

frou **KLINKHAMER**

PANNENKOEKEN

Wolkom, tige wolkom by Frou Klinkhamer.
Welkom, heel hartelijk welkom bij Frou Klinkhamer.

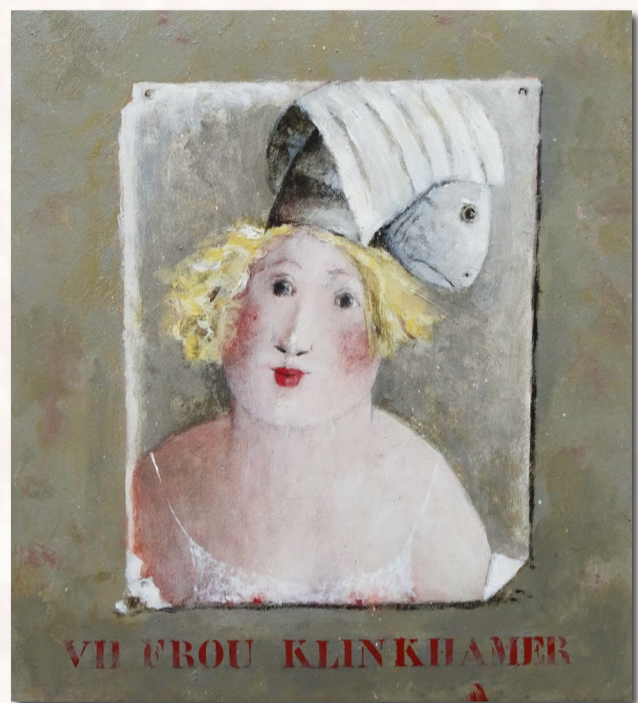
Ik ben de moeder van Hielke en Sietse, de schippers van de Kameleon. Jullie kennen mij natuurlijk uit de boeken van de Kameleon, maar je wist waarschijnlijk nog niet dat ik ook dit pannenkoekenhuis run.

“Frou” is Fries voor vrouw en ik word in het dorpje Terherne altijd aangesproken met Frou Klinkhamer. Een team van leuke mensen helpt mij om dit restaurant te runnen, dus kan het zijn dat ik er nu niet ben. Ik heb de befaamde kunstenaar Evert van Hemert gevraagd een portret van mij te schilderen, zodat ik er altijd “bij” ben. Veel plezier gewenst en alvast een tút fan Frou Klinkhamer.

In de keuken van Frou Klinkhamer gebruiken we de beste producten uit de directe regio van Terherne en uit de provincie Fryslân.

- ♥ Spek van slagerij Spijkerman uit Akkrum.
- ♥ Boter en kaas van kaasboerderij de Deelen in Tijnje.
- ♥ Appels uit de regio of onze eigen boomgaard.
- ♥ Meel van nog werkende molens in de provincie Fryslân.
- ♥ Varkensvlees van de Kempnaer uit Echtenerbrug.
- ♥ Kippen van de Kromhoekster uit Frieschepalen.
- ♥ Fruit uit de Fryske Wâlden.

En natuurlijk werken wij op ambachtelijke wijze en waar mogelijk met biologische producten.



Dranken

- Kop koffie 2.50
- Thee van Insum uit Irnsum 2.50
- Koffie met warme schuimige boerenmelk (cappuccino) 3.50
- Warme schuimige boerenmelk met koffie (latte) 3.50
- Warme chocolademelk 5.00
- Verse kruidenthee 3.00
- Verse muntthee 3.50
- Verse gemberthee 3.50
- Aspergebloesemhoning voor in de thee 0.75
- Ranja met huisgemaakte rozenbottelsiroop 1.50
- Ranja met huisgemaakte Aroniabessensiroop 1.50
- Frisdrank (cola, sinas, 7-up, cassis, rivella of tonic) 3.00
- Mineraal water 0.7 liter 5.50
- Brand bier 4.25
- Brand bier 0% 4.25

- Biologische appel/perensap 4.50
- Biologische sinaasappelsap 4.50
- Biologische appel/vlierbessensap 4.50

Kâld Kletske; Fries bier in de volgende smaken:

- 5.00
- Ljocht; kruidig lichtblond, bitterzoet.
- Weet; zacht en fruitig tarwebier.
- Trijedûbel; klassieke kruidige tripel.

Wijnen van Les Garrigues uit de Franse Languedoc

- 4.25 per glas of 18 per fles.
- Sauvignon blanc: fris, fruitig en geurige bloemen.
- Chardonnay: botervet en iets vol van smaak.
- Merlot: elegante, iets kruidige en zachte afdrank.

Wijnen van Fleur d'Artagnan uit de franse Casgogne

- 4.50 per glas 19.5 per fles.
- Rosé: citrusfruit, specerijen en abrikozen.
- Cabernet sauvignon: rood fruit, bessen en specerijen.

