

-Desserts-

Eton Mess 9
Vanille ijs met mascarpone, perzik, passievrucht, merengue, amandelkoekjes en slagroom

Hollandse Aardbeien 9
Met vanille roomijs en slagroom

Tiramisu Limoncello 9
Met Bogdike Limoncello

Liefmans Panna Cotta 9
Panna cotta ring met rood fruit en een saus van Liefmans fruitesse

Monchoutaart met kersen 9
Huisgemaakte monchoutaart met kersen en vanille ijs

Cappuccino 't Plein 10
Vers gezette cappuccino met een truffel, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur

Notenkraker 8
Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom

Chocolade sorbet 8
Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom

Vruchtensorbet 8
Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom

Espresso Martini 8
Uitbesteed aan de barkeeper

-Koffie-

Kop koffie of espresso	2.60
Kop cappuccino	3.00
Melk, karnemelk	2.50
Latte Macchiato	3.50
Koffie verkeerd	3.50
Cafeïnevrije koffie	2.60
Glas koffie met slagroom	3.30
Glas thee	2.60
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
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

-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

Gerookte Zalm 13
Gerookte zalm met honing-mosterd dille saus met toast en roomboter

Klassieke Garnalencocktail 15
Hollandse garnalen met cocktailsaus

Hazewinkels vangst 16
Gerookte zalm, gerookte makreelsalade, hollandse garnalen en een Holtkamper garnalenkroketje met een kruidenmayonaise

Hete carpaccio 16
Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing

Steak tartare 16
Klassieke steak tartaar van fijngehakte biefstuk met eidooier.

Burrata uit de oven (Vega) 15
Burrata met een salsa van tomaat, basilicum en komkommer uit de oven

-Soepen-

Kerriesoep 7
Met rijst, bosui, kip en knoflookcroutons

Grunninger mosterdsoep 7
Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes, prei en bieslook

Bogdike uiensoep 7
Heldere uiensoep bereid met Adriaan Tripel, gegratineerd met kaas

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

Burrata salade (Vega) 17
Salade met burrata, tomaat, perzik, pijnboompitten, pestodressing en basilicumcreme

Gerookte zalmsalade 17
Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honing-mosterddressing en gerookte zalm

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

-Uit de zee-

Schol 23
Hele schol gebakken in boter, geserveerd met ravigottesaus

Kabeljauw 22
Met romige mosterdsaus

Gegrilde Zalm 24
Zalm uit de Mibrasa met hollandaisesaus en hollandse garnaaltjes

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

-Van het land-

Weekmenu 15
Iedere week een wisselend weekmenu

Spaanse wrap 19
Lauwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaat, chorizo en chilisaus

Sateetje van de grill 20
Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien

Spareribs 21
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus

Spareribs XXL 27
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek

Mexicaanse kip 20
Roerbakshotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's

Varkenshaas 22
Gebakken varkenshaas met champignonroomsaus

Veenkoloniaal pannetje 25
Biefstuk, kippendij, 1/2 schnitzel en een stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui

Zomerstoof 21
Stoofpot van rundvlees met Bogdike Blond en zomerse groenten

Schnitzel 't Plein 20
Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek

Bogdike Burger 18
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 aardappeln garnituur

-Mibrasa-

Bavette (250 gram) 29
Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund

Tournedos (200 gram) 32
Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd.

Als extra kunt u bestellen:

Pepersaus 2
Champignon roomsaus 2
BBQ saus 2

-Vegetarisch-

Teriyaki Noodles 17
Japanse noodles met roerbakgroenten en teriyaki saus

Gefrituurde wrap 18
Met roerbakgroenten en kaassaus

Vega Burger 18
Malse burger op een broodje met ui, tomaat, augurk en cheddar kaas

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