



WeidumerHout

HOTEL RESTAURANT

“Waar de drukte zwijgt en de stilte spreekt”

Wist u dat?

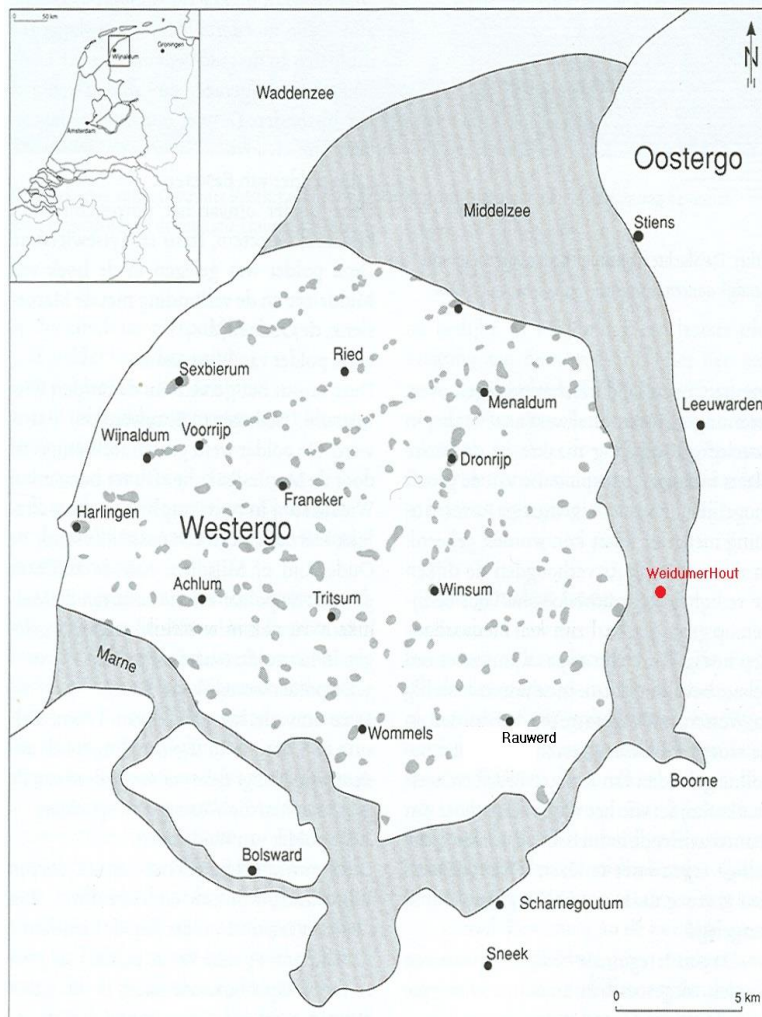
U bevindt zich momenteel in een traditionele Friese kop-hals-romp boerderij uit 1867. De boerderij heeft deze benaming gekregen doordat de vorm doet denken aan een liggende koe. Hierbij is het woonhuisgedeelte de kop, het middengedeelte de hals en de schuur de romp. De boerderij van WeidumerHout was bedoeld voor veehouderij. De zitjes tegenover de receptie zijn gebouwd op een verhoging, wat vroeger echt de "stal" was waar de koeien stonden. De boerderij van WeidumerHout was destijds een van de grootste boerenbedrijven uit de omgeving. Het was ook een van de eerste boerderijen met een tractor. Ongeveer 30 jaar geleden is de transitie van boerderij naar hotel-restaurant begonnen, waarbij WeidumerHout eerst langere tijd een theetuin en minicamping is geweest.



In de Middelsee

De Middelsee was een middeleeuwse zeearm in Friesland. Rond 1100 begon de dichtslibbing van de Middelsee. Door het midden van de Middelseepolder van Scharnegoutum tot Leeuwarden is de Zwette gegraven. De Zwette maakt nu onderdeel uit van de Elfstedentocht route, waardoor WeidumerHout aan de Elfstedenroute ligt. Waar de Zwette de voormalige Middelsee doorkruist, zoals bij WeidumerHout, is het water en de grond nog licht ziltig.

