

## NAGERECHTEN

IJs met warme cranberries en slagroom.....	€ 7,75
Coupe ijs, vers fruit en slagroom .....	€ 8,50
Kaneelijs met slagroom.....	€ 9,00
IJs met warme chocoladesaus en slagroom.....	€ 8,25
Warm appelgebak met kaneelijs en slagroom .....	€ 10,25
Sorbet van ijs, vruchten en slagroom.....	€ 7,75
De 'Toeter' ijs, vruchten en slagroom.....	€ 8,75
Sorbet met banaan, bananensaus en slagroom .....	€ 7,75
'Stennenplak' een 'Grand Dessert' .....	€ 11,50
Ijskoffie volgens het 'Grapen recept' .....	€ 7,75
IJs met advocaat en slagroom.....	€ 7,75
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.....	€ 5,25
Pineau des Charentes (Tip: lekker voor bij de kaas) ....	€ 6,15

### 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.....	€ 3,00
Koffie NERO een pure mokka met enkel suiker om toe te voegen.....	€ 2,70
CAPPUCCINO.....	€ 2,95
Koffie MONTATA een zeer sterke koffie met slagroom en een vleugje cacao .....	€ 4,10
DUBBELE NERO.....	€ 3,90
LATTE MACCHIATO .....	€ 4,50
Het verzorgde potje THEE (div. smaken).....	€ 3,90
IERSE KOFFIE volgens het recept van 'DURTY NELLY'S' .....	€ 8,25
TERSCHELLINGER KOFFIE met juttersbitter .....	€ 7,75
SPAANSE KOFFIE met licor 43.....	€ 8,25
FRENCH KOFFIE met Grand Marnier .....	€ 8,25
JAMAICA KOFFIE met Tia Maria .....	€ 8,25
ITALIAANSE KOFFIE met Amaretto .....	€ 8,25
CAFE D.O.M. met Benedictine.....	€ 8,25

## LIKEUREN

Chartreuse, door Kartuizer monniken uit 130 kruiden bereide likeur, uniek mild en toch vurig.....	€ 5,65
Framboise Sauvage, met de ijle geur van wilde framboos .....	€ 5,65
Bénédictine (Deo Optimo Maximo), een monniks- drank van 27 planten, verzameld op de weiden van Normandië - een harmonische, zoete en zachte smaak .....	€ 5,45
Grand Marnier, gemaakt o.a. uit oude cognac en bittere pomperansen .....	€ 5,15
Cointreau, helder en fonkelend, met een geur van oranjeappeltjes en een droge afdrank .....	€ 5,15
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 .....	€ 5,15
An dram buidheach oftewel Drambuie (drank die tevreden maakt); Schotse likeur met de gedachte aan een oude ballade.....	€ 5,15
La Strega, de koppelaarslikeur van de heksen.....	€ 5,15
Amaretto di Saronno.....	€ 5,15
Calvados .....	€ 5,15
Tia Maria, de welbekende Jamaica likeur .....	€ 5,15
Kahlúa, een mokka likeur .....	€ 5,15
Bailey's Irish Cream .....	€ 5,15
Cuarenta Y Tres, 43 Spaanse amandel-vanillelikeur ..	€ 5,15
Armagnac VSOP Vevve J. Goudoulin .....	€ 5,15
Grappa di chardonnay .....	€ 6,00
Eén van de beste cognacs van Frankrijk; een Grande Fine Champagne: premier cru, van het huis Seguinot .....	€ 6,95

Wij verzoeken u de tafelnota aan het buffet te betalen.

Graag 1 rekening per tafel.

bekijk ook onze website [www.restaurantdedriegrapen.nl](http://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**

Dorrevelweg 2, 8891 HN Midsland-Noord Terschelling

## VOORGERECHTEN

Mandje brood met gezouten boter, hummus en olijfolie.....	€ 6,50
Garnalencocktail .....	v.a. € 12,50
Vers gerookte zalm van het moment.....	v.a. € 10,90
Vers gerookte paling met brioche toast .....	v.a. € 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
Eryngii (Koningsoesterzwam) gebakken in olijfolie, citroen, parmezaan en peterselie.....	€ 9,50
SOEP Wisselend welke soep(en) bereid zijn .....	v.a. € 5,45

## 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.....	€ 13,50
Een stukje zalm .....	€ 10,75
Sliptong (1 st.) .....	€ 11,75
Een stukje vegetarische hartige taart.....	€ 10,75

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

## HOOFDGERECHTEN

<b>‘Kip uit t’vuistje’</b>	Een verrukkelijk ouderwets gebraden halve kip met kruiden; een ‘Grapenbraden’ .....	€ 18,50
<b>‘Grote Kaap’</b>	Een grote karbonade met verse champignons en braadjus .....	€ 26,50
<b>‘Doggers- bank’</b>	Biefstuk van de haas met champignons en kruidensaus .....	€ 29,00*
<b>‘Mermaid Rif’</b>	Lamsvlees, mals vlees met kruiden, knoflook, champignons en een veenbessensaus .....	€ 24,50*
<b>‘Tresco’</b>	Varkenshaas met mosterdsaus en champignons.....	€ 20,75
	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.*

<b>‘Alway’s will’</b>	Gebakken zalm met hollandaise-saus .....	€ 22,00*
<b>‘Fastnet rock’</b>	Sliptong (3 stuks), gebakken in roomboter.....	v.a. € 26,00*
<b>‘Fuseta’</b>	Zeebaarsfilet, op de huid gebakken met bieslook-roomsaus .....	€ 22,50
<b>‘Bula Bula’</b>	Gebakken zalm op oosterse wijze met o.a. roerbaknoedels, bosui en taugé.....	€ 24,00
<b>‘Green fields’</b>	Huisgemaakte hartige taart in bladerdeeg met een vulling van groenten, noten en diverse soorten kaas.	€ 21,45
<b>‘Only a dream’</b>	Gebakken Brie met cranberry-saus .....	€ 22,25*
<b>‘Seven Heads’</b>	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).....	€ 3,50
Gepofte aardappel met roomboter of mosterdsaus....	€ 2,95
Groentetaartje (prei).....	€ 6,50
Schaaltje cranberry-compôte.....	€ 2,75
Schaaltje appelmoes .....	€ 2,00
‘Grapen’ dressing.....	€ 2,00