

Drankenkaart

Koude dranken

Frisdranken	3,30
Coca Cola, Coca Cola Zero, Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta, Bitter Lemon, Cassis, Appelsap, Chocomelk, Ice Tea green, Ice Tea black, Rivella, Tonic	
Verse jus d'orange, geserveerd in een spatje	4,50

Bieren

Radler 0.0%	3,30
Radler 2.0%	3,30
Amstel Malt 0.0%	3,30

Bieren van de tap

La Trappe Puur	3,95
Swinkels	3,95

Speciaal bieren

La Trappe Witte Trappist	5,15
La Trappe Dubbel	5,50
La Trappe Blond	5,65
La Trappe Isid'or	6,60
La Trappe Tripel	6,10
La Trappe Quadrupel	6,65

Binnenlands gedistilleerd	3,30
P.s.v.	4,95
Whisky	vanaf 7,95
Cognac	vanaf 7,95
Likeuren	vanaf 5,95

SeQ Prosecco Bianco Vino Frizzante (per flesje, 20cl)	8,75
---	------

Huiswijnen

Vitrea Andes Sauvignon Blanc (2023) Per glas 5 Per fles 25
Een mix van tonen van verse appels, perzik en citroen. In de mond proef je frisheid en een goede zuurgraad. Het is een intense, gebalanceerde wijn met een lange afdronk.

Vitrea Andes Chardonnay (2023) Per glas 5 Per fles 25
Frisse en elegante aroma's, met tonen van rijp wit fruit, citrusvruchten en subtiele kruidige accenten. De smaak is romig, verfrissend en fruitig, met een zijdezachte textuur en tegelijkertijd een levendige en aanhoudende zuurgraad.

San Felipe Mablec Rosé (2022) Per glas 5 Per fles 25
Een verfrissende, fruitige wijn uit Argentinië. Subtiele bloemige tonen leiden tot opvallend rood fruit zoals kersen en aardbei in de mond. Een doorschijnende rosé met veel volume en verfijning.

Cramele Recas Pinot Grigio Per glas 5 Per fles 25
Een lichtgele kleur met aroma's van appel, peer en citrus. Een droge, fruitige wijn met een verfrissende afdronk.

Vitrea Andes Cabernet Sauvignon (2023) Per glas 5 Per fles 25
Een diepe robijnrode kleur. In de neus zijn tonen van rijp rood fruit te herkennen, zoals pruimen en bessen, met een subtiele hint van cederhout. De smaak is lang en vol, met een stevige structuur en een goed volume in de mond.

Vitrea Andes Merlot (2022) Per glas 5 Per fles 25
Een lichte paarse kleur met aroma's van vers rood fruit, zoals rode appels en wilde aardbeien, aangevuld met kruidige tonen. Biedt een aanhoudende frisheid en een goede zuurgraadbalans, met een medium body en ronde smaken.

Vitrea Andes Carmenere (2023) Per glas 5 Per fles 25
Aroma's van rijp fruit zoals bramen en pruimen, aangevuld met tonen van kruiden en paprika. De smaak is fruitig en fris, met een evenwichtige zuurgraad, een goed volume en een stevige structuur. De afdronk is zacht en rond.

Mirabueno Organic Tempranillo Per glas 5 Per fles 25
Aroma's van rijp rood fruit zoals kersen en bessen naar voren, met subtiele tonen van wilde kruiden en een vleugje kruidigheid. Volle en gestructureerde smaak, met een krachtige smaak van rijpe bessen en een subtiele houttoets.

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

4 Gangen Surprise Proeverij
€48,75

{U kunt van te voren aangeven wat u niet lust of niet mag eten}

4 gangen proeverij november

Carpaccio, paling in bierbeslag en meloen met rauwe ham en
olijven

* * *

Huisgemaakte Holl. garnalen soepje

* * *

Kabeljauw met witte wijnsaus,
Hertebiefstukje bospaddestoelen port jus

* * *

Dessert van de dag

Soepen

{Geserveerd met stokbrood en kruidenboter}

		Espresso
Soep van de dag	7,95	6,95
Groninger mosterdsoep met room en spekjes	7,95	6,95
Franse uiensoep	7,95	6,95
Oostenrijkse tomatensoep met slagroom	7,95	6,95
Broodplankje met diverse smeerseltjes	7,95	

Koude voorgerechten 14,95

{Geserveerd met toast en boter}

Voorgerecht van de dag {zie de wisselkaart}

Toast Skagen

Garnalensalade op een geroosterd ambachtelijk broodje

Huisgerookte paling op een geroosterd ambachtelijk broodje

Huisgemarineerde carpaccio met o.a. salade, uitjes, kappertjes,
Parmezaanse kaas en op smaak gemaakt met een kruidendressing

