



Voorgerechten

Vers Breekbrood

Met kruidenboter en wisselende smeersels



GLUTEN

Bevat sporen van:



EI



MELK



NOTEN



SOJA



SESAMZAAD

Soep van de dag

Wisselend vraag naar een medewerker

Mosterdsoep

Met Groninger worst en lente-ui



GLUTEN



MELK



SELDERIJ



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Bevat mogelijk sporen van:



SOJA

Carpaccio

Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, sud 'n sol tomaatjes en truffelmayonaise



EI



VIS



MELK



MOSTERD



ZWAVELDIOXIDE

Tartaar van rode biet

Met geroosterde hazelnoten, geitenkaas van "Meibloem" en dressing van basilicum. (veganistisch mogelijk)



NOTEN



MELK

Salade Geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van "Meibloem", geserveerd met rode ui, sud 'n sol, walnoten en balsamico



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Salade "De Branderij"

Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Garnalenkroket

Hollandse garnalenkroket van "Ad van geloven". Geserveerd met romige mosterddip



Tonijnsalade (Het beste uit de zee)

Huisgemaakte tonijnsalade



Tapasplank vd Chef

3 kleine gerechtjes van onze menukaart voor 2 personen

Wisselend vraag naar een medewerker

Hoofdgerechten Vlees

Branderijburger XXL

Burger van 100% rundvlees met romanasla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaten. Geserveerd op een Italiaanse bol



Biefstuk van de lende

Geserveerd met gegrilde groenten en Groninger mosterdjus



Varkenshaas

Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus



Spies van Runderhaas

Geserveerd met huisgemaakte chimichurri

Sukade

Langzaam gegaarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus



Malse Kipsaté

Royale saté met huisgemaakte pindasaus, augurk in zuur en cassave kroepoek



Varkenshaassaté

Royale saté met huisgemaakte pindasaus, augurk in zuur en cassave kroepoek



Spareribs á la Branderij

Supermalse huisgemaarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo



Tournedos van Ossenhaas

Geserveerd met gegrilde groenten, met keuze uit truffel-jus of romige gorgonzolasaus

Gorgonzolasaus:



Truffeljus:



Eendenborstfilet

Gesauteerde eendenborst met geroosterde groenten begeleid door honing-sesam-hoisinsaus



Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet Oestersaus

Op de huid gebakken zalmfilet, afgelakt met oestersaus, sesamzaad en geroosterde groenten



VIS



WEEKDIEREN

Zalmfilet Dille-roomsaus (Alleen uit keuzemenu)

Op de huid gebakken zalmfilet. Geserveerd met dille-roomsaus



GLUTEN



VIS



MELK

Bevat mogelijk sporen van:



SELDERIJ

Kabeljauwfilet

Geserveerd met geroosterde groenten en dille witte wijn saus



GLUTEN



VIS



MELK

Bevat mogelijk sporen van:



SELDERIJ

Hoofdgerechten Vega

Lasagne

Met courgette, prei, paddenstoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten



GLUTEN



EI



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Thaise Gele Curry (vegan)

Licht pittige curry met paprika, paksoi, ui, courgette, paddenstoelen en sugarsnaps. Geserveerd met witte rijst



ZWAVELDIOXIDE

Plantburger (vegan)

Plant based burger op een floured bap, geserveerd met hennepsaus, augurk, romana sla en rode uienchutney



GLUTEN



MOSTERD



SOJA

Bevat mogelijk sporen van:



LUPINE



SELDERIJ

Maaltijdsalades

Salade Geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van "Meibloem". Geserveerd met rode ui, sud 'n sol, walnoten en balsamico



GLUTEN



NOTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Caesar Salade

Gegrilde malse kipfilet van de Jospier Grill met gekookte ei, oude kaas, croutons, ansjovis en mosterddressing



GLUTEN



EI



VIS



MOSTERD



MELK

Salade "De Branderij"

Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port



GLUTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE

Desserts

De Branderij Classic

Witte chocoladetaart op een bodem van bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletskep van hazelnoot en fruitgel



GLUTEN



EI



NOTEN



MELK



SESAMZAAD

Bevat mogelijk sporen van:

Dame Blanche

Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus



GLUTEN



NOTEN



MELK

Chocolate Caramel

Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse en caramelijs



GLUTEN



EI



NOTEN



MELK

Classic Crème Brûlée

Geserveerd met spekkook en kokosschuim



GLUTEN



EI



MELK

Dronken Sultan

3 bollen vanille-ijs geserveerd met Boerenjongens en Advocaat



MELK



EI



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



SESAMZAAD



NOTEN



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



PINDA'S



MOSTERD



VIS



WEEKDIEREN



SOJA



SCHAALDIEREN