



RESTAURANT & BRASSERIE GROEN

DINERKAART

Welkom bij Restaurant & Brasserie Groen

Bij Restaurant & Brasserie Groen houden we van lekker, eerlijk en gezond eten. Dit kenmerkt ons door gebruik te maken van vele biologische- en streekproducten. Chef-kok en eigenaar Michel en zijn keukenbrigade hebben hun uiterste best gedaan om een gevarieerde menukaart voor u samen te stellen met heerlijke seizoensgebonden gerechten. Alle gerechten worden huisgemaakt en bereid met verse ingrediënten. Indien u vragen of andere wensen heeft horen wij het uiteraard graag.

Wij wensen u een gezellige avond en smakelijk eten!

A. 3 gangen menu naar keuze

€29,50

(Uw eigen 3 gangen menu samenstellen voor een vaste prijs)

B. 4 gangen all-in diner arrangement

(Het arrangement is uitsluitend per tafel te bestellen)

€ 44,50 p.p.

All In Dineren voor

- * Vers gebakken brood
- * Voorgerecht (naar keuze)
- * Hoofdgerecht (naar keuze)
- * Nagerecht (naar keuze)
- * Vrij drinken tijdens het diner (bier, frisdrank en wijn)
- * Inclusief koffie of thee

C. À la Carte

“Heeft u een allergie? Meld het ons!”

Appetizers

| | |
|---|-------|
| Plankje vers afgebakken brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tapenade van zongedroogde tomaten en tonijnsalade | €5,50 |
| Hojiblanca olijven gemarineerd in verse rode peper, koriander en knoflook | €4,50 |

Voorgerechten

Soep van de Dag

| | |
|---|-------|
| Vraag de bediening naar de soep van vandaag | €5,50 |
|---|-------|

Romige Kreeftensoep

| | |
|--|-------|
| Licht gebonden romige kreeftensoep met diverse soorten vis, tomaat en rode peper | €8,00 |
|--|-------|

Panna Cotta van Bloemkool

| | |
|---|-------|
| Panna cotta van bloemkool met tartaar van truffelaardappel, noten crumble en een krokant van kaas | €8,00 |
|---|-------|

Stoofpeer & Geitenkaas

| | |
|--|-------|
| Stoofpeer gestoofd in rode wijn, kaneel en steranijs met structuren van biet en een crème van geitenkaas | €8,00 |
|--|-------|

Pulled Pork

| | |
|---|-------|
| Langzaam gestoofd varkensvlees op een ambachtelijk mini brioche broodje met huisgemaakte koolsalade, rucola en BBQ-saus | €8,00 |
|---|-------|

Poké Bowl

| | |
|---|-------|
| Sushi rijst met verse Schotse zalm gemarineerd in soja-sesam, masago, komkommer, ingelegde gember, wakame, lente ui, edamame bonen, nori en mayonaise van wasabi en ponzu | €9,00 |
|---|-------|

Noordzee Salade

| | |
|---|-------|
| Kruidensla met rivierkreeftjes, gerookte forel, tomaat, knoflook croutons, bitterbal van Hollandse garnalen en een vinaigrette van limoen | €9,50 |
|---|-------|

Trio van 'Gronings' Rund

| | |
|---|-------|
| Tartaar van Groningse weiderund met mosterdmayonaise; bitterbal van 'Groningse' droge worst met truffelmayonaise; carpaccio van gerookte ribeye met brander mayonaise en Amsterdamse uitjes | €9,50 |
|---|-------|

Rundercarpaccio

| | |
|--|-------|
| Vers gesneden ossenhaas van Groningse weiderund met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise | €9,50 |
|--|-------|

Starters to Share

| | |
|---|-------------|
| Proeverij van verschillende voorgerechten om samen te delen (vanaf 2 personen meerprijs menu €2,50 p.p.) | €11,50 p.p. |
|---|-------------|

Hoofdgerechten



Verse Pappardelle ✓

Verse lintpasta met paddenstoelenroom, truffel, Parmezaanse kaas, oesterzwam en een gepocheerde ei €16,50

Risotto 'Groen' ✓

Groene risotto met doperwten, tuinkruiden, klets kop van Parmezaanse kaas en kruidenroom €16,50

Kemper Landhoen*

Dijvlees van biologische Kemper Landhoen met krokante polenta, baby mais en gevogelte jus €18,50

Kabeljauwfilet

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met risotto van tomaat en rivierkreeft en een jus van schelp- & schaaldieren €18,50

'Catch of the Day'

Dagelijks serveren wij een verse 'vangst van de dag' waarvan de bereiding en ingrediënten per vissoort verschilt €18,50

Saltimbocca

Saltimbocca van kalfsoester ingerold in prosciutto di parma, salie en kalfsjus €19,50

Rundersukade

Langzaam gestoofde rundersukade in eigen jus met een puree van boerenkool en Hokkaido pompoen €19,50

Spies van Lam*

Twee spiesjes van lamsvlees met muffin van aardappel, sjalot en shi-take geserveerd met huisgemaakte tzatziki €19,50

Tournedos*

Ossenhaas van de Black Angus rund met zoete aardappel en jus van Marsala (meerprijs menu €3,50) €23,00

*** Bereid op de lavagrill**

"Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappel wedges en frisse salade"

Nagerechten



New-York Cheesecake

Cheesecake met een vulling van roomkaas, vanille, citroen met een gelei van rode bessen en aardbei sorbetijs

€8,00

Tiramisu

Klassieke tiramisu van marscarpone, cacao en amaretto afgebrand met een schuim van koffie en 4-noten praline ijs

€8,00

Panna Cotta

Panna cotta van sinaasappel met verse vruchten, yoghurt crumble en witte chocolade ijs

€8,00

Carrotcake

Carrotcake met een glazuur van witte chocolade-roomkaas met een crème van wortel en kaneelijs

€8,00

Bavarois van Banaan

Bavarois van banaan met gezouten karamel, gekarameliseerde banaan, gel van banaan en hazelnootijs

€8,00

Trio van Chocolade

Brownie van pure chocolade met gebrande noten; mousse van pure chocolade en Ferrero Rocher ijs

€8,50

Kaasplankje

Selectie van onze 3 favoriete kazen met vijgencompote, gebrande notjes en notenbrood

€10,00

Grand Dessert

Een proeverij van 5 verschillende dessertgerechten (*meerprijs menu €2,50*)

€11,00