

### -Desserts-

<b>Crème brûlée</b>	9
<i>Met gekarameliseerde rietsuiker en een bolletje ijs</i>	
<b>Tokkel Royaal</b>	9
<i>Vanille ijs   tokkelroom   banaan   slagroom</i>	
<b>Tiramisu</b>	9
<i>Klassiek Italiaans dessert</i>	
<b>Notenparfait</b>	9
<i>Hazelnotenparfait   salted caramel   crumble van noten</i>	
<b>Passie framboos meringue</b>	9
<i>Meringue ijstaart</i>	
<b>Monchoutaart met kersen</b>	9
<i>Monchoutaart   kersen   vanille ijs</i>	
<b>Cappuccino 't Plein</b>	11
<i>Cappuccino met verschillende soorten lekkernijen</i>	
<b>Chocoladesorbet</b>	8
<i>Gemengd roomijs   chocoladesaus   chocoladerasp   slagroom</i>	
<b>Vruchtensorbet</b>	8
<i>Gemengd roomijs   vers fruit   aardbeiensaus   slagroom</i>	
<b>Espresso Martini</b>	9
<i>Uitbesteed aan de barkeeper</i>	

### -Koffie en thee-

Koffie, espresso	3.10
Doppio	4.60
Cappuccino	3.60
Flat white	3.60
Latte Macchiato	3.80
Chai latte, matcha latte	3.80
Koffie verkeerd	3.80
Glas thee	3.10
Verse muntthee	3.30
Verse gemberthee	3.50
Verse gember- & muntthee	3.80
Irish koffie, French coffee, Bogdike coffee, Spaanse koffie, D.O.M. koffie	8.75
Met slagroom extra	0.50
Met honing extra	0.30
Havermelk i.p.v.	0.30
Cafeïnevrij	0.20

### -Voor bij de koffie-

Château Montifaud VS	6.00
Château Montifaud VSOP	8.00
Château Montifaud XO	9.50
Courvoisier VS	7.00
Courvoisier VSOP	9.00
Remy Martin VSOP	9.00
Asbach Uralt	5.00
Cles des Ducs VSOP	7.00
Grappa	6.00
Calvados Busnel	6.00
Grand marnier rouge	6.00
Drambuie	6.00
Southern Comfort	5.00
D.O.M. Benedictine	6.00
Cointreau	6.00
Licor 43	5.00
Galliano, Tia Maria	5.00
Amaretto, Sambuca	5.00
Frangelico	5.00
Bailey's, Amarula, Kahlua	5.00



# DE BROUWERIJ

## GRAND CAFÉ - RESTAURANT



## Menukaart



# BROUWHOTEL PARKZICHT

### -Appetizers-

<b>Olijven</b>	<b>4.5</b>
<b>Gedroogde ham</b>	<b>10</b>
<i>Plankje met dun gesneden Trevélez ham. Deze ham is 24 maanden gedroogd op 1750 meter hoogte. Speciaal voor u vers gesneden op onze unieke Berkel snijmachine</i>	
<b>Rustiek broodplankje</b>	<b>7.5</b>
<i>2 rustieke broodjes, geserveerd met kruidenboter, tapenade en aioli</i>	

### -Voorgerechten-

<b>Spaanse gamba's</b>	<b>16</b>
<i>Gepelde gamba's   knoflookolie   rode pepers   knoflook</i>	
<b>Gerookte zalm</b>	<b>16</b>
<i>Zalm   honing-mosterd dille saus   toast   roomboter</i>	
<b>Burrata</b>	<b>15</b>
<i>Burrata   gepofte tomaat   pesto   balsamico   pijnboompitten</i>	
<b>Asperge salade</b>	<b>15</b>
<i>Gemengde salade   aspergekroketjes   ham   ei verse asperges   mosterd mayonaise</i>	
<b>Carpaccio van rund</b>	<b>15</b>
<i>Rucola   Parmezaanse kaas   truffelmayonaise   pittenmix</i>	
<b>Beef tataki</b>	<b>15</b>
<i>Tataki van beef   Japanse dressing   sesam wakame</i>	
<b>Hete carpaccio</b>	<b>18</b>
<i>Ossenhaas   rucola   Parmezaanse kaas ketjapmosterdressing</i>	

