



# 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**

**€32,50**

*(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)*

€ **47,50**  
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
---	-------

### ***Salade Caprese***

'Groningse' buffelmozzarella uit Opende met een mix van rode en gele tomaat, basilicum, olijfolie en 12-jarige aceto di balsamico olijfolie	€8,50
---	-------

### ***Avocado & Mango***

Avocado met rucola, gebrande sesam-mix, tuinkers, verse mango salsa en rode peper	€8,50
---	-------

### ***Noordzee Salade***

Salade met verschillende soorten zeevruchten uit de Noordzee met olijven, little gem en 'Jack Daniels' whiskysaus	€9,50
---	-------

### ***Albacore Tonijn***

Tartaar van Albacore tonijn met een krokant van zwarte sesam, zoetzure groenten en een mayonaise van zeekraal	€9,50
---	-------

### ***Trio van 'Gronings' Rund***

Tartaar van Groningse weiderund met peterselie crème; 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, croutons, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise	€10,00
--	--------

### ***Starters to Share***

Proeverij van verschillende voorgerechten om samen te delen (vanaf 2 personen   meerprijs menu €2,50 p.p.)	€12,00 p.p.
---	-------------

## Hoofdgerechten



### **Tagliatelle alla Gorgonzola**

Tagliatelle met gorgonzola roomsaus, tomaat, ui, knoflook, basilicum, courgette en Parmezaanse kaas

€17,50

### **Vegan "Chicken" Bowl**

Sushi rijst met krokante vegan kip, edamame bonen, mais, komkommer, rode ui, Spaanse rode peper, gebakken uitjes en spicy sriracha mayonaise

€17,50

### **Zalmfilet**

Op de huid gebakken zalmfilet met Hollandse garnalen, zeekraal en romige kreeftensaus

€19,50

### **'Catch of the Day'**

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

€19,50

### **Country Style Ribs**

Gestoomde Livar 'Limburgs Kloostervarken' met een lak van five-spice kruiden geserveerd met knoflook aioli

€18,50

### **Boerderij Eendenborst\***

Op de huid gebakken eendenborstfilet met romige risotto van knolselderij en prei

€20,50

### **Hollandse Kogelbiefstuk\***

Hollandse kogelbiefstuk met aardappel gratin en peper-roomsaus

€20,50

### **Hollandse Lamsfilet\***

Hollandse Lamsfilet met een kruidenkorst van macadamia en amandel, crème van pastinaak en jus de veau (*meerprijs menu €2,50*)

€22,50

**\* Bereid op de lavagrill**

**"Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en truffelmayonaise"**

## Nagerechten



### ***Monchou Limoen Taart***

Monchou taart van limoen met een bodem van Bastogne koek en aardbeien sorbetijs

€8,00

### ***Kokos & Mango Bavarois***

Bavarois van kokos en mango met frambozen espuma en groene appel ijs

€8,00

### ***Tiramisu***

Klassieke tiramisu met een crème van karamel fudge en 4 noten ijs

€8,00

### ***Trio van Sorbetijs***

Drie verschillende bollen sorbetijs met croutons van 'Gronings' suikerbrood

€8,00

### ***Chocolade & Mango***

Verschillende soorten bereidingen van chocolade en sorbetijs van mango

€9,00

### ***Kaasplankje***

Selectie van onze 3 favoriete kazen met vijgencompote, gebrande nootjes en breekbrood

€10,00

### ***Grand Dessert***

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

€11,50