



---

# DE BRANDERY

ANNO 1855

---

## 3-GANGEN MENU € 19,95

### **Stokbrood**

Geserveerd met kruidenboter

---

### **Saté van varkenshaas**

Geserveerd met huisgemaakte pindasaus

### **Heekfilet**

Geserveerd met hollandaisesaus

### **Vegetarische Pasta**

Geserveerd met huisgemaakte roomsaus en groenten.

---

### **Witte Chocoladetaart**

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.



---

# DE BRANDERIJ

ANNO 1855

---

## 3-GANGEN MENU € 20,95

### Groninger mosterdsoep

Met Groninger droge worst en bosui.

---

### Saté van varkenshaas

Geserveerd met huisgemaakte pindasaus.

### Heekfilet

Geserveerd met hollandaisesaus.

### Vegetarische Pasta

Geserveerd met huisgemaakte roomsaus en groenten.

---

### Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

### Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.



---

# DE BRANDERIJ

ANNO 1855

---

## 3-GANGEN MENU STANDAARD € 24,95

### Groninger mosterdsoep

Met Groninger droge worst en bosui.

### Quesadilla

Geserveerd met Mexican red sauce. Gevuld met cheddar, tomaat, rode ui & jalapeño.

### Garnalenkroketjes

2 Hollandse garnalenkroketjes. Geserveerd met romige mosterddip.

---

### Varkenshaas

Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus.

### Op de huid gebakken zalmfilet

Geserveerd met citroen-hollandaisesaus.

### Vegetarische Lasagne

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

---

### Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

### Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.

### Classic Crème Brûlée

Geserveerd met spekkoek en kokosschuim.



---

# DE BRANDERIJ

ANNO 1855

---

## 3-GANGEN MENU ROYAL € 27,50

### Groninger mosterdboep

Met Groninger droge worst en bosui.

### Carpaccio-wrap

Carpaccio van ossenhaas ingerold in tortilla met oude kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.

### Garnalenkroketjes

2 Hollandse garnalenkroketjes. Geserveerd met romige mosterddip.

---

### Varkenshaas

Gevuld met gorgonzola, begeleid door een romige pepersaus.

### Op de huid gebakken zalmfilet

Geserveerd met citroen-hollandaisesaus.

### Vegetarische Lasagne

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

---

### Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

### Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.

### Chocolate caramel

Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse & caramelijs.



---

# DE BRANDERY

ANNO 1855

---

## 3-GANGEN MENU DELUXE € 30,50

### Salade geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, zongedroogde tomaatjes, walnoten en balsamico.

### Carpaccio-wrap

Carpaccio van ossenhaas ingerold in tortilla met oude kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.

### Garnalenkroketjes

2 Hollandse garnalenkroketjes. Geserveerd met romige mosterddip.

---

### Spies van ossenhaas

Geserveerd met huisgemaakte kerrie aioli

### Op de huid gebakken zalmfilet met gamba's

Geserveerd in teriyaki-saus.

### Vegetarische Lasagne

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

---

### Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

### Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.

### Chocolate caramel

Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse & caramelijs.