



# 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 €37,50**

*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

- Rustieke broodjes** € 8,50  
Geserveerd met opgeklopte roomboter en zwart zeezout
- Hojiblanca Olijven** € 6,50  
Gemarineerd in verse rode peper, koriander en knoflook

## Voorgerechten

- Groen Bisque** € 8,50  
Langoustine bisque afgemaakt met cognac, zure room en Hollandse garnalen
- Burratta Caprese**  € 9,50  
'Groningse' burrata bol uit Zevenhuizen met pesto, tomatenmix, basilicum olijfolie en 12- jarige balsamico geserveerd met huisgemaakte focaccia van zongedroogde tomaat
- Polenta & Ei**  € 9,50  
Krokante maispolenta, gekookte eieren met een truffel crème en Borage cress
- Vispalet** € 10,50  
Proeverij van verschillende bereidingen van vis, schaal en- of schelpdieren
- Coquilles Saint-Jacques** € 10,50  
Gebakken coquille met een crème van bospeen, Hollandse garnalen en kreeftensaus
- Bao Bun** € 9,50  
Gestoomd broodje met krokante Pekingend, zoetzure komkommer, prei en Hoisin-saus
- Black Angus Carpaccio** € 10,50  
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 rib-eye met brander mayonaise en Amsterdamse uitjes
- Proeverij van voorgerechten** € 12,00  
Proeverij van verschillende voorgerechten  
(meerprijs menu €3,50 p.p.)

## Hoofdgerechten



<b><i>Vegan chicken pokebowl</i></b> 	€ 19,50
Met lauwwarme sushi-rijst, wakamé, mais, edamame bonen, komkommer, cherry tomaten, gebakken uitjes en sriracha-mayonaise	
<b><i>Papperdelle Ai Funghi</i></b> 	€ 19,50
Met gegrilde eryngii paddenstoel, knoflook, peterselie, Parmezaanse kaas en room	
<b><i>Kabeljauwfilet</i></b>	€ 22,50
Met in room gestoofde prei, haringkaviaar en vadouvansaus	
<b><i>'Catch of the Day'</i></b>	€ 21,50
Dagelijks serveren wij een verse 'vangst van de dag' waarvan de bereiding en ingrediënten per vissoort verschilt	
<b><i>Rib-Roast van 'Livar' kloostervarken</i></b>	€ 23,50
Gemarineerde varkensrib in rozemarijn en tijm met een jus van Grand Marnier	
<b><i>Kalfswang</i></b>	€ 23,50
Gestoofde kalfswang met parelcouscous van groene kruiden en macadamia	
<b><i>Runderhaas</i></b>	€ 25,50
Twee medaillon van runderhaas met beukenzwam, honingtomaten en bearnaisesaus	
<b><i>Rib Eye – 200 Gram</i></b>	€ 27,50
Met chimichurri, gekonfijte Roseval aardappel en kalfsjus ( <i>meerprijs menu €4,50</i> )	

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

## Nagerechten



<b>Eton Mess</b>	€ 8,50
Met vers fruit, meringue, opgeklopte vanille mascarpone en kokos/granola yoghurt ijs	
<b>Ijspalet</b>	€ 8,50
Drie soorten room- sorbetijs met croutons van suikerbrood	
<b>Bosvruchten Bavarois</b>	€ 9,50
Met een espuma van passievrucht en TONY chocolonely witte chocolade/frambozen ijs	
<b>Panna cotta van Mango</b>	€ 9,50
Met gegrilde verse ananas en sorbetijs van bloedsinaasappel	
<b>Mouilleux van Witte Chocolate</b>	€ 9,50
Met een macaron en gel van lavendel, viooltjes en sorbetijs van bosvruchten	
<b>Trio van Chocolate</b>	€ 9,50
Brownie van pure chocolade en gezouten noten, luchtige chocolade mousse van 'Tia Maria' en een sorbet van pure chocolade	
<b>Kaasplank met Dadels</b>	€ 10,00
Selectie van onze 3 favoriete kazen met vijgenjam, brood en noten	
<b>Grand Dessert</b>	€ 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 muskaatdruiden, 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 elegante en harmonieuze aroma's en een goed gebalanceerde duurzame smaak.*