Voor bij de koffie

- Frou Klinkhamers verrukkelijke ambachtelijke appeltaartpunt 4.00
- Heerlijk taartje met Aronia-(appelbessen) uit de Fryske Wâlden 4.00
- Crêpe met chocoladepasta 4.25
- Crêpe met huisgemaakte karamelsaus 4.25
- Extra slagroom + 1.50

Borrelhapjes

- Plakjes Friese drogeworst van onze slager uit Akkrum. 6.00
- Kaas van De Deelen met mosterd van de Wartenster. 6.00
- Plakjes warme grillworst uit de oven. 6.00
- Bordje dun gesneden ham van het Kempnaer-varken. 7.00
- Broodplankje met boerenbrood waarbij verse kruidenboter. 4.50

frou **KLINKHAMER**

PANNENKOEKEN

Pannenkoeken van Frou Klinkhamer.

- Naturel ✓ 7.00
- Met huisgemaakte appelchutney ✓ 8.00
- Met kaas uit Tijnje ✓ 8.75
- Met warme ingemaakte kersen 9.00
- Met heerlijk gerookt spek van slagerij Spijkerman. 9.25
- Toscaanse met heerlijke salami, gedroogde tomaat en basilicumpesto 9.50
- Met boerenham van het Kempenaer-varken en kaas van kaasboerderij de Deelen 10.25
- Met spek van slagerij Spijkerman en kaas van kaasboerderij de Deelen 10.25
- Stevige met slagerspek, boerenham en kaas van de Deelen 12.50

Frou Klinkhamers lekkerste pannenkoek!

- Met huisgemaakte appelchutney en slagerspek uit Akkrum. 11.50

Kinderpannenkoeken

- Naturel ✓ 5.00
 - Met spek of appel ✓ of kaas ✓ 6.50
- ✓ Deze pannenkoeken zijn ook vegetarisch!

Frou Klinkhamers huisgemaakte marmelade en chutneys

- appelchutney
 - aardbeienchutney
 - ananasmarmelade
 - boerenjongensmarmelade
 - gembermarmelade
 - perenmarmelade
- Heerlijk als extraatje over je pannenkoek! + 1.75

Vooraf

- Broodplankje met boerenbrood waarbij verse kruidenboter. 4.50
- Ambachtelijke tomatensoep met een scheutje boerenroom. 5.00
- Frou Klinkhamers stevige uiensoep. Recept van beppe Klinkhamer. 6.00
- Romige crèmesoep van mosterd van de Wartenster en slagerspek. 6.00
- Frisse salade met geitenkaas van Doetie uit Jubbega en zachte honingdressing. 7.00
- Gedroogde ham van het Kempenaer-varken waarbij verse meloen. 8.00
- Huisgemaakte aardappelsalade met gerookte zalm en dragonmayonaise 9.50

Friese molens

Het meel dat Frou Klinkhamer gebruikt voor het beslag van de heerlijke pannenkoeken, komt van nog werkende molens in de provincie Fryslân. Het meel mengen wij met geheime ingrediënten tot een mooi beslag. De molens zijn ook te bezoeken:

- Korenmolen de Hoop in Sumar
- Molen 'T Lam in Woudsend
- Molen de Kaai in Sloten
- Molen de Windlust in Burum

Feestje?

Kijk eens op onze site voor de mogelijkheden onder arrangementen.

Zoet en kaas

- Boeren vanille-ijs uit Akkrum met warme chocoladesaus en slagroom 6.00
- Beppe's sorbet van vanille-ijs, ingemaakt fruit, aardbeiensaus en slagroom 8.00
- Advocaat, romig boeren vanille-ijs en boerenslagroom 7.00
- Gerbens favoriet; walnotenijs, romig boeren vanille-ijs, banaan en karamelsaus 7.00
- Kaas bordje met de beste kazen uit de provincie Fryslân 6.00
- Kinderijsje met twee bolletjes ijs en slagroom 3.50

Stoofschotel van Frou Klinkhamer

Heerlijk boterzacht gestoofd biologisch rundvlees waar heit Klinkhamer zo dol op is. Gegaard met groenten en kruiden en erbij geserveerd een mandje brood. 15.00

Gevulde Kromhoeksterkip voor thuis

Iedere vrijdag om af te halen een gevulde Kromhoeksterkip

Frou Klinkhamer vult deze zeer smaakvolle kippen met kruiden, sjalotten, appel en knoflook.

Ze worden geheel gegaard. De kippen kunt u thuis nog even verwarmen (hoeft niet).

1 kip is voor twee personen. Alleen op vrijdag om mee te nemen en zolang de voorraad strekt.

Afhalen kan vanaf 16.30 uur.

12.50 per Kromhoeksterkip.

We bereiden onze pannenkoeken en gerechten op ambachtelijke wijze.
Ze kunnen allergenen bevatten. Frou Klinkhamer en haar team proberen ook bij drukte (lange) wachttijden te voorkomen.
We vragen u om begrip hiervoor.