
Brasserie de Stadstuin



Bij Brasserie de Stadstuin vinden we kwaliteit en duurzaamheid belangrijk. Dit houdt in dat we zo veel mogelijk kiezen voor lokale producten, waarbij we inzicht hebben in het productieproces. We gebruiken bijvoorbeeld fairtrade koffie, natuurlijke Friese geitenkaas en ambachtelijk, door een lokale molen gemalen pannenkoekmeel. Door bewust te kiezen voor zo veel mogelijk eerlijke producten hopen wij een beetje bij te dragen aan het welzijn van dieren en de natuur. Daarnaast zijn we van mening dat kwalitatieve en hoogwaardige streekproducten bijdragen aan de beleving van u als gast.

Het Planetarium van Franeker en Brasserie de Stadstuin zijn nauw met elkaar verbonden, via een gemeenschappelijke ruimte. De gebouwen hebben een rijke historie, waar wij best een beetje trots op zijn. Wij laten ook graag iets van onze achtergrond zien in dit menu. Heeft u nog vragen, dan geven wij u graag meer informatie.

Brasserie de Stadstuin

Broodjes

Ons brood bakken wij iedere ochtend vers voor u af in eigen oven. U kunt kiezen uit wit - of volkoren Molenbrood

Broodje van de dag staat vermeld op krijtborden of vraagt u onze medewerkers

Huisgemaakte makreelsalade €7,50

Geitenkaas salade huisgemaakt met ui, paprika, honing en walnoten. €7,50

Kipfilet in huis gerookt, met uitgebakken spek en pesto mayonaise. €8,00

Zalm in huis gerookt, met roomkaas en garnalen. €9,50

Gerookte Ham met meloen en zongedroogde tomaten. €8,00

Lunchplankje (voor twee personen). €15,50
Een kopje soep, geserveerd met brood, ham, kaas, kip, meloen, boter en tapenade.



Soepen

Al onze soepen worden vers bereid en geserveerd met brood en toast.

Tomatensoep met pesto €5,50

Soep van de dag €5,50



Tosti's

Robuuste tosti's, in de pan gebakken. Geserveerd met een frisse salade.

Ham Kaas €5,50

Brie, salami en tomaat €5,50

Tomaat, mozzarella en pesto €5,50



Het pand van Brasserie de Stadstuin werd gebouwd in 1745. Als deftig woonhuis in de bouwstijl van Lodewijk XIV, tegenover het stadhuis en naast het beroemde Planetarium. Na jaren als woonhuis te hebben gediend van voornamelijk hoogleraren van de universiteit van Franeker, vestigde hier in 1881 Sybren Gerrits van Balen zijn koffiebranderij. Het voorhuis werd in gebruik genomen als winkel en de branderij werd ondergebracht in een werkplaats van de sterrenkundige Eise Eisinga op het achterterrein. In 1896 kreeg het de Neorenaissance stijl winkelpui zoals deze er vandaag nog uitziet, naar ontwerp van de Friese architect N.J. Adema.



Zowel het Planetarium als het pand van Van Balen kregen een plekje in Madurodam in 1981, ter ere van het 200 jarig bestaan van het planetarium. Het miniatuur werd onthuld door de toenmalig directeur van Madurodam en Harke Terpstra, destijds conservator van het Planetarium.



===== Warme gerechten =====

Fiberne Beenham met honingmosterd-saus	€7,50
Uitsmijter met spek, ui en tomaat	€7,75
Uitsmijter met ham en kaas	€7,75
Pulled pork van procureur met barbecue-saus en koolsla	€8,50
Twee Kroketten met brood. Keus uit: rundvlees, garnaal of groente	€8,00



===== Salades =====

Salades worden geserveerd met brood en toast.

Caprese met ui, mozzarella, tomaatjes en pesto	€11,50
Salade met zalm, makreel en garnaaletjes	€11,50
Salade met gerookte kip, truffelmayonaise, rauwkost en spek	€11,50



===== Borrelhapjes =====

Borrelhapjes worden geserveerd na 15.00 uur.

