

- Voorgerechten -

Rustiek broodplankje	6.5
<i>2 rustiek stokbroodjes. Geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter</i>	
Vers stokbroodje	3.5
<i>Geserveerd met kruidenboter en tapenade</i>	
Visserspallet	14
<i>Pallet van gerookte zalm, gerookte forel, gamba's, Hollandse garnalen en salade van tonijn</i>	
Klassieke garnalen cocktail	12
<i>Hollandse garnalen op een bedje van salade met een Bogdike bierbrand cocktailsaus</i>	
Gegrilde gamba's	12
<i>Gamba's gegrild in de Mibrasa oven met citroen en een Aioli dip</i>	
Hete carpaccio	13
<i>Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, Parmezaanse kaas en ketjap-mosterddressing</i>	
Brouwhuisplank (2 personen)	15
<i>Diverse soorten worst, ham, kaas en huisgemaakte tafelzuur</i>	

- Soepen -

Heldere Groentesoep	5.5
<i>Met lente groente, verse Groninger worst en vermicelli</i>	
Grunninger mosterdsoep	5.5
<i>Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes</i>	
Adriaans biersoep	5.5
<i>Biersoep met Bogdike Adriaans Tripel, krachtige rundvlees bouillon, spek, gekarameliseerde uien en een landbrood met gratineerde kaas</i>	
Gebonden aspergesoep	5.5
<i>Gebonden aspergesoep met gerookte zalm snippers, asperges en groene kruiden</i>	

- Salades -

Caesarsalade	13
<i>Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing</i>	
Geitenbreier	13
<i>Salade met geitenkaas, honing en walnoten</i>	
Salade Niçoise	13
<i>Salade met tonijn, boontjes, paprika, ei en olijven</i>	
Gerookte zalmsalade	14
<i>Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm</i>	
Scampi salade	16
<i>Gemengde salade met gamba's, groente chiffonade en chillisous</i>	

Alle salades worden geserveerd met stokbrood en boter

- Uit de zee -

Franse Visstoof	18
<i>Visstoofpot uit de Mibrasa grill</i>	
Italiaanse kabeljauw	18
<i>Kabeljauw gerold in pancetta met balsamico crème en gegrilde tomaat</i>	
Geroosterde zalm	20
<i>Zalm, gegrild in de Mibrasa met een sesamjus</i>	
Sliptong	23
<i>In roomboter gebakken sliptong met citroen</i>	

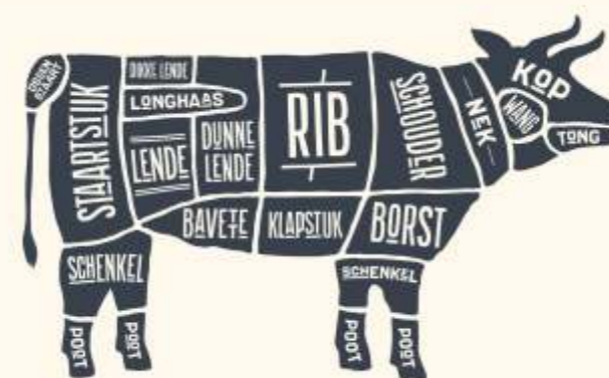
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur

- Van het land -

Plate van de dag	10
<i>Van maandag t/m vrijdag serveren wij een wisselend dagmenu</i>	
Spaanse wrap	15
<i>Wrap met gebakken kip, chorizo en chilisaus</i>	
Sateetje van de grill	17
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien</i>	
Spareribs	18
<i>Hele streng spareribs met bbq saus Voor gasten met grote trek kunt u voor een toeslag van 5 euro de spareribs XXL bestellen</i>	
Kippendijspies	17
<i>Spies van kippendijen met gegrilde ananas, zoete kerriesaus en een crumble van noten</i>	
Klassieke Varkenshaas	20
<i>Gebakken varkenshaas met een blonde pepersaus</i>	

- Brouwgerechten -

Brouwpannetje	19
<i>Varkenshaasje, schnitzel, kipfilet en saucijs geserveerd in een pannetje met gebakken aardappelen, gemengde groente en champignonsaus</i>	
Schnitzel	17
<i>Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek.</i>	
Scheepsjagers stoofpotje	18
<i>Stoofpotje van weidevlees met Groninger koek en dubbel bier</i>	



- Steaks -

Bogdike Burger	15
<i>In de Mibrasa gegrilde burger (200 gram) van de Blonde d' Aquitaine met gebakken uien, spek, cheddar en een gebakken ei.</i>	
Bavette (250 gram)	26
<i>Flankensteak van het Australische „grain fed“ rund uit de Mibrasa.</i>	
Rib Eye (250 gram)	22
<i>Engelse Rib Eye steak uit de Mibrasa</i>	
Tournedos (200 gram)	26
<i>Tournedos van het Groninger Weidevlees uit de Mibrasa</i>	
Cote de boeuf (ca. 500 gram)	34
<i>Voor de echte vleesliefhebbers een mooi gemarmerd „grain fed“ Rib Eye met bot</i>	
<i>Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd. Als extra kunt u bestellen:</i>	
Blonde pepersaus	1.5
Champignon saus	1.5
Knoflooksaus	1.5
BBQ saus	1.5

- Asperges -

Traditioneel	18
<i>Op traditionele manier bereide Hollandse asperges met boeren achterham</i>	
Zalmfilet	25
<i>Asperges met zalm uit de Mibrasa met Hollandaisesaus</i>	
Lamsfilet	25
<i>Asperges met lamsfilet uit de Mibrasa en een saus van Bogdike biermosterd</i>	
Zeevruchten	26
<i>Mix van geroosterde groene asperges en gekookte witte asperges met een roerbak van gamba's, coquilles, rode peper en knoflook</i>	

Asperges worden geserveerd met gekookte aardappelen, gewelde boter en hard gekookte eieren