

DINER

*Fire*  
*Grand Café*

 Om het vuurtje  
vast op te stoken

**Broodplankje** 🍃 7,5

vers gebakken breekbrood met wisselende smeersels

**Oesters, ½ dozijn** 17,5 of per stuk 3,5

verse oesters van het wad met een vinaigrette van sjalot  
en rode wijnazijn geserveerd met citroen

## VOOR

**Proeverij van de Chef** 14 p.p.

selectie van voorgerechtes samengesteld door onze *Chef Peter*  
(vanaf 2 personen)

**Rundercarpaccio** 10

rundercarpaccio, rucola, kappertjes, olijven, geroosterde pittenmix,  
âlde Fryske tsiis, truffelmayonaise en knoflookcroutons

**Vitello tonnato** 12,5

zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise  
en gefrituurde kappertjes

**Duo van rauwe en gerookte Livarham** 12,5

met een salade van Waldkrieltjes en een krokantje van Fryske tsiis

**Caprese van Friese buffelmozzarella** 🍃 11

met jam van wilde cherrytomaatjes en een crouton van focaccia

**Gamba's a la plancha** 11

pikant gemarineerde gamba's in sambal knoflookolie

## SOEP

**Tomaten-paprika-soep** 🍃 6

van geroosterde tomaat en paprika, met pesto-olie en tuinkruiden

**Friese mosterdsoep** 6

met grove mosterd van Pake Oeds, turfgerookte ham en bosui

**Langoustine crème soep** 7

vlees van rivierkreeftjes en lente ui

**Chef's soep** 7

wisselende huisgemaakte soep

---

## HOOFD

---

Al onze gerechten worden standaard  
geserveerd met friet en compote.

### Vlees

**XXL Fire Burger** 18

Frysk Black Angus met uienringen, barbecuemayonaise,  
tomaat, ui, spek, spiegelei, sla en kaas

**Tournedos on Fire** 26,5

met pittige knoflook, sambaljus en brood

**Ouderwets lekkere biefstuk** 24

kogelbiefstuk van Frysk Black Angus, aardappelmousseline,  
gebakken spek, ui, champignons en eigen jus

**Suprême van gildehoen** 21,5

met romige tuinkruiden couscous

**Saté van kippendijen** 19

royale spies van kippendijen met pikante satésaus,  
seroendeng, kroepoek en basmati rijst

**Ribroast van Duroc de Batallé** 24

met mousseline, rucola en honing-tijmjus

**Italiaanse ossobuco** 23,5

op een lage temperatuur bereid met verse tomaat  
en Provençaalse kruiden geserveerd op eierpasta

### Vis

**Tonijnsteak** 24,5

kort gebakken tonijn op zeegroenten met  
krokante Black Tiger gamba en soja-sesamsaus


**Vis van de chef** dagprijs

wisselend aanbod van onze vissers uit Harlingen

### Vegetarisch

**Gegrilde vegan Halloumi burger**  20

op een brioche bun met avocado salsa,  
truffel aardappel en pittige peterselieboter

**Pasta met verse groentes**  19,5

met gratineerde portobello en romige pestosaus,  
bestrooid met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

---

## VOOR ERBIJ

---

Bijgerecht voor 3,5 per stuk

**Warme seizoens groenten | Gebakken aardappelen**

**Salade | Rijst | Zoete aardappel friet<sup>+1,-</sup>**

## MAALTIJDSALADES

### Seafoodsalade 18

huisgemaakte tonijnsalade, rivierkreeftstraatjes, gamba's, gerookte zalm, krokante inktvisringen, zongedroogde tomaten, rode ui, gekookt ei en kruidendressing met een knapperige bladerdeegstengel

### Vegan salade 🌱 16

salade met gemarineerde groentes en gegratineerde vegan Halloumi kaas

### Caesarsalade 16

ansjovis, gekookt ei, gerookte kip, kropslaharten, bacon, rode ui, tomaat, komkommer, cashewnoten, Caesardressing en Fryske âlde tsiis

### Italiaanse pasta salade 18

salade met diverse Akkrumer vleeswaren specialiteiten en Fryske tsiis

## VOOR DE UKKIES

### De Brandweer 8

mini hamburger met frietjes, mayonaise en appelmoes

### Het Zailand 8

kipnuggets met frietjes, mayonaise en appelmoes

### De Oldehove 8

frikandel met frietjes, mayonaise en appelmoes

### SC Cambuur 8

mini gehaktballetjes met aardappelpuree en appelmoes

### Politiebureau 🌱 8

pannenkoekjes met versiersels

### De Nieuwestad 8

mini saté met rijst, komkommer en appelmoes

## Dessert

### Kinder ijsbeker 6

zelf kiezen en samenstellen met onze koks met slagroom en snoepjes

## DESSERT



### CHEF'S FAVO- RITE

**Grand dessert** (vanaf 2 pers.) 11 p.p.  
een selectie van favoriete nagerechtjes van de Chef

**Friese kaasplank** (voor 2 pers.) 11 p.p.  
diverse soorten Friese kaas met pruimenbrood,  
appelstroop en walnoten

**Crème brûlée** 9  
van witte chocolade met frambozenijs

**Parfait van Fries suikerbrood** 9  
met salted caramel en een vleugje Berenburg

**Fire sorbet** 8,5  
vers fruit, frambozencoulis en sorbetijs met slagroom

**Koffie compleet** 7  
koffie, cappuccino of thee met ambachtelijke bonbons

**Bombe van aardbeien bavaois** 10  
met verse aardbeien, een bolletje  
aardbeiensorbetijs en slagroom

**Iced coffee** 6  
met vanille ijs en slagroom



*Kadootsje voor di*

**Een heerlijke lunch, diner of borrel cadeau geven?**

De cadeaukaart van het Fire Café verkrijgbaar  
aan de bar bij een besteding vanaf € 10,-