Plankje de Stadstuin. Diverse soorten kaas en worst, augurkjes, olijven, gerookte ham en nootjes	€9,95
Portie bitterballen (8 st.)	€6,50
Gemengde borrelhapjes (12 st.)	€7,50
Gefrituurde kaassticks (10 st.)	€5,50
Brood en toast met kruidenboter, pesto, aioli, tapenade en olijven	€7,50
Fries kaasplankje. Riperkrite kaas, Bleu de Wolvega en Tynjetaler	€8,00

Een fles Prosecco en Plankje de Stadstuin	€29,50
--	--------

In 1911 moderniseerde de Friese architect N.J. Adema de winkel in art-nouveaustijl. Deze inrichting is in originele staat nu nog aanwezig. Het winkelinterieur, met hardhouten wandkasten en koperornamenten, een mozaïekvloer, geëts glas en exotische tegeltableaus met afbeeldingen verwijzend naar de handel in koffie en thee, zijn uniek in Nederland.



Pannenkoeken

Wij gebruiken bloem van molen t'Lam uit Woudsend. Gemalen tussen de molenstenen, komt het meel zonder toevoegingen bij ons.

De Pannenkoeken worden geserveerd met suiker en stroop

Pannenkoek naturel €6,00

Extra ingredienten €1,50

Hartig: spek, kaas, ham, chorizo, gerookte kipfilet, champignons

Zoet: banaan, Nutella, jam, rozijnen, appel, ananas, roomijs, aardbei, boerenjongens, kaneel

Speciale pannenkoeken

Al onze speciale pannenkoeken worden geserveerd met salade.

Pannenkoek Caprese met champignons, €12,50
ui, mozzarella, tomaat en pesto

Franse Pannenkoek met geitenkaas, €10,50
tijm, tomaatjes en honing

Noorse Pannenkoek met zalm, ui en €12,50
roomkaas

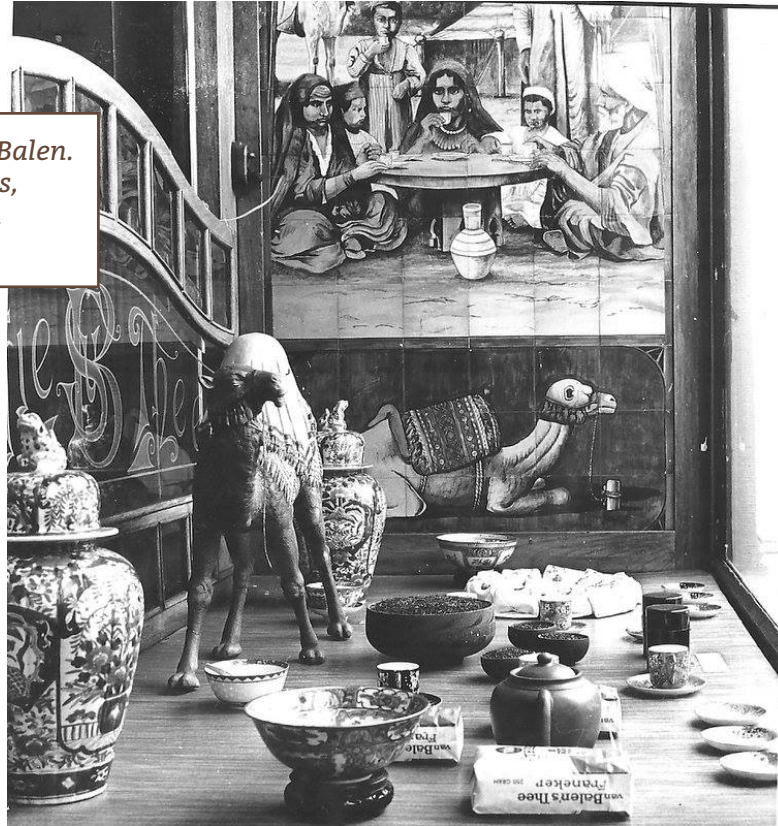
Balkan Pannenkoek met chorizo, sala- €12,50
mi, paprika, ui, tomaat en kaas.