In de Zwette zwemt onder andere snoekbaars en paling. Af en toe zet een van onze visleveranciers Ale de Jager zijn netten voor de paling uit tegenover WeidumerHout. Vanaf de hotelkamers aan het water zijn deze netten goed te zien.



LUNCH

WEIDUMERHOUT lunch

Gerechten van deze menukaart zijn iedere dag te bestellen vanaf 12:00 tot 15:00 uur.

SOEP & BROOD

Sop fan it momint / Soep van het moment | Vegan mogelijk  VEGAN €7
met croutons

Plukbrood met Waddenzoutboter, pesto en aioli €7
vegan mogelijk met olijfolie en hummus

BELEGDE BROODJES

Gesmolten brie met honing en walnoot  €9
op vers gesneden bruin brood of Italiaanse bol (+€0,50)

Broodje gezond met ham, kaas en een eitje van Bioboer Pieter uit Tzum €9
op vers gesneden bruin brood of Italiaanse bol (+€0,50) | Vegetarisch mogelijk

Broodje huisgerookte rundercarpaccio van picanha €14
met rucola, pesto, pijnboompitten en Fryske kaas | op vers gesneden bruin brood of Italiaanse bol (+€0,50)

WARM

Twee Amsterdamse Holtkamp kroketten op brood €12
op vers gesneden bruin brood met mosterd en roomboter

Twee vegan kroketten op brood  VEGAN €12
op vers gesneden bruin brood met mosterd en plantaardige boter

Uitsmijter met Terschellinger Reade Jutter kaas, ham en tomaat €11
op vers gesneden bruin brood | Vegetarisch mogelijk

Boerentosti op rustiek bruin landbrood met ham en/of kaas €8

EVEN WAT ANDERS

Lunchproeverij *Vegetarisch en vegan mogelijk* €16
Soep van het moment, broodje kroket en een belegd broodje

Herfstsalade  €19
met bleu de Wolvega, noten, gepocheerde peer en ingelegde paddenstoelen

Heeft u allergieën of specifieke dieetwensen? Maakt dit alstublieft zo spoedig mogelijk kenbaar bij onze medewerkers, we denken graag met u mee.

ZOET & BORREL

WEIDUMERHOUT zoet

TAART & SÛKERBÔLE

Appeltaart van Blooming Bakery*	€5
Taart van het moment van Blooming Bakery*	€5
Twee plakjes Fryske sûkerbôle (suikerbrood) met roomboter <i>van de lokale bakker Sybesma</i>	€4

IJS

Vanille ijs met chocola en Fryske dúmkes	€9
Cornetto chocola	€3
Waterijsje van het moment	€2

**Blooming Bakery is een sociale onderneming waar taart en ander lekkers met zorg en liefde wordt bereid door cliënten van hulporganisatie Fier, slachtoffers van geweld. Onder begeleiding van gekwalificeerde bakkers en vrijwilligers krijgen zij de kans hun talenten te ontdekken en zich verder te ontplooien. Tip: Via bloomingbakery.nl kunt u heerlijke brievenbuspakketjes met bijvoorbeeld brownies, havermoutcrumble of granola bestellen.*

WEIDUMERHOUT borrelhapkes

Amsterdamse Holtkamp bitterballen (per stuk)	€0,90
Old Amsterdam kaasbitterballen (per stuk) 	€0,90
Mozzarella sticks (per stuk) 	€0,90
“Doch alles mar” (doe alles maar) <i>12 stuks: combinatie van 4 stuks van al het bovenstaande</i>	€9,75
Nacho's met kaas, tomaat en ui	€8,95
Selectie Fryske kazen met vijgen compote en vers roggebrood	€12,50 p.p.
Weidumer Borrelplank (vanaf 2 personen) <i>Met o.a. Fryske kazen, Fryske droge worst, bittergarnituur, olijven en nootjes</i>	€14 p.p.

U kunt tot 17:00 uur bestellen van onze borrelkaart.

Heeft u allergieën of specifieke dieetwensen? Maakt dit alstublieft zo spoedig mogelijk kenbaar bij onze medewerkers, we denken graag met u mee.

DINER

WEIDUMERHOUT **bistro**

Gerechten van deze menukaart zijn iedere dag te bestellen vanaf 17:30 uur.

