



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 voor zowel vleeseters als vegetariërs is er bij brasserie groen genoeg keus. Alle gerechten worden huisgemaakt en bereid met dagverse ingrediënten waar veel liefde en passie ingestoken is!

Menu

◇ **3 gangen keuzemenu €34,50**

Stel zelf een 3 gangen menu samen voor een vaste prijs met uw favoriete gerechten.

◇ **A la carte**

U heeft keuze uit onze volledige kaart.

Voor eventuele allergieën/ dieet wensen kunt u de bediening vragen om onze allergenen kaart.

Wij wensen u namens Team Groen een gezellige avond en alvast smakelijk eten!

Appetizers

- Brood van Groningse Tarwe** € 8,50
Gereserveerd met opgeklopte roomboter en zwart zeezout
- Hojiblanca Olijven** € 6,50
Gemarineerd in verse rode peper, koriander en knoflook

Voorgerechten

- Bisque D'Homard** € 8,50
Romige kreeftensoep geserveerd met Hollandse garnalen en zeekraal
- Tartaar van Rode Bieten** ✓ € 9,50
Met groene appel gel en krokante polenta van Parmezaan
- Ravioli van Truffel & Bospaddenstoelen** ✓ € 9,50
Romige ravioli met een crumble van kastanje en Old Amsterdam
- Trio van Vis** € 10,50
Met gerookte paling op een toast van brioche en zoet zure rode kool
Brandade van kabeljauw met knolselderij
In panko gepaneerde schelvis met wakamé en citroen mayonaise
- Vitello Tonato** € 9,50
Langzaam gegaarde kalfslende met kappertjes, rode ui,
Borage cress en mayonaise van tonijn.
- Huis Gerookte Eendenborstfilet** € 10,50
Langzaam gegaarde eendenborstfilet met krullen van eendenlever,
frisée sla en een vinaigrette van sinaasappel en grapefruit
- Black Angus Carpaccio** € 10,00
Dungesneden Black Angus Beef met truffelmayonaise, pijnboompitten,
waterkers en Parmezaanse kaas
- Trio van 'Gronings' Rund** € 10,50
Tartaar van Groningse weiderund met peterselie crème; bitterbal van
'Groningse' droge worst met truffelmayonaise; carpaccio van gerookte
ribeye met brander mayonaise en Amsterdamse uitjes
- Proeverij van voorgerechten** € 12,00
Proeverij van verschillende voorgerechten
(meerprijs menu €2,50 p.p.)

Hoofdgerechten



- Gele curry met kip van de vegetarische slager*** ✓ € 18,50
Met kokos, chili peper, Opperdoezer Ronde aardappels en seizoen groenten geserveerd met Libanees platbrood
- Risotto van Paddenstoelen*** ✓ € 18,50
Romige risotto met pesto, platte peterselie en Parmezaanse kaas
- Zeebaarsfilet*** € 21,50
Met romige linguine pasta, kreeftensaus en coeur de boeuf tomaat
- Boerderij Eend*** € 22,50
Gebraden eendenborstfilet met risotto van truffel en bospaddenstoelen
- Wildzwijn Haas*** € 21,50
Met gekarameliseerde roodlof en mousseline doperwten
- 'Catch of the Day'*** € 20,50
Dagelijks serveren wij een verse 'vangst van de dag' waarvan de bereiding en ingrediënten per vissoort verschilt
- Lamsrack*** € 24,50
Op Provençaalse wijze met honing, tijm, pommes noisettes en medeira jus
- Kalfs Sukade Steak*** €22,50
Gestoofd in 'Gulpener Bockbier' met gekonfijte rode ui geserveerd in eigen jus
- Tournedos – 200 Gram*** €26,50
Met duxelles, asperges, aardappel gratin en béarnaisesaus
(meerprijs menu €3,50)

"Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken friet, truffelmayonaise en warme seizoen groenten"

Nagerechten



| | |
|--|---------|
| Frambozen Cheesecake | € 8,50 |
| Met bramen en sorbet ijs van frambozen | |
| Crème Brûlée 43 | € 9,50 |
| Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid met licor 43, kokos en crème brûlée ijs | |
| Panna cotta van Vanille en Karamel | € 9,00 |
| Klassieke panna cotta van vanille met granola en gezouten karamel ijs | |
| Appel Carré | € 8,50 |
| Warme appel carré met vanille mascarpone crème en boerenjongens ijs | |
| Citroen Cake | € 8,50 |
| Met huisgemaakte hangop, stoofpeer en witte chocolade ganache | |
| Groen Special | € 9,50 |
| Met panna cotta van peer, macaron van mango & limoen en een sorbet van appel & peer | |
| Trio van Chocolade | € 9,50 |
| Brownie van pure chocolade en noten; Luchtige chocolade mousse van 'Tia Maria' en een sorbet van pure chocolade | |
| Kaasplank met Dadels | € 10,00 |
| Selectie van onze 3 favoriete kazen met vijgenjam, kletzenbrood en dadels | |
| Grand Dessert | € 11,50 |
| Een proeverij van 5 verschillende dessertgerechten (<i>meerprijs menu €2,50</i>) | |

Dessertwijn

Muscat – Chateau de Calce – Rivesaltes, Frankrijk

Deze wijn geurt naar verse muskaatdruiven, heeft bovendien een complex en intens aroma en een krachtige aanhoudende zoete smaak.

Pedro Ximenez 1927 – Alvear – Montilla- Moriles, Spanje

Natuurlijk zoete wijn met een donkere mahoniekleur. Het aroma bevat nuances van pruimen en chocola. Vol zoet en zeer intens, geconcentreerd fruit en een zeer aanhoudende afdronk.

Port

Ruby Porto - Coroa de Rei

Coroa Ruby is een Portugese fruitige volle wijn. De wijn is half zoet met gemiddelde tannine en een lange afdronk.

Tawny Porto - Kopke fine

De Kopke Fine Tawny Port is een rijpe mild zoete port. Hij heeft een levendige bruinoranje kleur die typisch is voor tawny port's

10 Years Old Tawny - Porto Seguro

Deze Port heeft een echte roodbruine Tawny kleur met een elegante en harmonieuze aroma's en een goed gebalanceerde duurzame smaak.