Griekse Pannenkoek met groente, gyros €12,50
en tzatziki.

Gerookte kipfilet, met salami, spek, €12,50
kaas en ei.



*De beroemde etalages van Van Balen.
Naast de prachtige tegeltableaus,
bekend om de spullen die hierin
werden tentoongesteld.*



*De olifant van Van Balen is een
bekend voorwerp. Deze werd zelfs op
de koffie- en theezakjes van de winkel
afgebeeld. Regelmatig wordt er nog
naar gevraagd. De olifant bestaat nog
en is nog steeds in eigendom van de
familie van Balen*



Theesoorten

Planetariumthee. Een eigen kruiden-melange van steranijs, jeneverbes, pepermunt, venkel, zoethout en cranberry

Zorgeloos. Rustgevende kruidenthee met venkel, sinaasappel, appel, kaneel, gember, brandnetel en kruidnagel

Darjeeling melange. Een mooi goudkleurige zwarte thee met een aangenaam kruidig aroma.

Earl grey. Zwarte thee met bergamot (citrus), een bloemige klassieker uit India

Keizers 7 kostbaarheden. Een frisse zwarte thee, ideaal voor warme dagen

China gunpowder. Een klassieke groene thee, zeker niet bitter.

Sencha lemon. Heerlijk frisse groene thee met citroengras en citroen

De glimlach van Mona Lisa. Een zoete groene thee met aardbei en rozenbloesem

Rooibos Appel. Rooibos vruchtenthee met stukjes appel

Bosvruchten. Zwarte vruchtenthee met vlierbes, bramen en framboos

Verse muntthee. Thee gemaakt met verse muntblaadjes. Geserveerd met honing.

Kokos Meloen thee. Een zomerse thee met stukjes appel, kokosnoot en meloen.

€2,35

Thee voor mee

Wilt u ook thuis genieten van een kopje thee, of wilt u iemand thee cadeau geven? Wij maken graag een zakje voor u klaar.

High tea

€17,50

Wij verzorgen ook heerlijke en sfeervolle high tea's. U krijgt een grote theepot, diverse soorten thee en verschillende huisgemaakte zoete én hartige hapjes.

p.p.

Koffiesoorten

Koffie €2,35

Espresso €2,15

Dubbele espresso €2,65

Cappuccino €2,65

Koffie verkeerd €2,65

Latte macchiato €2,75

Chocolademelk €2,65

Chocolademelk met slagroom €3,00

Dockumer Kofje €5,75

French Coffee €5,75

Irish coffee €5,75

Italian coffee €5,75

Gebak

Huisgemaakte appeltaart €3,25

Huisgemaakte appeltaart met slagroom €3,60

Fryske oranjekoek €2,35

Tiramisu €2,50

Gebak van van de dag (vraagt u onze medewerkers) €3,50

Koffie/Thee met appelgebak €5,00



Koffiebranderij Van Balen in Jouster museum

Van Balen had ook een grote koffiebranderij in zijn geboorteplaats Irnsum, en naast de winkel in Franeker vestigingen in Leeuwarden en Deventer. De firma was van 1882 tot 1977 een familiebedrijf. De koffie en thee werd onder eigen merknaam geëxporteerd. Voornamelijk door de groeiende concurrentie lukte het Van Balen in de jaren 80 niet om het hoofd boven water te houden. Het bedrijf moest worden verkocht. In 1985 kocht Hendrk de Keyser het pand in Franeker samen met een groot deel van het erf.

JOURE - In het Johannes Hesselhuis te Joure is gisteren de koffiebranderij „Van Balen - Franeker” geopend. Het betreft een complete installatie van een brander met drie bijbehorende machines, die door de Franeker familie aan het Jouster museum is overgedragen. Sybrandus Gerardus Van Balen verrichtte gisteravond de officiële openingshandeling.

