

-Desserts-

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

-Koffie-

Kop koffie of espresso	2.80
Kop cappuccino	3.30
Melk, karnemelk	2.80
Latte Macchiato	3.60
Koffie verkeerd	3.60
Cafeïnevrije koffie	2.90
Glas koffie met slagroom	3.50
Glas thee	2.80
Verse muntthee	3.25
Verse muntthee met honing	3.50
Irish koffie	8.75
French koffie	8.75
Bogdike koffie	8.75
Spaanse koffie	8.75
D.O.M. koffie	8.75

-Voor bij de koffie-

Château Montifaud VS	6.00
Château Montifaud VSOP	8.00
Château Montifaud XO	9.50
Courvoisier VS	6.00
Courvoisier VSOP	8.00
Remy Martin VSOP	8.00
Carlos 1	6.00
Asbach Uralt	5.00
Cles des Ducs VSOP	6.00
Grappa	5.00
Calvados Busnel	5.00
Grand marnier rouge	5.00
Drambuie	5.00
Southern Comfort	5.00
D.O.M. Benedictine	5.00
Cointreau	5.00
Licor 43	5.00
Galliano, Tia Maria	5.00
Amaretto, Sambuca	5.00
Frangelico	5.00
Bailey's, Amarula, Kahlua	4.50



DE BROUWERIJ

GRAND CAFÉ - RESTAURANT



Menukaart



BROUWHOTEL PARKZICHT

-Apetizers-

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, aioli en roomboter</i>	

-Voorgerechten-

Spaanse gamba's	15
<i>Uit de Mibrasa met knoflookolie, chilisaus en Worcestersaus</i>	
Gerookte zalm	16
<i>Gerookte zalm met honing-mosterd dille saus met toast en roomboter</i>	
Klassieke garnalencocktail	16
<i>Hollandse garnalen met cocktailsaus</i>	
Hazewinkels vangst	18
<i>Een palet van verschillende soorten gerookte vis, schaaldieren en een heerlijke garnalen kroket</i>	
Beef tataki	15
<i>Tataki van beef met japanse dressing, sesam en wakame</i>	
Hete carpaccio	18
<i>Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing</i>	
Burrata	13
<i>Tomaten, basilicum, crema di balsamico, huisgemaakte pesto en een bol burrata</i>	

-Soepen-

Chef's soep	8
<i>Wisselende soep van de chef</i>	
Grunneger mosterdsoep	8
<i>Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes, prei en bieslook</i>	
Uiensoep	8
<i>Uiensoep met in bier gestoofde uien en een kaaskrokantje</i>	
<i>Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met landbrood en kruidenboter</i>	

-Maaltijdsalades-

Caesarsalade	18
<i>Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing</i>	
Geitenbreier	18
<i>Salade met geitenkaas, walnoten, peer, honing en croutons</i>	
Thaise zalmsalade	18
<i>Gemengde salade met gerookte zalm, mango, tomaat, komkommer, rode ui, sesam en limoendressing</i>	
Beefsalade	18
<i>Gemengde salade met dun gesneden biefstuk, tomaat, komkommer, rode ui, croutons, parmezaanse kaas en balsamicodressing</i>	
<i>Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter</i>	

-Uit de zee-

Heilbotfilet	26
<i>Heilbot gebakken in boter geserveerd met een witte wijnsaus</i>	
Gegrilde zalm	26
<i>Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus</i>	
Kabeljauw	28
<i>Met Groninger mosterdsaus</i>	

-Van het land-

Weekmenu	19
<i>Iedere week een wisselend weekmenu</i>	
Chef's winterschotel	17
<i>Iedere week een wisselend wintergerecht</i>	
Sateetje van de grill	23
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien</i>	
Spareribs	25
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus</i>	
Spareribs XXL	32
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek</i>	
Mexicaanse kip	24
<i>Roerbakshotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche, kaas en nacho's</i>	
Varkenshaas	25
<i>Gebakken varkenshaas met klassieke pepersaus</i>	
Veenkoloniaal pannetje	32
<i>Biefstuk, kippendij, 1/2 schnitzel en een stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui</i>	
Bockstoof	25
<i>Stoofpot van rundvlees met Bogdike Bockbier en seizoens groente</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)	32
<i>Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund</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>	
<i>Als extra kunt u bestellen:</i>	
Pepersaus	3
Champignon roomsaus	3
BBQ saus	3
-Wildgerechten-	
Hazenpeper	26
<i>Klassieke hazenpeper met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeertje</i>	
Wildzwijnhaas	26
<i>Gebakken wildzwijnhaas met een peper- cognacsaus</i>	
<i>Wildgerechten worden geserveerd tot en met 15 januari</i>	
-Vegetarisch-	
Teriyaki noodles	21
<i>Japanse noodles met roerbakgroenten en teriyaki saus</i>	
Curry	21
<i>Smaakvolle curry van op basis van kikkererwten en groente in een romige saus van kokosmelk</i>	
Vega burger	21
<i>Malse burger op een broodje met ui, tomaat, augurk en cheddar kaas</i>	
<i>Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur</i>	