

SOEPEN 11.30 TOT 21.30 UUR**GRONINGER MOSTERDSOEP** 9 *(vegetarisch mogelijk)*

Groninger mosterdsoep met gebakken spekjes, jonge prei en peterselie

GROENTEBOUILLON 8 *(vegan)*

Goed gevulde groentebouillon met een mix van erwten en bonen, peterselie en bosui

LUNCH 11.30 TOT 17.00 UUR**CLUB SANDWICH** 18

Brioche-toast met kipfilet, spek, gegrilde groenten, little gem, zongedroogde tomaat en cheddarsaus. Geserveerd met groentechips en salsa. *Liever met verse friet? Meerprijs + 4*

HUMMUS 16 *(vegan)*

Schiacciata met hummus, asperge, radijs, gegrilde groenten, spinazie, kiemgroenten, tomatencrunch en daslookolie

EGGS BENEDICT 16

Brioche bol met gerookte zalm, asperge, gepocheerd ei, spinazie en hollandaisesaus

BAD NIEUWESCHANS 17

Bruin meergranenbrood met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, tomaat, ingelegde rode ui en wasabimayonaise

TOSTI GROENTEN 16 *(vegetarisch mogelijk)*

Tosti van meergranen molenaarsbrood met pesto, gegrilde groenten, roombrie en boerenham

PINSA 17 11.30 TOT 21.30 UUR

Pinsa uit de oven met basilicumpesto, burrata, serranoham, kruidenolie en rucola

SALADES 11.30 TOT 21.00 UUR**VIS** 21

Salade met gerookte zalm, garnalen, asperge, ingelegde rode ui, wakame, mais, zonnebloempitten en dille-wasabimayonaise

DIAMANTHAAS 20

Salade met gebakken diamanthaaspuntjes, venkel, komkommer, little gem, tomaat, wasabi nootjes en sesam-sojadressing

GEITENKAAS 19 *(vegetarisch)*

Salade met gekaramelliseerde geitenkaas, ingelegde radijs, komkommer, wortel, rode ui, limoen en healthy crumble van krokante zaden met gojibessen, specerijen en shiso (Japanse basilicum)

POKE BOWL 19 *(vegan)*

Sushirijst, komkommer, wortel, wakame, ingelegde rode ui, avocado, radijs, mix van erwten en bonen, krokante kikkererwten en sesam-sojadressing

Liever met zalm of gebakken diamanthaaspuntjes? Meerprijs + 5

Onze salades worden geserveerd met brood en kruidenboter. Meer zin in verse friet? Dat kan! Meerprijs + 4 Glutenvrij brood + 2

GERECHTEN 11.30 TOT 21.00 UUR**GNOCCHI** 21 *(vegetarisch)*

Gnocchi met burrata, spinazie, asperge, tomaat, schuim van Parmezaanse kaas, tomatencrumble en chiliolie

COQ AU VIN 24

Stoofschotel met gemarineerde kippendij, krielaardappelen, groenten in witte wijnsaus. Geserveerd met een frisse salade

BIEFSTUK 28

Gebakken Black Angus-biefstuk met een korst van uien-zadencrumble en bearnaisesaus. Geserveerd met seizoensgroenten en verse friet met mayonaise

ZALMFILET 28

Gebakken zalmfilet met aioli-kruidenkorst. Geserveerd met peterselie krielaardappelen en seizoengroenten

ZOMERSTOOF 24 *(vegetarisch)*

Stoof gevuld met linzen, paprika, velderwten, courgette en geroosterde noten. Geserveerd met komkommerdip, paprika-olie en groentechips

BLACK ANGUS BURGER 24 *(vegetarisch mogelijk)*

Gebakken Black Angus burger op briochebrood met slamix, tomaten-augurkrelisch, cheddar, ingelegde ui, bacon en gefrituurde uienringen. Geserveerd met verse friet en mayonaise

EIERGERECHTEN 11.30 TOT 17.00 UUR**UTSMIJTER** 15

Molenaarsbrood met boerenham, kaas en drie gebakken eieren. Geserveerd met quinoasalade *(gebakken spek + 1)*

BOEREN UITSMIJTER 18

Molenaarsbrood met kipfilet, oude kaas, drie gebakken eieren, asperge en mix van erwten en bonen. Geserveerd met quinoasalade

DESSERTS 11.30 TOT 22.00 UUR**TRIFLE PERZIK EN ABRIKOOS** 10

Trifle van yoghurt-perzikijs, ingelegde abrikoos, frambozencrumble, amandel en schuim van rood fruit

CHEESECAKE 10

Kardemom cheesecake met rode peper, bessengel, yoghurtijs, lemon curd en roze peper-yoghurtcrumble

SORBET 10

Sorbet van Aardbeienroomijs, citroensorbetijs, seizoensfruit, kersencoulis en slagroom

GRANOLA BOWL 9

Granola bowl met romige kwark, seizoensfruit, honing, banaan, granola, moerbeibes en kokos

Allergieën? Geef het aan ons door, wij helpen graag.