### -Soepen-

<b>Chef's soep</b>	<b>8</b>
<i>Wisselende soep van de chef</i>	
<b>Grunneger mosterdsoep</b>	<b>8</b>
<i>Van grove Groninger mosterd   gebakken spekjes</i>	
<b>Aspergesoep</b>	<b>8</b>
<i>Hollandse aspergesoep met reepjes achterham</i>	
<i>Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met landbrood en kruidenboter</i>	

### -Maaltijdsalades-

<b>Crispy Caesar</b>	<b>18</b>
<i>Romeinse sla   krokante kip   Parmezaanse kaas   ei   croutons   caesardressing   tomaat</i>	
<b>Burrata</b>	<b>17</b>
<i>Burrata   rucola   gepofte tomaatjes   pesto   balsamicodressing   pijnboompitten</i>	
<b>Zalm</b>	<b>18</b>
<i>Gerookte zalm   tomaat   komkommer   rode ui   croutons   limoenmayonaise</i>	
<b>Beef</b>	<b>18</b>
<i>Dun gesneden biefstuk   teriyakisaus   cashewnoten   groenten</i>	
<i>Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter</i>	

### -Uit de zee-

<b>Doradefilet</b>	<b>27</b>
<i>Doradefilet   Hollandaisesaus</i>	
<b>Zalm</b>	<b>27</b>
<i>Gegrilde zalmfilet   sesamjus</i>	
<b>Kabeljauw</b>	<b>28</b>
<i>Kabeljauwfilet   Groninger mosterdsaus</i>	

### -Van het land-

<b>Weekmenu</b>	<b>19</b>
<i>Iedere week een wisselend weekmenu</i>	
<b>Sateetje van de grill</b>	<b>23</b>
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus   kroepoek   gebrande uien</i>	
<b>Spareribs</b>	<b>25</b>
<i>Huisgemarineerde spareribs   BBQ saus</i>	
<b>Spareribs XXL</b>	<b>32</b>
<i>Huisgemarineerde spareribs   BBQ saus</i>	
<b>Mexicaanse kip</b>	<b>24</b>
<i>Roerbakshotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met crème fraîche, kaas en nacho's</i>	
<b>Varkenshaas</b>	<b>25</b>
<i>Gebakken varkenshaas   Champignonroomsaus</i>	
<b>Veenkoloniaal pannetje</b>	<b>32</b>
<i>Biefstuk   kippendij   1/2 schnitzel   stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui</i>	
<b>Lentestof</b>	<b>25</b>
<i>Stoofpot van rundvlees met Bogdike bier en seizoensgroente</i>	
<b>Schnitzel 't Plein</b>	<b>23</b>
<i>Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek</i>	
<b>Bogdike burger</b>	<b>21</b>
<i>Runderburger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, cheddar en een gebakken ei.</i>	
<i>Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur</i>	

### -Mibrasa-

<b>Bavette (250 gram)</b>	<b>33</b>
<i>Flankensteak van het Australische „grain fed“ rund</i>	
<b>Ribeye (250 gram)</b>	<b>33</b>
<i>Gebakken ribeye uit de Mibrasa</i>	
<b>Tournedos (200 gram)</b>	<b>34</b>
<i>Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund</i>	
<i>Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd.</i>	
Als extra kunt u bestellen:	
<b>Pepersaus</b>	<b>3</b>
<b>Champignonsaus</b>	<b>3</b>
<b>BBQ saus</b>	<b>3</b>

### -Vegetarisch-

<b>Teriyaki noodles</b>	<b>21</b>
<i>Japanse noodles   roerbakgroenten   teriyakisaus</i>	
<b>Vega wrap</b>	<b>21</b>
<i>Wrap uit de oven   roerbakgroenten   kaas</i>	
<b>Vega burger</b>	<b>21</b>
<i>Vega burger op een broodje   ui   tomaat augurk   cheddar kaas</i>	
<b>-Asperges-</b>	
<b>Asperges traditioneel</b>	<b>25</b>
<i>Hollandse asperges met boerenachterham</i>	
<b>Asperges met gebakken zalm</b>	<b>30</b>
<i>Hollandse asperges met gebakken zalm en hollandaisesaus</i>	
<i>Onze asperges worden geserveerd met gekookte krieltjes, gewelde boter en gekookt ei.</i>	