

## VOORGERECHT

<b>Rustiek broodplankje</b>	6.5
2 rustieke broodjes. Geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter	
<b>Vers stokbroodje</b>	3.5
Geserveerd met kruidenboter en tapenade	
<b>Klassieke garnalen cocktail</b>	12
Hollandse garnalen op een bedje van sla met een Bogdike bierbrand cocktailsaus	
<b>Gegrilde gamba's</b>	12
Gamba's uit de Mibrasa grill met knoflookolie	
<b>Hete carpaccio</b>	13
Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, Parmezaanse kaas en ketjapmosterd dressing	
<b>Wildham met bospaddenstoelen</b>	10
Gerookte wildham met sinaasappel-cranberry compote, pluksla, nootjes en gebakken bospaddenstoelen	
<b>Brouwhuisplank (2 personen)</b>	15
Diverse soorten worst, ham, kaas en tafelzuur	
<b>Wildplankje</b>	11
Diverse tapas van wild, bestaande uit hertesalami, wild wijnsalami, paté van eend, wildcoppa en wild bitterbal	

## SOEPEN

<b>Pumpkin soep</b>	5.5
Pompensoep met uitgebakken spekjes en gedroogde appelblokjes	
<b>Grunninger mosterdsoep</b>	5.5
Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes	
<b>Adriaans uiensoep</b>	5.5
Uiensoep met Bogdike Adriaans Tripel, krachtige rundvlees bouillon, spek, gekarameliseerde uien en landbrood met gratineerde kaas	

## SALADES

<b>Caesarsalade</b>	13
Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing	
<b>Geitenbreier</b>	13
Salade met geitenkaas, honing en walnoten	
<b>Salade Niçoise</b>	13
Salade met tonijn, boontjes, ui, paprika, ei en olijven	
<b>Gerookte zalmzalade</b>	14
Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterd dressing en gerookte zalm	
Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter	

## UIT DE ZEE

<b>Italiaanse Visstoof</b>	18
Visstooftop met pestosaus uit de Mibrasa grill	
<b>Kabeljauw in't groen</b>	18
Kabeljauw met een knapperige groene kruidenkorst	
<b>Geroosterde zalm</b>	20
Zalm, gegrild in de Mibrasa met een sesamjus	
<b>Sliptong</b>	23
In roomboter gebakken sliptong met citroen	
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur	

## WINTERSHOTELS

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

## VAN HET LAND

<b>Plate van de dag</b>	10
Van maandag t/m vrijdag serveren wij een wisselend dagmenu	
<b>Spaanse wrap</b>	15
Lauwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaten, chorizo en chilisaus	
<b>Sateetje van de grill</b>	17
Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien	
<b>Spareribs</b>	18
Hele streng spareribs met BBQ saus Voor gasten met grote trek kunt u voor een toeslag van 5 euro de spareribs XXL bestellen	
<b>Mexicaanse kip</b>	17
Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's	
<b>Varkenshaas</b>	20
Gebakken varkenshaas met bospaddenstoelensaus en bosui	
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur	

## BROUWERIJ GERECHTEN

<b>Oma's kippenpan</b>	17
Gebraden halve kip in een pannetje met gebakken aardappelen, spek, uien en groenten. Gegarneerd met cocktailuitjes	
<b>Schnitzel</b>	17
Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek.	
<b>Bogdike's Hachée</b>	18
Groninger siepeltjesvlees van Groninger weidevlees gestoofd met uien en Bogdike Adriaans Tripel	
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur	

## UIT DE HOUTKOOL GRILL

<b>Bogdike Burger</b>	15
In de Mibrasa gegrilde burger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, Cheddar en een gebakken ei.	
<b>Bavette (250 gram)</b>	27
Flankensteak van het Australische „grain fed“ rund uit de Mibrasa.	
<b>Mixed Grill "Mibrasa" (450 gram)</b>	28
Uit de Mibrasa heerlijke malse kipfilet, varkenshaas, bavette, biefstuk en spare-ribs	
<b>Tournedos (200 gram)</b>	26
Tournedos van het Groninger Weidevlees uit de Mibrasa	
<b>Cote de boeuf (ca. 500 gram)</b>	35
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: Bospaddenstoelensaus 1.5 Knoflooksaus 1.5 BBQ saus 1.5	

## WILD GERECHTEN

<b>Hazenpeper</b>	21
Klassieke hazenpeper met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeertje	
<b>Wildzwijn procureur</b>	19
Met in wildglacé afgebluste bospaddenstoelen	
<b>Fazantenborst</b>	20
Borststuk van het fazant met zoete zuurkool en tutti frutti saus	
<b>Gestoofde eendenbout</b>	19
In Bogdike Tammo's blond gestoofde eendenbout met wintergroente en aardappelpuree	
Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur	

## VEGA GERECHTEN

<b>Vega Noedels</b>	13
Vegetarische udon noedels met champignons en een chiffonade van groente	
<b>Vega Strudel</b>	16
Strudel gevuld met wintergroenten	
<b>Gefrituurde wrap</b>	16
Gevuld met geroerbakte groenten en overbakken met een blauwschimmelkaas	

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

## KOFFIE

<b>Kop koffie of espresso</b>	2.30
<b>Kop cappuccino</b>	2.50
<b>Kop dubbele espresso</b>	3.00
<b>Latte Macchiato</b>	3.30
<b>Red Velvet Latte</b>	3.50
<b>Koffie verkeerd</b>	3.30
<b>Cafeïnevrije koffie</b>	2.40
<b>Glas koffie met slagroom</b>	3.20
<b>Glas thee</b>	2.30
<b>Verse muntthee</b>	3.00
<b>Verse muntthee met honing</b>	3.40
<b>Bogdike koffie</b>	6.50
Met Bogdike bierbrand en Lik-eur	
<b>Irish koffie</b>	6.50
Met Jameson Whisky	
<b>French koffie</b>	6.50
Met Grand Marnier	
<b>Spaanse koffie</b>	6.50
Met liqueur 43	
<b>D.O.M. koffie</b>	6.50
Met D.O.M. Benedictine	

## DESSERTS

<b>Winterse Trifle</b>	8
Trifle van stroopwafel, marscarpone en stooftjeertjes met een bol butterscotchijis	
<b>Caramel dream</b>	7
Crème caramel met een bolletje salted caramel ijs	
<b>Choco duo</b>	7
Chocolademousse met chocolade ijs en kletsoppen	
<b>Dronken Brouwer</b>	6
Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-eur	
<b>Monchoutaart met peer</b>	8
Huisgemaakte monchoutaart met stooftjeertjes en een zoet rood Gieser Wildeman peertje	
<b>Apfelsstrudel</b>	8
Met vanille ijs, vanille saus en slagroom	
<b>Cappuccino 't Plein</b>	7
Vers gezette cappuccino met een hazelnootschuimbol, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur	
<b>Chocolade sorbet</b>	6
Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom	
<b>Notenkraker</b>	6
Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom	
<b>Vruchtensorbet</b>	6
Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom	
<b>Voor de kids:</b>	
<b>Coupe Clowny</b>	4



# BOGDIKE

DUTCH CRAFTBEER

## Menukaart

EEN AVONDVULLEND PROGRAMMA MET EEN SHOW VOL DANS, ZANG, DINER EN ENTERTAINMENT



WWW.PARKZICHT.COM



## BROUWHOTEL PARKZICHT

Museumplein 3 - 9641 AD - Veendam

WWW.PARKZICHT.COM