Warme voorgerechten 14,95

Portie gebakken vlindergarnalen met zoete chilisaus

Pikant gemarineerde reuzengarnalen geserveerd met stokbrood

Champignons in bierbeslag geserveerd met remouladesaus

Canapé met gebakken bospaddestoelen

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

Visgerechten

{Geserveerd met passend garnituur}

Scholfilet geserveerd met remouladesaus 24,95

Zalmfilet geserveerd met kruidenroomkaas 26,95

Kabeljauwfilet geserveerd wittewijnsaus en garnalen 27,95

*De bovenstaande visfilets kunnen ook gebakken worden in kokosolie en geserveerd worden met een gezonde roerbakgroenten
Meerprijs € 2,75*

Gebakken sliptongetjes (3 stuks) geserveerd met remouladesaus 28,95

Gebakken zeetong { indien voorradig } dagprijs

Heksenketel

28,95

Een combinatie van o.a. reuzengarnalen, mosselen en vis van de dag, in een pikante chili-knoflooksaus geflambeerd aan tafel met Grand Marnier.

Ariël de kleine Zeemeermin

28,95

Gebakken visschotel van drie verschillende vissoorten, geserveerd met remouladesaus

Vleesgerechten

{Geserveerd met passend garnituur}

Wienerschnitzel	22,95
Wiener {senioren}	20,95
Boerenschnitzel met champignons, ui, spekjes en groentegarnituur	25,95
Boeren {senioren}	23,95
Gebakken lever met spek en ui	24,95
Kippendijfilet geserveerd met kerriesaus en risotto	25,95
Groninger stoofpotje <i>{Een hachee van rundvlees verrijkt met o.a. Groninger mosterd, geserveerd met gekookte aardappelen}</i>	26,95
Varkenshaas omwikkeld met spek en gevuld met brie	28,95
Varkenshaas met champignonroomsaus	28,95
Varkensmedaillons met champignonroomsaus {senioren}	26,95
Ribeye steak met gorgonzolasaus en risotto	28,95
Ribeye steak met champignons, ui, spekjes en groentegarnituur	28,95
Spareribs met reuzengarnalen in pikante chilisaus	29,95
Tournedos met champignons, ui, spekjes en groentegarnituur	34,95
Tournedos met pittige pepersaus	34,95
Tournedos Stroganoff <i>(vanaf twee personen aan tafel geflambeerd)</i>	37,95

Asterix en Obelix

vanaf twee personen

29,95 p.p.

Vleeschotel van vier verschillende vleesgerechten

{spareribs, stukjes varkenshaas met champignons, ui, spekjes en groentegarnituur, kipfilet met verse ananas en Groninger stoofschotel}

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

*Vegetarische gerechten
{Geserveerd met passend garnituur}

* Huisgemaakte kaasschnitzel geserveerd met zoete chilisaus	21,95
* Vegetarische proeverij van de Chef	23,95
* Groenteschotel	22,95
Met diverse soorten groente, kaas en geserveerd met een huisgemaakte gorgonzolasaus	

Kindergerechten
{Geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise}

Plate Katrien Duck	kleine schnitzel	15,95
Plate Donald Duck	kroket	11,95
Plate Olijfje	frikandel	11,95
*Pannenkoek		10,95
Pannenkoek	appel, spek of ananas	12,95

Wildgerechten
{Geserveerd met passende garnituren}

Huisgemaakte hazenpeper geserveerd met kastanje puree	32,95
Hertenbiefstuk met een bospaddenstoelen port jus	32,95

Desserts

Kinderijsje {vanille ijs met slagroom en discodip}	6,95
Spetterijsje {kinderijsje met ijsfontein}	7,95
Seniorenijsje {vanille ijs met vers fruit en slagroom}	6,95
Authentieke custard met bosvruchten en slagroom	8,95
* Sorbet ijs met vers fruit {lactosevrij}	8,95
Dame blanche	8,95
Dame blanche met advocaat	9,95
Dessert van de dag	9,95
Cerises flambées {vanaf 2 personen aan tafel geflambeerd}	10,95
Café caramel {koffie met vanille ijs, slagroom en karamelsaus}	7,95
Café glacé {koffie met crème de cacao, vanille ijs en slagroom}	8,95
Koffie compleet {kop koffie met 1 bol ijs slagroom en likeurtje}	8,95

Koffie

{Geserveerd met chocoladegarnituur}

Irish, French of Spanish koffie	9,95
Koffie, thee, espresso	3,25
Verse muntthee met honing	4,25
Cappuccino	3,75
Dubbele espresso	4,50
Latte macchiato met siroop	4,00
{keuze uit amaretto, vanille, chocola en hazelnoot}	