

-Desserts-

Parijse soes <i>Parijse soes gevuld met banketbakkersroom, kokosroom en vanille ijs</i>	9
Apfelstrudel <i>Met bolletje vanille ijs en vanillesaus</i>	8
Tiramisu <i>Met in Bogdike koffielikeur gemarineerde lange vingers</i>	9
Tokkel Royaal <i>Vanille ijs met tokkelroom, banaan, amandelkoekjes en slagroom</i>	8
Monchoutaart met kersen <i>Huisgemaakte monchoutaart met kersen en vanille ijs</i>	9
Cappuccino 't Plein <i>Vers gezette cappuccino met een truffel, een bolletje noten ijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur</i>	10
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	2.60
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
<i>2 rustieke broodjes, geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter</i>	
Spaanse gamba's	15
<i>Uit de Mibrasa met knoflookolie, chilisaus en Worcestersaus</i>	
Gerookte Zalm	13
<i>Gerookte zalm met honing-mosterd dille saus met toast en roomboter</i>	
Klassieke Garnalencocktail	15
<i>Hollandse garnalen met cocktailsaus</i>	
Hazewinkels vangst	16
<i>Gerookte zalm, gerookte makreelsalade, Hollandse garnalen en een Holtkamper garnalenkroketje met een kruidenmayonaise</i>	
Hete carpaccio	16
<i>Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing</i>	
Hertencarpaccio	13
<i>Carpaccio van het hert met truffelpesto, parmazaanse kaas en pijnboompitten</i>	

-Soepen-

Pompoensoep	7
<i>Met gebakken bospaddenstoelen en crème fraîche</i>	
Grunneger mosterdsoep	7
<i>Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes, prei en bieslook</i>	
Bospaddenstoelensoep	7
<i>Crèmesoep van bospaddenstoelen en bosui</i>	

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met landbrood en kruidenboter

-Maaltijdsalades-

Caesarsalade	17
<i>Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing</i>	
Herfstsalade (vega)	17
<i>Salade met peer, geitenkaas, walnoten, bospaddenstoelen en bosvruchtendressing</i>	
Gerookte zalmsalade	17
<i>Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honing-mosterddressing en gerookte zalm</i>	

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

-Uit de zee-

Meerval	23
<i>Meervalfilet met een Bogdike Bockbiersaus</i>	
Kabeljauw	22
<i>Met gepofte cherrytomaat, citroen en wakame</i>	
Gegrilde Zalm	24
<i>Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus</i>	

-Vegetarisch-

Teriyaki Noodles	17
<i>Japanse noodles met roerbakgroenten en teriyaki saus</i>	
Groentewrap	18
<i>Met roerbakgroenten en kaas overbakken</i>	
Vega Burger	18
<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

-Van het land-

Weekmenu	15
<i>Iedere week een wisselend weekmenu</i>	
Wintergerecht van de chef	15
<i>Vraag de bediening welk wintergerecht de chef voor u klaar heeft</i>	
Spaanse wrap	19
<i>Lauwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaat, chorizo en chilisaus</i>	
Sateetje van de grill	20
<i>Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien</i>	
Spareribs	21
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus</i>	
Spareribs XXL	27
<i>Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus voor onze gasten met grote trek</i>	
Mexicaanse kip	20
<i>Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's</i>	
Varkenshaas	22
<i>Gebakken varkenshaas met brie en appelcompote</i>	
Veenkoloniaal pannetje	25
<i>Biefstuk, kippendij, 1/2 schnitzel en een stokje saté. Geserveerd op gebakken aardappelen met groente, spek en ui</i>	
Bockstoof	21
<i>Stoofpot van rundvlees met Bogdike Bockbier en winterse groente</i>	
Schnitzel 't Plein	20
<i>Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek</i>	
Bogdike Burger	18
<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-

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

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd.

Als extra kunt u bestellen:

Pepersaus	2
Champignon roomsaus	2
BBQ saus	2

-Wildgerechten-

Hazenpeper	22
<i>Klassieke hazenpeper met aardappelpuree, rode kool en een stoofpeertje</i>	
Wildzwijnhaas	23
<i>Gebakken wildzwijnhaas met een peper- cognacsaus</i>	

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