

## - Voorgerechten -

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

## - Soepen -

<b>Heldere Groentesoep</b>	<b>5.5</b>
<i>Met winterse groente, verse Groninger worst en vermicelli</i>	
<b>Grunninger mosterdsoep</b>	<b>5.5</b>
<i>Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes</i>	
<b>Adriaans biersoep</b>	<b>5.5</b>
<i>Biersoep met Bogdike Adriaans Tripel, krachtige rundvlees bouillon, spek, gekarameliseerde uien en een landbrood met gratineerde kaas</i>	

## - Salades -

<b>Caesarsalade</b>	<b>13</b>
<i>Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing</i>	
<b>Geitenbreier</b>	<b>13</b>
<i>Salade met geitenkaas, honing en walnoten</i>	
<b>Gerookte zalmsalade</b>	<b>13</b>
<i>Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm</i>	

Alle salades worden geserveerd met stokbrood en boter

## - Uit de zee -

<b>Franse Visstoof</b>	<b>17</b>
<i>Visstoofpot uit de Mibrasa grill</i>	
<b>Italiaanse kabeljauw</b>	<b>17</b>
<i>Kabeljauw gerold in pancetta met balsamico crème en gegrilde tomaat</i>	
<b>Geroosterde zalm</b>	<b>19</b>
<i>Zalm, gegrild in de Mibrasa met een sesamjus</i>	
<b>Sliptong</b>	<b>22</b>
<i>In roomboter gebakken sliptong met citroen</i>	

## - Winterschotels -

<b>Snert</b>	<b>8.5</b>
<i>Hollandse erwtensoep met rookworst en spek op roggebrood</i>	
<b>Mous</b>	<b>10</b>
<i>Stamppot boerenkool met rookworst, gebakken speklap en tafelzuur</i>	
<b>Winterschotel van de week</b>	<b>10</b>
<i>Iedere week een wisselende winterschotel</i>	

## - Van het land -

<b>Plate van de dag</b>	<b>10</b>
<i>Van maandag t/m vrijdag serveren wij een wisselend dagmenu</i>	
<b>Spaanse wrap</b>	<b>15</b>
<i>Wrap met gebakken kip, chorizo en chilisaus</i>	
<b>Sateetje van de grill</b>	<b>17</b>
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien</i>	
<b>Spareribs</b>	<b>18</b>
<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>	
<b>Kippendijspies</b>	<b>17</b>
<i>Spies van kippendijen met gegrilde ananas, zoete kerriesaus en een crumble van noten</i>	
<b>Klassieke Varkenshaas</b>	<b>20</b>
<i>Gebakken varkenshaas met een blonde pepersaus</i>	

## - Brouwgerechten -

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

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

## - Steaks -

### Mibrasa

Onze MIBRASA is een elegante combi van grill en oven in één apparaat waar uitsluitend op houtskool word gegrild. De temperatuur in de houtskooloven varieert van 270° - 400°C. De mogelijkheden zijn met deze Mibrasa niet in één hokje te plaatsen. Grillen, bakken, stoven en roken met aandacht voor bereiding en kwaliteit.

**Bogdike Burger** **15**  
Gegrilde burger (200 gram) van de Blonde d' Aquitaine met gebakken uien, spek, cheddar en een gebakken ei.

**Bavette (250 gram)** **26**  
Bavette, ook wel flanksteak genoemd, is een mooi stuk doorregen vlees. Dit gedeelte wordt ook wel het 'werkvees' genoemd. Bavette wordt vaak gebruikt in stoofgerechten, maar de bavette kan zeker de concurrentie aan met een biefstuk. Tijdens de bereiding blijft de smaak goed behouden. Het vlees is afkomstig van met graan gevoerde Black Angus runderen uit Australië.

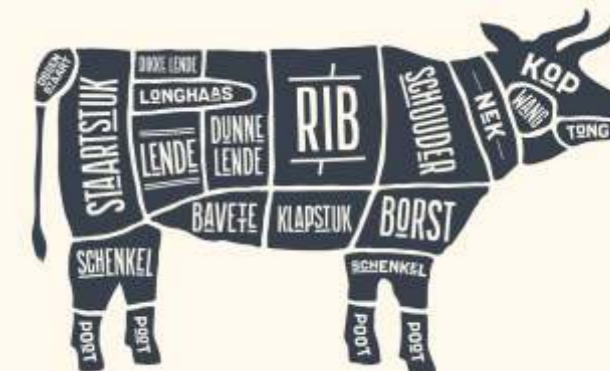
**Rib Eye (250 gram)** **22**  
Engelse Rib Eye steak

**Tournedos (200 gram)** **26**  
Tournedos van het Groninger Weidevlees

**Cote de boeuf (ca. 500 gram)** **34**  
Voor de echte vleesliefhebbers een mooi gemarmerd „grain fed“ Rib Eye met bot

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd. Als extra kunt u bestellen:

Blonde pepersaus	1.5
Champignon saus	1.5
Knoflooksaus	1.5
BBQ saus	1.5



## - Vega -

<b>Vega Noedels</b>	<b>13</b>
<i>Vegetarische udon noedels met champignons en een chiffonade van groente</i>	
<b>Spinazie Tortellini</b>	<b>16</b>
<i>Tortellini met spinazie en truffelroom</i>	
<b>Wrap met kaas en groente</b>	<b>16</b>
<i>Wrap gevuld met gewokte groente en overbakken met kaas</i>	

