

# Voorgerechten

## **Salade van fazant**

lauwwarme groene salade met reepjes  
Fazant, bacon en wijnzuurkool

€12,95

## **Salade van eend**

Groene salade met frambozen en reepjes  
gebakken filet van wilde eend

€13,95

## **Salade van Drentse Aa kaas**

Gemengde salade met dressing van heidehoning  
en diverse soorten Drentse Aa kaas

€11,95

## **Tom-pouce van zalm & garnalen**

Tom-pouce, rijk gearneerd met salade, kruidenroomkaas,  
gerookte zalm en Hollandse garnalen

€13,95

De voorgerechten worden geserveerd met brood en boter



# Soepen

## **Paddenstoelen bouillon**

Gevuld met diverse bospaddenstoelen en tuinkruiden.

€ 5,95

## **Licht gebonden mosterdsoep**

Romige mosterdsoep met krokant gebakken spekjes en broodcroûtons

€ 5,95

## **Gegratineerde Franse uiensoep**

Pittige Franse uiensoep, gratineerd met kaas.

€ 5,50

## **Gebonden tomaten crèmesoep**

Met een garnituur van rundvlees.

€ 5,50

## **Vissoep**

Goed gevuld met zeevruchten en Noordzeevis afgemaakt met iets room.

€ 7,50

De soepen worden geserveerd met brood en boter



# Hoofdgerechten

<b>Entrecôte</b>	€ 22,95
Malse lendenbiefstuk van Groninger weiderund ( 230 gr.) gegrilld met kruidenolie en geserveerd met peterselieboter en zeezout	
<b>Tournedos</b>	€ 25,95
Royale, malse biefstuk van de haas met een gebakken garnituur van ui, paprika, tomaat, champignons en ham, afgeblust met cognac	
<b>Gamba's</b>	€ 22,25
In kruidenboter gebakken reuzengarnalen met wokgroenten, op smaak gebracht met limoen, koreander en pikante Chili-saus	
<b>Vegetarische schotel</b>	€ 18,95
Groentenspies van “vergeten groenten” , vegetarische saté en een kaaskroketje, geserveerd met rijst	
<b>Sliptongen</b>	
In boter gebakken Noordzee - tongetjes ;	3 stuks € 22,95
	2 stuks € 18,95
<b>Kwartel</b>	€ 21,95
Gebraden kwartel gevuld met kalfsgehakt op een stampotje van frizsure appel, geserveerd met een saus van appelstroop en honing	

De hoofdgerechten worden geserveerd met diverse  
groenten van het seizoen , een aardappelgerecht en rauwkostsalade



# Nagerechten

## **Bavarois**

Combinatie van luchtige hazelnootbavarois en Praliné-roomijs met amandelen, slagroom en Amandel-likeur

€ 7,50

## **Tatin - taartje**

Vers afgebakken appeltaartje met boerenroomijs, bourbonvanillesaus en slagroom

€ 7,50

## **“Grunneger Kouke”**

Heerlijk roomijs van Groninger koek en sukade met boerenjongens likeur en slagroom

€ 6,95

## **Meringue**

Schuimgebakje met yoghurt-roomijs met een saus van rood fruit

€ 7,50

## **Noten coupe**

Walnoten- en caramelroomijs gearneerd met een zoete noten/vruchtenmix en slagroom

€ 6,95

## **Suikervrij – ijs**

suikervrij roomijs van de Ijsboerderij, rijk gearneerd met vers fruit

€ 7,25

