

## -Desserts-

<b>Crème brûlée</b> <i>Met gekarameliseerde rietsuiker en bolletje ijs</i>	9
<b>Hazelnoten parfait</b> <i>Parfait van hazelnoten en Amaretto met caramelsaus</i>	8
<b>Aardbeien Tiramisu</b> <i>Met een bolletje aardbeienijs</i>	9
<b>Monchoutaart met kersen</b> <i>Huisgemaakte monchoutaart met kersen en vanille ijs</i>	9
<b>Cappuccino 't Plein</b> <i>Vers gezette cappuccino met verschillende soorten lekkernijen</i>	10
<b>Hete liefde</b> <i>Vanille ijs met warme kersen en slagroom</i>	8
<b>Notenkraker</b> <i>Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom</i>	8
<b>Chocolade sorbet</b> <i>Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom</i>	8
<b>Vruchtensorbet</b> <i>Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom</i>	8
<b>Espresso Martini</b> <i>Uitbesteed aan de barkeeper</i>	8

## -Koffie-

Kop koffie of espresso	2.70
Kop cappuccino	3.20
Melk, karnemelk	2.70
Latte Macchiato	3.50
Koffie verkeerd	3.50
Cafeïnevrije koffie	2.80
Glas koffie met slagroom	3.50
Glas thee	2.70
Verse muntthee	3.00
Verse muntthee met honing	3.50
Irish koffie	8.00
French koffie	8.00
Bogdike koffie	8.00
Spaanse koffie	8.00
D.O.M. koffie	8.00

## -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
Carlos I	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
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

## -Apetizers-

<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>6.5</b>
<i>2 rustieke broodjes, geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter</i>	

## -Voorgerechten-

<b>Spaanse gamba's</b>	<b>15</b>
<i>Uit de Mibrasa met knoflookolie, chilisaus en Worcestersaus</i>	
<b>Gerookte Zalm</b>	<b>13</b>
<i>Gerookte zalm met honing-mosterd dille saus met toast en roomboter</i>	
<b>Klassieke Garnalencocktail</b>	<b>15</b>
<i>Hollandse garnalen met cocktailsaus</i>	
<b>Hazewinkels vangst</b>	<b>17</b>
<i>Gerookte zalm, gerookte makreelsalade, Hollandse garnalen en een Holtkamper garnalenkroketje met een kruidenmayonaise en cocktailsaus</i>	
<b>Beef Tataki</b>	<b>14</b>
<i>Tataki van beef met japanse dressing, sesam en wakame</i>	
<b>Hete carpaccio</b>	<b>17</b>
<i>Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing</i>	
<b>Bietencarpaccio</b>	<b>12</b>
<i>Bietencarpaccio met mesclun, walnoten, geitenkaas en balsamico</i>	

## -Soepen-

<b>Chef's soep</b>	<b>7</b>
<i>Wisselende soep van de chef</i>	
<b>Grunneger mosterdsoep</b>	<b>7</b>
<i>Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes, prei en bieslook</i>	
<b>Oosterse tomatensoep</b>	<b>7</b>
<i>Tomatensoup met wontons en paksoi</i>	

*Al onze voorgerechten en soepen worden  
geserveerd met landbrood en kruidenboter*

## -Maaltijdsalades-

<b>Caesarsalade</b>	<b>17</b>
<i>Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing</i>	
<b>Geitenbreier</b>	<b>17</b>
<i>Salade met geitenkaas, walnoten, peer, honing en croutons</i>	
<b>Thaise zalmalade</b>	<b>17</b>
<i>Gemengde salade met gerookte zalm, mango, tomaat, komkommer, rode ui, sesam en limoendressing</i>	
<b>Beefsalade</b>	<b>17</b>
<i>Gemengde salade met dun gesneden biefstuk, tomaat, komkommer, rode ui, croutons, parmezaanse kaas en balsamicodressing</i>	

*Alle salades worden geserveerd met  
landbrood en boter*

## -Van het land-

<b>Weekmenu</b>	<b>15</b>
<i>Iedere week een wisselend weekmenu</i>	
<b>Spaanse wrap</b>	<b>19</b>
<i>Lauwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaat, chorizo en chilisaus</i>	
<b>Sateetje van de grill</b>	<b>20</b>
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien</i>	
<b>Spareribs</b>	<b>21</b>
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus</i>	
<b>Spareribs XXL</b>	<b>27</b>
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek</i>	
<b>Mexicaanse kip</b>	<b>20</b>
<i>Roerbakshotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche, kaas en nacho's</i>	
<b>Varkenshaas</b>	<b>22</b>
<i>Gebakken varkenshaas met klassieke champignon- roomsaus</i>	
<b>Veenkoloniaal pannetje</b>	<b>25</b>
<i>Biefstuk, kippendij, 1/2 schnitzel en een stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui</i>	
<b>Bockstoof</b>	<b>21</b>
<i>Stoofpot van rundvlees met Bogdike Bockbier en seizoens groente</i>	
<b>Schnitzel 't Plein</b>	<b>20</b>
<i>Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek</i>	
<b>Bogdike Burger</b>	<b>18</b>
<i>Runderburger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, cheddar en een gebakken ei.</i>	

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

## -Mibrasa-

<b>Bavette (250 gram)</b>	<b>29</b>
<i>Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund</i>	
<b>Tournedos (200 gram)</b>	<b>32</b>
<i>Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund</i>	

*Bovenstaande steaks worden standaard met  
kruidenboter geserveerd.*

Als extra kunt u bestellen:

<b>Pepersaus</b>	<b>2</b>
<b>Champignon roomsaus</b>	<b>2</b>
<b>BBQ saus</b>	<b>2</b>

## -Uit de zee-

<b>Schol</b>	<b>24</b>
<i>Schol gebakken in boter geserveerd met een ravigottesaus</i>	
<b>Kabeljauw</b>	<b>24</b>
<i>Met gepofte cherrytomaat, citroen en wakame</i>	
<b>Gegrilde Zalm</b>	<b>25</b>
<i>Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus</i>	

## -Vegetarisch-

<b>Teriyaki Noodles</b>	<b>17</b>
<i>Japanse noodles met roerbakgroenten en teriyaki saus</i>	
<b>Groentewrap</b>	<b>18</b>
<i>Met roerbakgroenten en kaas overbakken</i>	
<b>Vega Burger</b>	<b>18</b>
<i>Malse burger op een broodje met ui, tomaat, augurk en cheddar kaas</i>	

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