

-Desserts-

Parijse soes	9
<i>Parijse soes gevuld met banketbakkersroom, kokosroom en vanilleijs</i>	
Tiramisu Limoncello	8
<i>Met Bogdike Limoncello</i>	
Dronken Brouwer	7
<i>Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-<i>eur</i></i>	
Monchoutaart met kersen	8
<i>Huisgemaakte monchoutaart met kersen en vanille ijs</i>	
Cappuccino 't Plein	9
<i>Vers gezette cappuccino met een truffel, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur</i>	
Notenkraker	7
<i>Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom</i>	
Chocolade sorbet	7
<i>Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom</i>	
Advocaat Royaal	7
<i>Vanille ijs met advocaat, merengue, amandelkoekjes en slagroom</i>	
Vruchtensorbet	7
<i>Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom</i>	

-Cocktail desserts-

Café Brûllée Martini	7.5
<i>Espresso, Melody Crema Catalana en karamelsiroop</i>	
Bogdike Espresso Martini	7.5
<i>Espresso, vodka en Bogdike koffielikeur</i>	

-Koffie-

Kop koffie of espresso	2.40
Kop cappuccino	2.70
Melk, karnemelk	2.50
Latte Macchiato	3.40
Koffie verkeerd	3.40
Cafeïnevrije koffie	2.50
Glas koffie met slagroom	3.20
Glas thee	2.50
Verse muntthee	3.00
Verse muntthee met honing	3.50
Irish koffie	7.75
French koffie	7.75
Bogdike koffie	7.75
Spaanse koffie	7.75
D.O.M. koffie	7.75

-Voor bij de koffie-

Château Montifaud VS	5.00
Château Montifaud VSOP	6.50
Château Montifaud XO	9.50
Courvoisier VS	5.00
Courvoisier VSOP	7.00
Remy Martin VSOP	7.00
Remy Martin XO	12.50
Carlos 1	5.00
Asbach Uralt	4.00
Cles des Ducs VSOP	5.00
Grappa Nonino	4.50
Grappa Nonino Antica Cuvee	8.00
Grappa Nonino Prosecco	7.00
Privata Bocchino 12 ani	9.50
Calvados Busnel	4.50
Pere Magloire fine Calvados	4.50
Pers Magloire VSOP	5.50
Pere Magloire 12 years	9.50
Grand marnier rouge	5.00
Grand M. Louis Alexandre	7.50
Grand M. Cuvée de centenaire	8.50
G.M.Cent Cinquantaire	12.50
Drambuie	4.50
Southern Comfort	4.00
D.O.M. Benedictine	4.00
Cointreau	4.00
Licor 43	4.00
Galliano, Tia Maria	4.00
Amaretto, Sambuca	4.00
Frangelico	4.00
Bailey's, Amarula, Kahlua	4.00



DE BROUWERIJ

GRAND CAFÉ - RESTAURANT



Menukaart



BROUWHOTEL PARKZICHT

-Voorgerechten-

Rustiek broodplankje 6.5
2 rustieke broodjes. Geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter

Spaanse gamba's 15
Uit de Mibrasa met knoflookolie, chilisaus en Worchestersaus

Spicy ginger zalm 13
Gemarineerde zalm met gember

Klassieke Garnalencocktail 15
Hollandse garnalen met cocktailsaus

Hete carpaccio 15
Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing

Coquilles met asperges 15
Twee Hollandse asperges met gegrilde coquilles en hollandaise saus

Geitenkaas 9
Geitenkaas uit de Mibrasa met tomatensalsa

-Soepen-

Paprikasoep 6
Van gerookte paprika met crème fraîche, prei en bieslook

Grunninger mosterdsoep 6
Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes, prei en bieslook

Aspergesoep 6
Gebonden aspergesoep met achterham, asperges en ei

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met landbrood en kruidenboter

-Maaltijdsalades-

Caesarsalade 17
Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing

Salade met gamba's en coquilles 20
Frisse salade met tomaatjes, balsamicodressing, gegrilde coquilles en gamba's

Voorjaarsalade 16
Met buffelmozzarella, komkommer, tomaat, basilicum en ui

Gerookte zalmsalade 17
Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

-Uit de zee-

Zeebaars met Hollandse garnalen 25
Op de huid gebakken zeebaars met een saus van hollandse garnalen

Kabeljauw 21
Met gepofte cherrytomaat, citroen en wakame

Zalm tompouce 22
Met Hollandaisesaus

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

-Asperges uut Trips-

Asperges Traditioneel 20
Hollandse asperges met boerenachterham

Asperges met gebakken zalm 27
Hollandse asperges met gebakken zalm en hollandaisesaus

Onze asperges worden geserveerd met gekookte krieltjes, gewelde boter en gekookt ei

-Van het land-

Weekmenu 13
Iedere week een wisselend weekmenu

Spaanse wrap 17
Lauwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaten, chorizo en chilisaus

Sateetje van de grill 19
Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien

Spareribs 20
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus

Spareribs XXL 26
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek

Mexicaanse kip 19
Roerbakshotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's

Varkenshaas 21
Gebakken varkenshaas met spek en mosterdsaus

Veenkoloniaal pannetje 23
Biefstuk, kippendij, 1/2 schnitzel en een stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui

Lente stoof 19
Stoofpot van rundvlees met Bogdike Triple en voorjaarsgroenten

Schnitzel 't Plein 19
Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek

Bogdike Burger 17
Runderburger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, cheddar en een gebakken ei.

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

-Mibrasa-

Entrecote Philly (225 gram) 25
Malse entrecote uit de Mibrasa, met een garnituur van champignons, uien, paprika en spek overgoten met kaassaus

Bavette (250 gram) 27
Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund

Mixed Mibrasa (450 gram) 30
Mixed Grill van malse kipfilet, varkenshaas, bavette, ossenhaas en spare-ribs

Tournedos (200 gram) 27
Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund met een bierjus

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd.

Als extra kunt u bestellen:

Pepersaus 2
Mosterdsaus 2
BBQ saus 2

-Vegetarisch-

Teriyaki Noodles 16
Japanse noodles met roerbakgroenten en teriyaki saus

Groentewrap 17
Met roerbakgroenten en kaas

Vega Burger 17
Malse burger op een broodje met uien, tomaat, augurken en cheddar kaas