

-Desserts-

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

-Koffie-

Koffie	3.10
Espresso	3.10
Doppio	4.60
Cappuccino	3.60
Flat white	3.60
Latte Macchiato	3.80
Koffie verkeerd	3.80
Glas koffie met slagroom	3.70
Glas thee	3.10
Verse muntthee	3.30
Verse gemberthee	3.50
Verse muntthee met honing	3.60
Melk, karnemelk	2.80
Irish koffie	8.75
French koffie	8.75
Bogdike koffie	8.75
Spaanse koffie	8.75
D.O.M. koffie	8.75
Cafeïnevrij toeslag	0.20
Havermelk toeslag	0.30

-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	7.00
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-

Olijven	4.5
Gedroogde ham	10
<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>	
Rustiek broodplankje	7.5
<i>2 rustieke broodjes, geserveerd met kruidenboter, tapenade en aioli</i>	

-Voorgerechten-

Spaanse gamba’s	16
<i>Gepelde gamba’s knoflookolie rode pepers knoflook</i>	
Gerookte zalm	16
<i>Zalm honing-mosterd dille saus toast roomboter</i>	
Burrata	15
<i>Burrata gepofte tomaat pesto balsamico pijnboompitten</i>	
Camembert uit de oven	15
<i>Honing cranberrycompote geroosterde hazelnoten</i>	
Carpaccio van rund	15
<i>Rucola Parmezaanse kaas truffelmayonaise pittenmix</i>	
Beef tataki	15
<i>Tataki van beef Japanse dressing sesam wakame</i>	
Hete carpaccio	18
<i>Ossenhaas rucola Parmezaanse kaas ketjapmosterddressing</i>	

-Soepen-

Chef’s soep	8
<i>Wisselende soep van de chef</i>	
Grunneger mosterdsoep	8
<i>Van grove Groninger mosterd gebakken spekjes</i>	
Romige paddenstoelensoep	8
<i>Kastanjechampignons oesterzwammen knoflook sjalot madeira</i>	
<i>Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met landbrood en kruidenboter</i>	

-Maaltijdsalades-

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

-Uit de zee-

Schelvis	26
<i>Schelvisfilet hollandaisesaus geroosterde amandelschilfers</i>	
Zalm	27
<i>Gegrilde zalmfilet sesamjus</i>	
Kabeljauw	28
<i>Kabeljauwfilet Groninger mosterdsaus</i>	

-Van het land-

Weekmenu	19
<i>Iedere week een wisselend weekmenu</i>	
Wintergerecht van de chef	17
<i>Wisselende winterse gerechten</i>	
Sateetje van de grill	23
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus kroepoek gebrande uien</i>	
Spareribs	25
<i>Huisgemarineerde spareribs BBQ saus</i>	
Spareribs XXL	32
<i>Huisgemarineerde spareribs BBQ saus</i>	
Mexicaanse kip	24
<i>Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met crème fraîche, kaas en nacho’s</i>	
Varkenshaas	25
<i>Gebakken varkenshaas paddenstoelen- madeirasaus</i>	
Veenkoloniaal pannetje	32
<i>Biefstuk kippendij 1/2 schnitzel stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui</i>	
Bockstoof	25
<i>Stoofpot van rundvlees met Bogdike Bockbier en seizoensgroente</i>	
Schnitzel ‘t Plein	23
<i>Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek</i>	
Bogdike burger	21
<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-

Bavette (250 gram)	33
<i>Flankensteak van het Australische „grain fed” rund</i>	
Ribeye (250 gram)	33
<i>Gebakken ribeye uit de Mibrasa</i>	
Tournedos (200 gram)	34
<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:	
Pepersaus	3
Paddenstoelen-madeirasaus	3
BBQ saus	3

-Vegetarisch-

Teriyaki noodles	21
<i>Japanse noodles roerbakgroenten teriyakisaus</i>	
Hachee van shiitake	21
<i>Shiitake kastanjechampignons ui knoflook rode wijn appelstroop</i>	
Vega burger	21
<i>Vega burger op een broodje ui tomaat augurk cheddar kaas</i>	