VOOR

- Sop fan it momint (Soep van het moment) | Vegan mogelijk  €7
Onze soep is vegan mogelijk, geef dit alstublieft door aan onze bediening
- Broodplankje  €7
Plukbrood met Waddenzoutboter, pesto en aioli, vegan mogelijk met olijfolie en hummus
- Aardappelgnocchi  €14
Gnocchi gemaakt van aardappel, met pompoencrème, salieboter en Alde Fryske kaas
- Rundercarpaccio €12,5
Huisgerookt, van het staartstuk van Fries weiderund, met pesto en Alde Fryske kaas
- Gerookte paling  €15
Lokaal gevangen door Ale de Jager, op toast met aardappel-appelsalade en bieslook crème

HOOFD

- Huisgemaarineerde spareribs €23
met oerfriet, salade, barbecuesaus en Amsterdamse uitjes
- Fryske burger van weiderund of vegetarische burger  €21
Met Terschellinger Reade Jutter kaas en oerfriet | Vegetarische burger mogelijk
- Gado Gado – Vegan  of met kipspies (+€2,50) €21
Met pindasaus, ingelegde en gefermenteerde groenten, rijst en huisgemaakte kroepoek van Wartenster mosterd | Uit te breiden met gegrilde kipspies van kippendij (+€2,50)
- Herfstsalade  €19
Met Bleu de Wolvega, noten, gepocheerde peer en ingelegde paddenstoelen
- Wildstoof €23
Met kruidkoek, herfstbock, zilverui, stampot van huisgemaakte zuurkool en appel
- Fish 'n chips van vis van het moment  €22
Gepaneerde vis van het moment met oerfriet, remoulade saus en salade

Heeft u allergieën of specifieke dieetwensen? Maakt dit alstublieft zo spoedig mogelijk kenbaar bij onze medewerkers, we denken graag met u mee.

CHEF'S DINER

WEIDUMERHOUT **culinair**

Onze keuken opent vanaf 17:30 uur.

OM DE AVOND TE STARTEN

Plukbrood met Waddenzoutboter, pesto en aioli	€7
Olijven gevuld met Fryske geitenkaas van De Molkerei	€6
Charcuterie met eerlijk vlees van De Kempenaer uit Echtenerbrug	€12
Villa Teresa prosecco (vegan en biologisch)	€6,5
Friesche Gin Tonic (Gin uit het Frieze Tzum)	€9,5
Fricello Tonic (Friese limoncello, "Fricello", uit Tzum)	€9,5

SFEERPROEVEN CHEF'S MENU

Bijzonder genieten van duurzame streekproducten.

Ervaar de specialiteiten van onze chef Ruben Schippers. Voor Ruben zijn lokale (seizoens)producten niet alleen heerlijk en de aandacht waard, het duurzame aspect vindt hij ook erg belangrijk. Laat u meenemen in een culinaire reis langs de prachtige mogelijkheden die het Fryske platteland en water bieden! Denkt u hierbij aan vis uit de Zwette (die langs WeidumerHout loopt) of de Waddenzee, eerlijk vlees uit de buurt, lokale kazen en biologische groente van Yn 'e Sinne farm in Grou, op verrassende wijze bereid.

3-gangen Chef's Menu €45

Bijpassende wijnen: €19,50

4-gangen Chef's Menu €55


Bijpassende wijnen: €25

Het is mogelijk om de Chef's Menu's vegetarisch, veganistisch, lactosevrij, glutenvrij, schelp- en schaaldieren vrij of zonder vis te bereiden. Heeft u allergieën of specifieke dieetwensen? Maakt dit alstublieft zo spoedig mogelijk kenbaar bij onze medewerkers, we denken graag met u mee.

