

-Vegetarisch-

Vega Saté	15
<i>Saté van tahoe met een pittige pindasaus</i>	
Vega Burger	17
<i>Burger van de vegetarische slager met sla, tomaat, augurk, gebakken ui en bbq saus.</i>	
Gewokte quorn	17
<i>Met wintergroente gewokte quorn met cashewnoten en ketjap roomsaus</i>	

-Desserts-

Eton Mess	7
<i>Eton mess met frambozen en hazelnoten</i>	
Chocoloco	7
<i>Witte chocolademousse, brownie, bolletje vanille en chocolade ijs</i>	
Dronken Brouwer	6
<i>Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-ur</i>	
Monchoutaart met kersen	8
<i>Huisgemaakte monchoutaart met kersen en vanille ijs</i>	
Cappuccino 't Plein	8
<i>Vers gezette cappuccino met een truffel, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur</i>	
Tarte tatin van peer	6
<i>Tarte tatin van peer met kaneelijs en slagroom</i>	
Notenkraker	6
<i>Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom</i>	
Vruchtensorbet	6
<i>Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom</i>	

-Koffie-

Kop koffie of espresso	2.30
Kop cappuccino	2.60
Melk, karnemelk	2.20
Latte Macchiato	3.30
Koffie verkeerd	3.30
Cafeïnevrije koffie	2.40
Glas koffie met slagroom	3.20
Glas thee	2.30
Verse muntthee	3.00
Verse muntthee met honing	3.40
Irish koffie	7.50
French koffie	7.50
Bogdike koffie	7.50
Spaanse koffie	7.50
D.O.M. koffie	7.50

-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 Cinquantenaire	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

Vers stokbroodje 3.5
Geserveerd met kruidenboter en tapenade

Klassieke garnalen cocktail 14
Hollandse garnalen met een Bogdike bierbrand cocktailsaus

Gerookte zalm 13
Gerookte zalm met kappertjes, rode ui en mierikswortelsaus

Garlic en chili prawns 13
In de Mibrasa gegrilde gamba's met knoflook, bosui en chili geserveerd met gepofte knoflookmayonaise

Hete carpaccio 14
Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing

Brouwhuisplank (2 personen) 15
Diverse soorten worst, ham, kaas en tafelzuur

-Soepen-

Pompoensoep 6
Met gebakken bospaddestoelen en crème fraîche

Grunninger mosterdsoep 6
Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes

Siepeltjessoep 6
Uien aangezet met Bogdike Tripel daarna getrokken in een runderbouillon, geserveerd met een kaasstengel

-Salades-

Caesarsalade 14
Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing

Herfstsalade 14
Salade met peer, geitenkaas, walnoten, bospaddestoelen en bosvruchtendressing

Wildsalade 15
Salade met wildcoppa, peer, geitenkaas, walnoten, bospaddestoelen en bosvruchtendressing

Gerookte zalmsalade 15
Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

-Uit de zee-

Thaise viscurry 19
Geurige Thaise curry gevuld met verse groente en een mix van verschillende soorten vis

Italiaanse Kabeljauw 21
Met pancetta omwikkelde kabeljauw uit de Mibrasa met een knoflook feta dressing

Geroosterde zalm 21
Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus

Noordzee schol 20
Gebakken schol met hollandse garnalensaus

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

-Van het land-

Weekmenu 13
Iedere week een wisselend weekmenu

Spaanse wrap 15
Lauwwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaten, chorizo en chilisaus

Sateetje van de grill 18
Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien

Spareribs 19
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus

Spareribs XXL 24
Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek

Mexicaanse kip 18
Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's

Klassieke varkenshaas 21
Gebakken varkenshaas met bospaddenstoelensaus

Brouwers schnitzelpan 21
3 halve schnitzels in een pannetje met gebakken aardappelen, groenten, spek, uien en twee gebakken eieren

Bogstew 18
Ierse stoofpot van rundvlees, groente en Bogdike Porter

Schnitzel 't Plein 18
Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek

Bogdike Burger 15
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-

Rib eye (225 gram) 25
Ierse Rib Eye uit de Mibrasa

Bavette (250 gram) 25
Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund

Mixed Mibrasa (450 gram) 29
Mixed Grill van malse kipfilet, varkenshaas, bavette, biefstuk en spare-ribs

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

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd. Als extra kunt u bestellen:
Champignonsaus 1.5
Peppersaus 1.5
Knoflooksaus 1.5
BBQ saus 1.5

-Wildgerechten-

Hazenpeper 22
Klassieke hazenpeper met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeertje

Wildzwijnhaas 22
Gebakken wildzwijnhaas met een peper- cognacsaus

Wild Trio 25
Trio van hert, wildzwijn en haas op een zuurkoolstampotje met en een portsaus

-Wintergerechten-

Mous 11
Stampot boerenkool met gebakken speklap, halve rookworst en zuur

Stampot van de week 11
Wekelijks wisselend wintergerecht