

“VAN ETEN WORD JE GELUKKIG & GASTVRIJHEID IS EEN BELEVING”

Met deze gedachte open ik dagelijks de deur van mijn restaurant. Gasten blij maken met (h)eerlijke maaltijden is mijn motto. Om dit te bewerkstelligen heb je een uitgesproken gastvrijheid nodig.

Levendigheid in en om het restaurant, passende muziek, vriendelijke mensen, showcooking of gewoon lekker genieten van alles wat er om je heen gebeurt.

Dit heeft voor mij zijn oorsprong in de Franse ontdekkingsreizigers, die zich in vroeger eeuwen vestigden op locaties rondom de rivier Mississippi en in de staat Louisiana. Het bourgondische leven en de zuidelijke Amerikaanse smaakstijlen vormen voor mij de rode draad in mijn dagelijkse rol als “patron”.

Deze typische levensstijl uit de ‘Southern cities’ van Louisiana, die zich verder kenmerkt door bluesmuziek, vindt u dagelijks terug in ons restaurant.

Het pand, waarin Restaurant De Zeven Wouden zich bevindt, heeft een rijke historie. Rond 1695 opent herberg De Zeven Wouden haar deuren.

Door de jaren heen heeft de herberg niet veel andere namen dan “De Zeven Wouden” gehad, – behoudens varianten als “Zevenwouden” of “Sevenwolden”, welke verwijst naar de vroegere indeling in de Kwartieren van Friesland (1579 – 1795): Oostergo, Westergo, het district der Zeven Wouden en een stedenkwartier, bestaande uit de elf steden.

Boudewijn Kars

WIJNKAART

ROOD

Coreto (Portugal) zacht rond en soepel met een plezierige afdronk	€ 4.85
Richemer Merlot (Frankrijk) een soepele Merlot met een elegante afdronk	€ 4.85
Veyrac Syrah (Frankrijk) stevige intense wijn met een pepertje in de afdronk	€ 4.85

WIT

Coreto (Portugal) tonen van appel en grapefruit, fijne frisure afdronk	€ 4.85
Pinot Grigio Delle Venezie DOC (Italië) mooi fruitig met een afdronk van citrus	€ 4.85
Veyrac chardonnay (Frankrijk) zacht en elegant met een ronde, sappige afdronk	€ 4.85

PROSECCO

Prosecco 100% Glera (Italië) tonen van verse bloemen, lange frisse afdronk	€ 6.75
---	--------

ROSÉ

Richemer (Frankrijk) tonen van aardbei en bessen met een subtiele afdronk	€ 4.85
--	--------

LIKEUREN

Southern Comfort	€ 4.50
Licor 43	€ 4.50
Amaretto	€ 4.50
Safari	€ 4.50
Grand Marnier	€ 4.50
Kahlua	€ 4.50
Tia Maria	€ 4.50
Baileys	€ 4.50

RESTAURANT

DE ZEVEN Wouden

Sloten

PROEF DE SFEER VAN BOURGONDISCH LOUISIANA



- DINERKAART -

VOORGERECHTEN

(geserveerd met toast, glutenvrij + € 2.00)

Crispy Fried Pork Belly geglaceerde buikspek met bbq-glace, ingemaakte groenten & toast	€ 9.50
Garlic Fried Mushrooms gebakken champignons met knoflook, groene kruiden & toast	€ 8.95
Beef Tenderloin Carpaccio rundercarpaccio met pestodressing, pijnboompitjes, kaas, gemarineerde olijven & toast	€ 12.70
Black tea/buttermilk Chicken Strips kipvingers naar eigen recept met een pittige dip	€ 10.25
Chilli Shrimp garlic-oil gepelde gamba's gebakken in een pittige knoflook-olie met brood	€ 12.50
Smoked Salmon Tartare tartaar van gerookte zalm met zoetzure groenten, kruidenmayonaise & toast	€ 10.25

SOEPEN

(geserveerd met brood, glutenvrij + € 2.00)

Creamy Shrimp Boil romige soep van gesmoorde rivierkreeften	€ 8.75
Frisian Onionsoup met suikerbrood en boerenkaas gegratineerd	€ 7.75
Thickened Tomatosoup huisstijl tomatensoep met maïskorrels & pittige kip	€ 7.75

HOOFDGERECHTEN VLEES

(geserveerd met gemengde salade, frites & mayonaise)

Mixed grill biefstuk, kipfilet, varkensfilet, kotelet & kruidenboter	€ 24.75
Louisiana Herb Rump Steak kogelbiefstuk, 200 gram, met een creoolse pepersaus	€ 23.75
Glazed Country Ribs spare ribs; normaal, hot of extra hot gemarineerd	€ 22.75
Pork Tenderloin Satay saté van varkenshaas met atjar, kroepoek & seroendeng	€ 21.75
Flanksteak Chimichurri gegrilde bavette, 200 gram, met chimichurri	€ 24.75
Beef Brisket Jambalaya gestoofde runderribstukken in eigen kruidige marinade, bevat chorizo	€ 23.75
Chicken Thigh Gumbo kip stoofpot geserveerd met wilde rijst, bevat chorizo	€ 21.75
Mississippi Roadtrip beleef de diverse smaken van rond de Mississippidelta, Sparerib, Chickenwing, Kingprawn, Hot-Dog, Tortilla, Maiskolf	€ 29.35

HOOFDGERECHTEN VIS

(geserveerd met gemengde salade, frites & mayonaise)

Garlic Green Herb Sea Wulf gebakken zeewolffilet met knoflook/groenkruidenolie	€ 23.75
Mixed Fish zalmfilet, kabeljauwfilet & rode mul zalmfilet, kabeljauwfilet & rode mul	€ 23.75
Grilled garlic King Prawns gegrilde reuzen gamba's met knoflook, pepers & verse koriander	€ 25.50
Blackenend lemon Salmon in "Southern Comfort" kruidenrub gegaarde zalmfilet met limoen	€ 23.75

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

(geserveerd met gemengde salade, frites & mayonaise)

Cheese Fondue romige kaasfondue met diverse groenten en nacho's	€ 22.75
Portabello "Steak" met vegetarische kruidenjus en auberginecompôte	€ 22.75

NAGERECHTEN

Caramelized Breadpudding met rood-fruitpuree en kaneelijs & slagroom	€ 9.50
Caramel Brownie met bosbessenijs en slagroom	€ 9.25
Caramel-Chocolate Dream vanille-ijs met chocolade-, caramelsaus en slagroom	€ 8.25
Chocolate Lavacake warm chocoladetaartje met hazelnootijs & slagroom	€ 9.50
Bol ijs naar keuze vanille / Peer-sorbet / Aardbei-sorbet / Citroen-sorbet Bosbes-sorbet / Kaneel / Hazelnoot	€ 2.25
Strawberry Dream vanille-ijs met aardbeiensaus en slagroom	€ 8.25

Afrekenen geschiedt per tafel, niet per persoon

Afrekenen geschiedt per tafel, niet per persoon

Afrekenen geschiedt per tafel, niet per persoon