DESSERTS

WEIDUMERHOUT desserts

NA

Fryske tiramisu met "keallepoat" (Friese reepkoek)	€9
Vanille ijs met chocola en Fryske dúmkes	€9
Selectie Fryske kazen met vijgen compote en vers roggebrood	€12,50 (p.p.)
Vegan dessert van het moment 	€9

KOFFIE & CHOCO

Koffie	€3,25
Decaf koffie	€3,25
Espresso	€3,25
Dubbele espresso	€3,50
Cappuccino	€3,75
Koffie verkeerd	€3,75
Latte macchiato	€3,75
Warme chocolademelk	€3,75

THEE

Thee van Legends of Tea	€3,25
Verse muntthee	€3,75
Verse gemberthee	€3,75
Wilder Land* kruidenthee	€4,75

** Door (on)kruiden te zaaien bij Nederlandse boeren herstelt de biodiversiteit én maakt Wilder Land heerlijke kruidenthee*

KOFFIE SPECIAAL

WeidumerHout koffie*	€7,95
Dokkumer koffie**	€7,95
Spaanse koffie (Licor 43)	€7,95
Franse koffie (Grand Marnier)	€7,95
Italiaanse koffie (Amaretto)	€7,95
Ierse koffie (Irish Whiskey)	€7,95

**Met Fryske suikerbrood likeur*

***Met Weduwe Joustra Beerenburg*

DESSERT DRANKEN

Fricello (Fryske limoncello)	€4,75
Port Dalva	€5,25
Dessertwijn Armin Huber Grüner Veltliner	€6,95
Weduwe Joustra Beerenburg	€4,25
Jameson whiskey	€4,75
Grand Marnier	€4,75
Fryske suikerbrood likeur	€4,50
Cognac	€5,95
Licor 43	€4,75
Drambuie	€5,25
Frysk Hynder whiskey	€8,00

DRANKEN

WEIDUMERHOUT **bieren en wijnen**

WITTE HUISWIJNEN

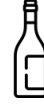


Alto Vuelo Sauvignon €4,95 €29,50
Estate DO Cacabla Valley, Chili

Alto Vuelo Chardonnay €4,95 €29,50
Estate DO Cacabla Valley, Chili

Mazzolada Pinot Grigio €5,95 €34,50
Venezia DOC Pinot Grigio, Italië

RODE HUISWIJNEN



Mazzolada Merlot €5,75 €32,50
Venezia DOC Merlot, Italië

Portada Tinto €5,75 €32,50
Vinho Regional Lisboa Tinto, Portugal

Eguren Ugarte Tempranillo €5,95 €34,50
Condado de Eguren, Tierra de Castilla, Spanje

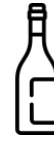
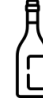
ROSÉ HUISWIJNEN



Tempranillo Rosado €5,75 €32,50
La mancha, Spanje

Demoissel Veyrac €5,95 €34,50
Languedoc, Pays d'Oc, Frankrijk

BUBBELS



Villa Teresa Prosecco €6,50 €19,50 €37,50
Venezia DOC Merlot, vegan en biologisch, Italië

WITTE SELECTIE WIJNEN

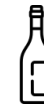


Sauvignon Blanc €39,50
Sur-lie La Villaudiere IGP val de Loire, Frankrijk

Quinta d'Amares Vinho Verde €42,50
Vinho Verde DOC Alvarinho (100%), Portugal

Domaine Millet Chablis €57,50
Domaine Millet Chablis AC, Frankrijk

RODE SELECTIE WIJNEN



Dolcetto d'Alba DOC 'Pilade' €37,50
DOC 'Pilade', Cascina Ballarin, Piëmonte, Italië

Bodega Los Haroldos Malbec €39,50
Valle de Uco Malbe Reserva, Argentinië

Eguren Ugarte Rioja €44,50
Rioja DOC Reserva, Spanje

TAPBIEREN

Warsteiner 0,25L €3,50 | 0,5L €6,50

Warsteiner Stiefel 2,0L €22,50

König Ludwig Weissbier 0,3L €5,25

König Ludwig Weissbier 0,5L €8,25

Pater Linus Abdij Blond €5,25

Pater Linus Abdij Triple €6,25

FRYSKE BIEREN OP FLES

Bier van het moment €7,50

Frysk Bier – Ale – Grutte Pier brouwerij €7,50

Wad Weizen – Brouwdok Harlingen €7,50

De Dokwerker - Stout – Brouwdok €9,25

ALCOHOLVRIJ OP FLES

Warsteiner 0,0% €3,50

Warsteiner Radler 0,0% €3,95

König Ludwig Weissbier <0,5% 0,5L €5,95