



DE BRANDERY

ANNO 1855

3-GANGEN MENU € 20,95

Stokbrood

Geserveerd met kruidenboter

Saté van varkenshaas

Geserveerd met huisgemaakte pindasaus

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 € 22,95

Stokbrood

Geserveerd met kruidenboter

Groninger mosterdsoep

Met Groninger droge worst en bosui. *(vegetarisch mogelijk)*

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 € 25,95

Groninger mosterdboep

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 € 28,50

Groninger mosterdsoup

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 € 31,95

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.