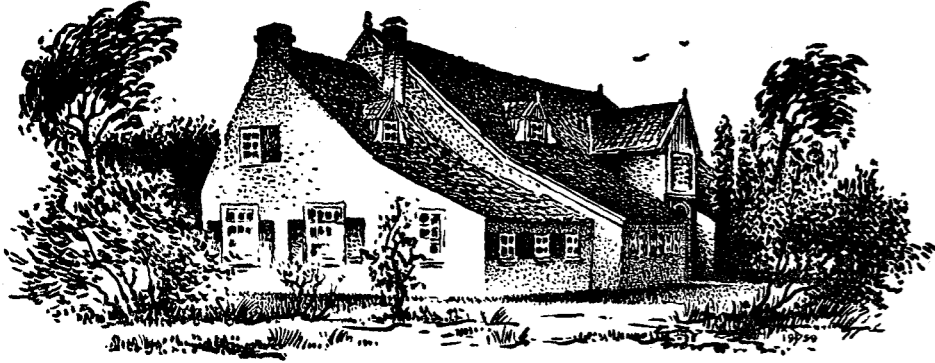
Cadeautip: Er zijn ook dinerbonnen verkrijgbaar.

Gasterij d'Drie Grapen

Terschelling



Traditie in gastvrijheid



*Er is geen beter leven
dan een goed leven*

*Al meer dan 60 jaren is Gasterij D’Drie Grapen een
begrip op Terschelling.*

*Wij verwelkomen u graag in ons gastvrije “Jutterspaleis”
waar de sfeer van het eiland zichtbaar en voelbaar is
en waar alweer de derde generatie van de familie de
traditie in gastvrijheid voortzet.*

*De “Grape” een bronzen, later gietijzeren, driepotige
kookpot waarin het maal werd klaargemaakt. De pootjes
dienden om de pot aan boord in het vuur te zetten.*

Gasterij d’ Drie Grapen

Dorreveldweg 2, 8891 HN Midland-Noord Terschelling

VOORGERECHTEN

Mandje brood met gezouten boter en olijfolie.....	€ 4,75
Garnalencocktail	v.a. € 11,75
Vers gerookte zalm van het moment	v.a. € 10,90
Gerookte paling met brioche toast en komkommerschuim..	€ 11,75
Caesar met Romana sla, Parmazaanse kaas, ei, homemade croutons en ansjovis (Vega zonder ansjovis)	€ 9,50
Gebakken Brie met cranberry-saus	€ 10,25
Seizoensgebonden: 1 van de 2 I Champignons op Spaanse wijze in romige knoflooksaus..	€ 8,90
II Eryngii (Koningsoesterzwam) gebakken met olijfolie, citroen, parmezaan en peterselie	€ 9,50
SOEP Wisselend welke soep(en) bereid zijn.....	v.a. € 5,15

HOOFDGERECHTEN

VOOR DE JONGE GASTEN (MET FRIET EN APPELMOES)

Kindermenu ‘Grapen’ kip.....	€ 9,50
Broodje hamburger	€ 9,50
Kroket, Frikandel of Kaassoufflé	€ 9,50
Warme worst...	€ 9,50
Biefstukje met champignons.....	€ 11,50
Een stukje zalm	€ 10,75
Sliptong (1 st.).....	€ 11,00
Een stukje vegetarische hartige taart.....	€ 10,75

Boven is ook een verzorgingsruimte beschikbaar voor onze ‘kleine’ gasten

HOOFDGERECHTEN

‘Kip uit ‘t vuistje’	Een verrukkelijk ouderwets gebraden halve kip met kruiden; een ‘Grapenbraden’	€ 18,50
‘Grote Kaap’	Een grote karbonade met verse champignons en braadjus	€ 25,50
‘Doggers- bank’	Biefstuk van de haas met champignons en kruidensaus	€ 26,75*
‘Mermaid Rif’	Lamsvlees, mals vlees met kruiden, knoflook, champignons en een veenbessensaus	€ 24,00*
‘Tresco’	Varkenshaas met mosterdsaus en champignons.....	€ 20,25
	Wisselend hoofdgerecht.....	v.a. € 22,00

De kustbewoners van Normandië boren gedurende de
maaltijd een zogenaamd ‘Trou Normand’; een normandisch
‘gat’ in de maag met een glas Calvados. Hierdoor gesterkt
kunnen ze het gastmaal weer verder alle eer geven.

Heeft u een allergie? Overleg even met ons.

‘Alway’s will’	Gebakken zalm met hollandaise-saus	€ 22,00*
‘Fastnet rock’	Sliptong (3 stuks), gebakken in roomboter	v.a. € 24,25*
‘Fuseta’	Zeebaarsfilet, op de huid gebakken met ratatouille	€ 22,50
‘Bula Bula’	Gebakken zalm op oosterse wijze met o.a. roerbaknoedels, bosui en taugé.....	€ 24,00
‘SALAD Annie’	Gamba’s in hete olie gebakken, op een salade met zontomaatjes, gember-citroendressing, taugé, ingemaakte komkommer en noten.....	€ 21,75
‘Green fields’	Huisgemaakte hartige taart in bladerdeeg met een vulling van groenten, noten en diverse soorten kaas.	€ 21,45
‘Only a dream’	Gebakken Brie met cranberry-saus	€ 22,00*
‘Seven Heads’	Knolselderijsteak met o.a. gebakken Granny Smith en sjalotjes (veganistisch).....	€ 19,50*

Hoofdgerechten geflankeerd door die speciale lange frietjes (Raspatat)
of dikke friet, mayonaise en een frisse salade

** Deze gerechten zijn ook in kleinere porties te krijgen.*

EXTRA BIJ HOOFDGERECHTEN TE BESTELLEN

Groente van het seizoen.....	v.a. € 4,10
Schaaltje aardappelkroketjes (8 stuks).....	€ 3,10
Gepofte aardappel met kruidenboter of mosterdsaus	€ 2,95
Groentetaartje (prei).....	€ 6,50
Schaaltje cranberry-compôte.....	€ 2,50
Schaaltje appelmoes	€ 1,75
‘Grapen’ dressing	€ 1,75