## - Koffie -

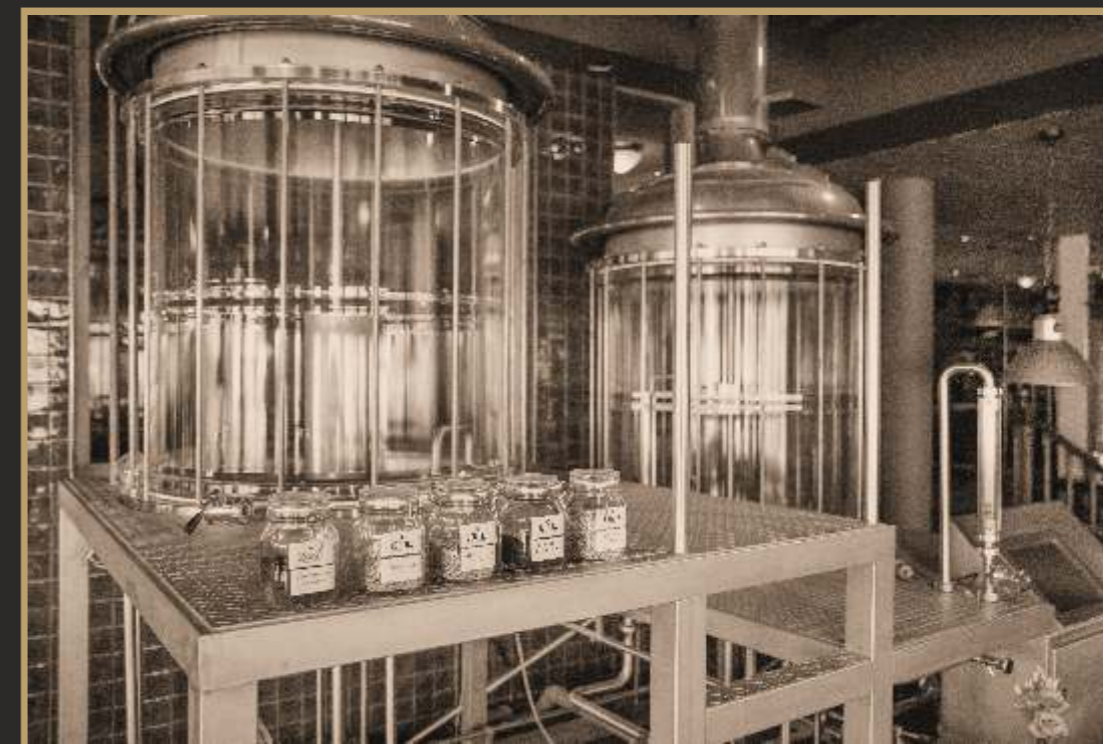
Kop koffie of espresso	2.20
Kop cappuccino	2.40
Latte Macchiato	3.30
koffie verkeerd	3.30
Cafeïnevrije koffie	2.30
Glas koffie met slagroom	3.20
Glas thee	2.20
Verse muntthee	2.95
Verse muntthee met honing	3.40
Pot Hennepthee	2.95
<b>Bogdike koffie</b>	<b>6.50</b>
<i>Met Bogdike bierbrand en Lik-eur</i>	
Irish koffie	6.50
<i>Met Jameson Whisky</i>	
French koffie	6.50
<i>Met Grand Marnier</i>	
Spaanse koffie	6.50
<i>Met liqueur 43</i>	
D.O.M. koffie	6.50
<i>Met D.O.M. Benedectine</i>	

## - Desserts -

<b>Tarte Tatin</b>	<b>8</b>
<i>Warm taartje van appel met een bol vanille ijs en slagroom</i>	
<b>Hete liefde</b>	<b>7</b>
<i>Vanille ijs, warme kersen, Kirsch en slagroom</i>	
<b>Dronken Brouwer</b>	<b>6</b>
<i>Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-eur</i>	
<b>Monchoutaart</b>	<b>5</b>
<i>Huisgemaakte monchoutaart met kersen en slagroom</i>	
<b>Mr. Noir en Mrs. Blanche</b>	<b>6</b>
<i>Chocolade &amp; vanille roomijs met vanille- en chocoladesaus</i>	
<b>Cappuccino 't Plein</b>	<b>7</b>
<i>Vers gezette cappuccino met een hazelnootschuimbol, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur</i>	
<b>Chocolade sorbet</b>	<b>6</b>
<i>Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus</i>	
<b>Notenkraker</b>	<b>6</b>
<i>Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom</i>	
<b>Vruchtensorbet</b>	<b>6</b>
<i>Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom</i>	
<b>Banana split</b>	<b>6</b>
<i>Gemengd roomijs, banaan, chocoladesaus</i>	
Voor de kids:	
<b>Coupe Clowny</b>	<b>4</b>

  
**BOGDIKE**  
DUTCH CRAFTBEER

# MENUKAART



**BROUWHOTEL PARKZICHT**

MUSEUMPLEIN 3 - 964 | AD - VEENDAM

WWW.PARKZICHT.COM