



DE BRANDERIJ

— ANNO 1855 —

DE BRANDERIJ

De Branderij is vernoemd naar de koffiebranderij die in 1855 werd gesticht door Hermanus Smith. Smith werkte in het begin van de 19e eeuw in een kruidenierszaak te Groningen. Daar brandden zij op zeer kleine schaal hun eigen koffiebonen. Smith raakte zeer gefascineerd door dit ambachtelijke proces. Langzaam maakte hij zich dit ambacht eigen.

In 1855 vestigde hij zich in dit hoekpand, als zelfstandig kruidenier en koffiebrander. Niet lang daarna werd Smith's koffie een begrip in de stad Groningen en zelfs in Amsterdam. Door het succes van Smith's Goudboon koffie en thee waren hij, en de zijne, genoodzaakt uit te breiden, van de toenmalige twee verdiepingen naar een heuse koffiebranderij met ruimte voor opslag van export en van import producten. De ligging van dit pand aan het Schuitendiep was hiervoor ideaal omdat men gemakkelijk producten aan en af kon leveren met schepen, in die tijd het snelste transportmiddel. Aan het eind van het jaar 1895 voltooide men de bouw. Drie jaar later werd Smith's Goudboon, door het geweldige product en snelle handelsmogelijkheden, hofleverancier van de koningshuizen van Nederland en Groot-Brittannië.

Niet alleen het koningshuis had profijt van Smith's koffie en thee, ook de burger mocht van haar succes meegenieten. Zo sponsorden Smith's Goudboon verschillende voetbalclubs, stichtingen en verscheidende goede doelen in en om de stad Groningen. Het bedrijf was een van de eersten die begon met spaaracties voor koffieartikelen. Tot op heden zijn de vele pinnetjes, bekertjes, koffiebekers en zelfs kinderboeken met het Goudboon logo daar stille getuigen van.

Op het menu van De Branderij prijkt een gevarieerde keuze aan wereldgerechten. Deze zijn geïnspireerd op alle heerlijkheden die de Heer Smith tegenkwam op zijn vele handelsreizen. Door het gebruik van verse natuurlijke ingrediënten bereiken

VOORGERECHTEN

Plankje Frans vloerbrood geserveerd met kruidenboter en tzatziki	€ 4,50
Groningse mosterdsoep met uitgebakken spekjes	€ 4,50
Thaise soep met gerookte kip, bosui en champignons	€ 5,50
Bruschetta met tomaat, rode ui en mozzarella	€ 7,50
Calamares gefrituurde inktvisringetjes geserveerd met cocktailsaus	€ 6,50
Tiger sushi sushi gevuld met spicy tuna, wasabi mayonaise en wakame	€ 8,50
Carpaccio met rode uiencompote, rucola sla, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en Old Amsterdammer	€ 7,95
Groene asperges met roomkaas omwikkeld in Serranoham afgemaakt met siroop van balsamico	€ 7,50
Salade geitenkaas De Meibloem Geitenkaas met gebrande pecannoten en honing mosterddressing	€ 7,50

PROEVERIJ

Proeverij van de chef

€ 28.50 p.p.

Graag attenderen wij u op de 3-gangen proeverij van onze kaart. Een verrassende combinatie van 3 voorgerechten, 3 kleine hoofdgerechten en een heerlijk nagerecht samengesteld door onze chef. De proeverij gaat per tafel.

VLEES

Gronings "Slotje"

€ 17,50

biologische biefstuk gevuld met roomkaas en bieslook

Malse kipsaté

€ 12,95

van kippendij geserveerd met Thaise satésaus, gedroogde uitjes en stokbrood

Runderburger XL

€ 13,95

met tomaat en rode ui, uitgebakken spekjes en whiskeysaus

Katenhaasmedaillons

€ 14,50

varkenshaas medaillons omwikkeld met katenspek met een jus van grove mosterd en honing

Yakitori kip

€ 11,95

kipspiesjes geserveerd met tomatensalsa en bosui, afgemaakt met yakitorisaus

Huisgemarineerde spare ribs

€ 15,95

geserveerd met knoflooksaus en chili saus

Souvlaki van ossenhaas

€ 16,50

geserveerd met cajunsaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade en aardappeltgarnituur van de dag

VEGETARISCH

Quiche gevuld met prei, gorgonzola, kastanjechampignons, rozemarijn en ui. afgemaakt met siroop van port	€ 14,50
Kaas? Wat fondue ervan?! kaasfondue met Old Amsterdammer en komijnekaas geserveerd met brood, pesto en crudités	€ 13,50
Masman curry een licht zoetige curry met paprika, paksoi, paddenstoelen, aardappel en koriander geserveerd met rijst	€ 14,95
Lasagne gevuld met kastanjechampignons, brie, cashewnootjes, spinazie en romige bechamelsaus	€ 13,95

VIS

Zonnevisfilet begeleid door een beurre blanc op smaak gebracht met saffraan	€ 13,50
Tokyo.com gebakken gamba's en wisselende witvis filet in teriyakisaus, geserveerd met tiger sushi, wasabi en sojasaus	€ 16,50
Spaanse visstoof met diverse soorten vis en tijgergamba's geserveerd met brood	€ 14,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade en aardappelgarnituur van de dag

NAGERECHTEN

Tiramisu met speculaas en gestoofde peertjes	€ 7,95
Witte chocolade taart met een bodem van Bastognekoek en coulis van mango	€ 6,95
Chocolate dream lopend chocoladetaartje, stracciatella ijs en chocolademousse	€ 8,50
Apfelstrudel geserveerd met kaneeljs en huisgemaakte butterscotchsaus	€ 7,50
Kaasplankje diversen soorten kaas, voor 2 personen	€ 10,50

KOFFIE

Koffie	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Dubbele Espresso	€ 3,20
Koffie Verkeerd	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,20
Thee	€ 2,00
Tequesso	€ 3,60
Verse muntthee	€ 2,50
Irish Coffee	€ 5,90
French Coffee	€ 5,90
Italian Coffee	€ 5,90
Spanish Coffee	€ 5,90
Kiss of Fire	€ 5,90
Groninger Coffee	€ 5,90
Creëer je eigen speciaalkoffie	€ 2,90
Koffie, melk, slagroom en een smaakje naar keuze: hazelnoot, amaretto, irish cream of chocolade.	