

Menukaart

Koude voorgerechten ~ Cold starters ~ Kalte Vorspeisen

Zalm gemarineerd in whiskey € 11,50
Salmon marinated in whiskey
Lachsfilet mariniert in Whiskey

Runderlende met uiencompote en groene asperges €11,50
Beefloin with a onion compote and green asparagus
Rinderrücken mit Zwiebelkompott auf Grünen Spargel

Warme voorgerechten ~ Warm starters ~ Warme Vorspeisen

Filotaartje met kip en avocado mousse € 11,50
A turret of filo pastry with chicken and avocado mousse
Filoteig Törtchen mit Hähnchenfilet und Avocado Mousse

Gebakken gamba's in knoflookroomsaus €11,50
Baked prawns in garlic cream sauce
Gebackene Garnelen an einer Knoblauch-Sahne-Sauce

Soepen ~ Soups ~ Suppen

Geroosterde knoflooksoep met groene asperges €5,95
Roasted garlic soup with green asparagus
Geröstete Knoblauchsuppe mit Grünen Spargel

Groninger mosterdsoep €5,95
Groninger mustardsoup
Original Groninger Senfsuppe

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met brood en boter

The above starters are served with bread and butter

Alle Vorspeisen werden serviert mit Brot und Butter

Visgerechten ~ Fish dishes ~ Fischgerichte

Duet van zalm en kabeljauw met een champagne sabayon <i>Duet of salmon and codfillet with a champagne sabayon</i> <i>Zweierla vom Lachs und Kabeljau auf ein Champagner Sorbee</i>	€24,95
Romige risotto met gamba's en rode pesto <i>Creamy risotto with prawns and red pesto</i> <i>Garnelen in cremigen Risotto auf rotem Pesto</i>	€21,95
Zwaardvisfilet met een saus van cocosmelk, limoen, soja en gember <i>Swordfish with a coconut milk, lime, soya and ginger sauce</i> <i>Schwertfisch an einer sauce aus Kokosmilch, Limonen, Soja und Ingwer</i>	€21,95

Dagmenu ~ Daily menu ~ Tagesmenü

Elke dag een wisselend dagmenu
Every day a different day menu
Alle Tage ein anderes Tagesmenü

2 – gangenmenu	€18,50
3 – gangenmenu	€23,75

Weekplate ~ weekly dish ~ Wochenplatte

€15,-

Vleesgerechten ~ Meat dishes ~ Fleischgerichte

Ierse rundvleeschotel uit de oven <i>Irish beef dish out of the oven</i> <i>Rindfleischgericht Irischer Art aus den Ofen</i>	€ 19,95
Gerookte bacon met roerbak groenten <i>Smoked bacon with stir-fry vegetables</i> <i>Geräucherter Speck mit Pfannengemüse</i>	€19,95
Tournedos met aardappelkoekjes en kruidenboter <i>Fillet steak with potato cookies and herbs butter</i> <i>Rinderfilet mit Kartoffelpuffer und Kräuterbutter</i>	€24,95
Gevulde kipfilet op raapstelen stampot <i>Stuffed chickenbreast on a mashed turnip-top</i> <i>Gefülltes Hähnchenfilet mit Jungen Kohlblättern Püree</i>	€17,50
Varkenshaas op aardappel-knoflookpuree <i>Pork tenderloin on mashed potatoes with garlic</i> <i>Lende vom Schwein auf Kartoffel-Knoblauchpuree</i>	€19,95
Spare ribs geserveerd met friet en 3 koude sauzen <i>Spare ribs served with fries and 3 cold sauces</i> <i>Spare Ribs mit Pommes frites und 3 kalte Soßen</i>	€18,50
Mixed grill geserveerd met friet en 3 koude sauzen <i>Mixed grill served with fries and 3 cold sauces</i> <i>Gemischter Grillteller mit Pommes frites und 3 kalte Soßen</i>	€18,50

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur, warme groenten en een frisse salade

The above dishes are served with a potato garnish, warm vegetables and a fresh salad

Alle Gerichte werden mit einer Kartoffelgarnitur, warmem Gemüse und einem frischen Salat serviert

Nagerechten ~ Desserts ~ Nachtisch

Laagjestaart met aardbeien, mascarpone en room <i>Layer cake with strawberries, mascarpone and cream</i> <i>Schichtkuchen mit Waldbeeren, Mascarpone und Sahne</i>	€6,50
Parfait van witte chocolade en frambozen <i>White chocolat parfait with raspberries</i> <i>Weißes Schokoladenparfait mit Himbeeren</i>	€6,50