



*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 Midsland-Noord Terschelling

VOORGERECHTEN

Mandje brood met gezouten boter, hummus en olijfolie.....€ 10,50

Rivierkreeftjescocktail v.a. € 15,95

Vers gerookte zalm met mierikswortelsaus..... v.a. € 14,50

Gerookte paling met brioche toast€ 15,95

Caesar met Romana sla, Parmazaanse kaas, ei,
homemade croutons en ansjovis (kan Vega, zonder ansjovis) € 10,95

Gebakken Brie met cranberry-saus€ 12,95

Eryngli (Koningsoesterzwam) gebakken met olijfolie,
citroen, parmezaan en peterselie.....€ 11,50

SOEP
Wisselend welke soep(en) bereid zijn v.a. € 7,25

HOOFDGERECHTEN

VOOR DE JONGE GASTEN (MET FRIET EN APPELMOES)

Kindermenu ‘Grapen’ kip.....€ 10,50

Biefstukje met champignons.....€ 16,95

Een stukje zalm€ 12,95

Sliptong (1 st.) v.a. € 16,25

Broodje hamburger€ 11,25

Kroket, Frikandel of Kaassoufflé€ 10,90

Warme worst.....€ 11,50

Een stukje vegetarische hartige taart.....€ 13,00

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’€ 22,00

‘Grote Kaap’ Een grote karbonade, ± 650 gram
met verse champignons en braadjus€ 36,00

‘Doggers-
bank’ Biefstuk van de haas
met champignons en kruidensaus€ 36,50*

‘Mermaid Rif’ Lamsvlees, mals vlees met kruiden, knoflook,
champignons en een veenbessensausv.a. € 33,50*

‘Tresco’ Varkenshaas met mosterdsaus en champignons.....€ 24,95

Wisselend hoofdgerechtv.a. € 24,00

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€ 26,00*

‘Fastnet rock’ Sliptong (3 stuks), gebakken in roomboter.....v.a. € 36,50*

‘Fuseta’ Zeebaarsfilet, op de huid gebakken met
bieslook-roomsaus.....€ 27,25

‘Bula Bula’ Gebakken zalm op oosterse wijze met o.a.
roerbaknoedels en taugé.....€ 29,25

‘Green fields’ Huisgemaakte hartige taart in bladerdeeg met een
vulling van groenten, noten en diverse soorten kaas. € 27,00

‘Only a dream’ Gebakken Brie met cranberry-saus€ 26,75*

‘Seven Heads’ Knolselderijsteak met o.a. gebakken Granny Smith
en sjalotjes (kan veganistisch)€ 22,95*

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. € 6,00

Schaaltje aardappelkroketjes (8 stuks).....€ 6,50

Gepofte aardappel met roomboter of mosterdsaus...€ 4,50

Groentetaartje (prei).....€ 10,50

Schaaltje cranberry-compôte.....€ 3,75

Schaaltje appelmoes.....€ 3,00

‘Grapen’ dressing€ 3,50

Schaaltje mayonaise.....€ 2,75

Schaaltje champignons€ 5,95

NAGERECHTEN

IJs met warme cranberries en slagroom.....	€ 10,95
Coupe ijs met vers fruit en slagroom	€ 12,50
Kaneelijs met slagroom.....	€ 11,75
IJs met warme chocoladesaus en slagroom.....	€ 11,00
Warm appelgebak met kaneelijs en slagroom	€ 14,00
Sorbet van ijs, vruchten en slagroom.....	€ 11,00
De 'Toeter' ijs, vruchten en slagroom.....	€ 12,50
Sorbet met banaan, bananensaus en slagroom	€ 10,95
'Stennenplak' een 'Grand Dessert'	€ 14,75
Ijskoffie volgens het 'Grapen recept'	€ 11,00
IJs met advocaat en slagroom.....	€ 11,00
Crème Brûlée	€ 8,95
Wisselend nagerecht van het moment.....	vanaf € 10,50

Kaasplankje met o.a. Terschellinger kazen € 14,00
(graag het liefst vtv bestellen i.v.m. op kamertemperatuur laten komen)

DESSERTWIJN WIT Muscat de Rivesaltes of
ROOD Rietvallei Rooi Muscadet per glas..... € 6,95
Pineau des Charentes (Tip: lekker voor bij de kaas) € 7,95

VOOR DE JONGE GASTEN
"De kinderdroom" een overvloed van heerlijke
verrassingen, waar een kind sprakeloos naar kijkt
om vervolgens eindeloos te genieten. € 7,95

Een plezierig kinderijsje..... € 6,25

MEEST VERWENDE KOPJE KOFFIE.....	€ 4,25
Espresso een pure mokka met enkel suiker om toe te voegen.....	€ 3,75
CAPPUCCINO.....	€ 3,95
Koffie MONTATA een zeer sterke koffie met slagroom en een vleugje cacao	€ 5,50
DUBBELE NERO	€ 5,00
LATTE MACCHIATO	€ 6,50
Het verzorgde potje THEE (div. smaken).....	€ 5,25
IERSE KOFFIE volgens het recept van 'DURTY NELLY'S'	€ 9,75
TERSCHELLINGER KOFFIE met juttersbitter	€ 9,50
SPAANSE KOFFIE met licor 43.....	€ 9,75
FRENCH KOFFIE met Grand Marnier	€ 9,75
JAMAICA KOFFIE met Tia Maria	€ 9,75
ITALIAANSE KOFFIE met Amaretto	€ 9,75
CAFE D.O.M. met Benedictine.....	€ 9,75

LIKEUREN

Chartreuse, door Kartuizer monniken uit 130 kruiden bereide likeur, uniek mild en toch vurig	€ 6,95
Framboise Sauvage, met de ijle geur van wilde framboos	€ 6,95
Bénédictine (Deo Optimo Maximo), een monniks- drank van 27 planten, verzameld op de weiden van Normandië - een harmonische, zoete en zachte smaak	€ 7,75
Grand Marnier, gemaakt o.a. uit oude cognac en bittere pomperansen	€ 7,75
Cointreau, helder en fonkelend, met een geur van oranjeappeltjes en een droge afdrank	€ 7,75
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	€ 7,75
An dram buidheach oftewel Drambuie (drank die tevreden maakt); Schotse likeur met de gedachte aan een oude ballade.....	€ 7,75
La Strega, de koppelaarslikeur van de heksen.....	€ 7,75
Amaretto di Saronno.....	€ 7,75
Calvados	€ 7,75
Tia Maria, de welbekende Jamaica likeur	€ 7,75
Kahlúa, een mokka likeur	€ 7,75
Bailey's Irish Cream	€ 7,75
Cuarenta Y Tres, 43 Spaanse amandel-vanillelikeur ..	€ 7,75
Armagnac VSOP Vevve J. Goudoulin	€ 7,75
Grappa di chardonnay	€ 7,75
Eén van de beste cognacs van Frankrijk; een Grande Fine Champagne: premier cru, van het huis Seguinot	€ 8,95

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