



Café Thús, het restaurant bij het Fries Museum in het hart van Leeuwarden, is onlosmakelijk verbonden met het karakter van de provincie. Ons menu ademt Friesland door het gebruik van lokale ingrediënten in stoere, pure en eigenzinnige gerechten; van een hamburger van Fries Weiderund tot een borrel met Friese bieren, van Tynjetaler kaas tot mosterd uit Warten. Café Thús is er voor iedereen die de lokale warmte en trots wil ervaren!

VOOR BIJ DE BORREL

Ambachtelijke Friese boerenkaas en Friese droge worst

8,50

Tynjetaler en Riperkrite Tsiis, Friese droge worst geserveerd met mosterd uit Warten en huisgemaakte uienjam

Bitterballen

6,95

Zeven bitterballen geserveerd met grove mosterd uit Warten

Broodplankje

7,25

Verskillende soorten brood geserveerd met huisgemaakte tomatenjam, seizoenspesto en kruidenroomkaas.

'Flammkuche' Friese stijl

11,75

Een Duitse klassieker in een Fries jasje, met Friese achterham, zure room, Tynjetalerkaas en uienjam

WIJNEN

Wijnen van Sonneskenk

Sonneskenk betekent letterlijk de zon schenken. En dat proef je. De druiven groeien in de regio West Kaap in Zuid- Afrika, een prachtige omgeving met veel bergen en bossen. De West Kaap heeft een zonnig Mediterraans klimaat. Dit komt omdat het gebied dicht bij de Atlantische en Indische oceaan ligt. Zo worden de druiven fris en sappig.

Sauvignon Blanc	4.50
Chardonnay	5.50
Zachte rosé	5.50
Merlot	4.75
Cabernet sauvignon	5.50

Scavi & Ray Prosecco

6.50

Een heerlijk fris en fruitige Biologische Prosecco uit Italië, gemaakt in de Venetostreek. Aangenaam mousserend en laag in alcohol, geschonken uit 20 cl flesjes.

BIEREN

Wieninger biologische Radler 2,2%	3,50
Grutte Pier Blond 4,5%	4,75
Grutte Pier Tripel 8%	4,75
Grutte Pier Dubbel 7%	4,75
Nuchtere Heit 0,1%	2,75

Dit alcoholarme biertje is niet alleen een vrolijke innemer, het zorgt er ook voor dat u met beide benen op de grond blijft staan. De onvergiste moutsuikers geven een moutige en zoete smaak.