Hij is de kleinzoon van de Van Balen, die in 1882 in een pand naast het Planetarium te Franeker een branderij begon. In 1932 werd de nu tentoongestelde installatie aangeschaft. De machines hebben gefunctioneerd tot 1977, tot er problemen op de koffiemarkt kwamen. De kleine bedrijven kwamen in grote moeilijkheden, zodat de Van Balens besloten te stoppen. De derde generatie van de koffiebranderfamilie heeft nu besloten de machine over te brengen naar Joure, het dorp met naam en faam op koffiegebied.

De installatie kan nog volledig functioneren. Dat zal echter niet meer gebeuren. Problemen zijn het brandgevaar en de afzet van de dertig kilo koffie per keer. Wel is men in het Johannes Hesselhuis in staat met proefbranders demonstraties te geven.



Koude dranken

Sprite	€ 2,25
Cassis	€ 2,25
Fanta	€ 2,25
Bitter Lemon	€ 2,35
Tonic	€ 2,35
Coca Cola	€ 2,25
Coca Cola Light	€ 2,25
Ice Tea Green	€ 2,45
Ice Tea (sprakle)	€ 2,45
EARTH stil	€ 2,25
EARTH sprankelend	€ 2,25
Rivella	€ 2,35
Melk	€ 1,50
Karnemelk	€ 1,50
Chocomel	€ 2,35
Fristi	€ 2,35
Appelsap (troebel)	€ 2,35
Verse Jus	€ 3,45
Karne-jus	€ 3,45

EARTH mineraalwater is afkomstig uit een waterbron in Drenthe. **EARTH** water staat 100% van de nettowinst af aan waterprojecten in Azië en Afrika. Het geld wordt daar bijvoorbeeld geïnvesteerd in duurzame watersystemen.

Bieren

Brand 0,25l (van de tap)	€ 2,25
Brand 0,5l (van de tap)	€ 4,50
Planetenbier (lokaal bier)	€ 3,00
Brand Weizen	€ 3,45
Hoegaarden Wit-Blanche	€ 3,00
Westmalle Dubbel	€ 4,45
Westmalle Tripel	€ 4,55
Liefmans	€ 3,45
Apple Bandit	€ 2,75
Amstel Radler	€ 2,75
Amstel Radler 0.0%	€ 2,75
Heineken 0.0%	€ 2,75

Wijn

Rode wijn (per glas)	
Lauca camenere	€ 3,50
Witte wijn (per glas)	
Lauca chardonnay (droog, fruitig)	€ 3,50
Lauca sauvignon (droog, mineraal)	€ 3,50
Riesling Mosel (fris met een zoetje)	€ 3,50
Rosé wijn (per glas)	
Taverna mooie rosé uit de Cévennes (met een klein bittertje)	€ 3,50

Openingstijden

Het gehele jaar:

Dinsdag t/m zaterdag

10.00 - 18.00 uur

Zondag

11.00 - 18.00 uur

Van 1 april tot 31 oktober:

Maandag

12.00 - 18.00

Belangrijk:

Buiten onze reguliere openingstijden bieden wij de mogelijkheid om bijvoorbeeld uw bruiloftsfeest of babyshower bij ons te vieren maar ook voor een barbecue of een zakelijk evenement kunt ook bij ons terecht. Neemt u gerust contact op om de mogelijkheden hiervoor te bespreken.

Contact

Eise Eisingastraat 2

8801 KE Franeker

0517 382106

brasseriedestadstuin.nl

info@brasseriedestadstuin.nl

Wij hopen dat u geniet van uw bezoek aan Brasserie de Stadstuin. Mocht u vragen of opmerkingen hebben naar aanleiding van uw bezoek dan horen wij dit graag.



Volg ons ook op Facebook. Wij vinden het ook leuk daar een reactie te ontvangen!