

## VOORGERECHTEN

<b>Vers breekbrood</b> Met kruidenboter, tzatziki & olijfolie	<b>5,50</b>
<b>Soep van de dag</b>	<b>6,25</b>
<b>Mosterdsoep</b> Met uitgebakken spekjes en bosui	<b>5,95</b>
<b>Carpaccio</b> Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, sud 'n sol tomaatjes en truffelmayonaise	<b>8,95</b>
<b>Bruschetta</b> Een spaanse toast geserveerd met tomaat, rode ui, mozzarella en pesto. Afgemaakt met balsamicosiroop	<b>7,50</b>
<b>Salade geitenkaas</b> Gemarineerde geitenkaas van Meibloem. Geserveerd met rode uiencompote, sud 'n sol tomaatjes, honing en pijnboompitten	<b>8,25</b>
<b>Salade "De Branderij"</b> Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port	<b>8,95</b>
<b>Garnalenkroketjes</b> 2 Hollandse garnalenkroketjes van Ad van Geloven, geserveerd met een romige honing-mosterddip	<b>8,25</b>
<b>Tonijnsalade</b> Huisgemaakte tonijnsalade geserveerd met stokbroodjes	<b>6,75</b>
<b>Tapasplank van de Chef</b> 3 kleine gerechtjes van onze menukaart voor 2 personen	<b>13,95</b>



## DAGELIJKS WISSELENDE SPECIALS

Onze dagelijkse gerechten vindt u op onze krijtborden

## PROEVERIJ VAN DE CHEF

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

€ 29,95 p.p.



# DE BRANDERIJ

1855

## 3 GANGEN KEUZE MENU

Stel uit de onderstaande gerechten uw eigen 3-gangenmenu samen 23,95

## VOORGERECHTEN

**Groninger mosterdsoep**  
Met uitgebakken spekjes en bosui

**Carpaccio (+ € 2,50)**  
Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, Sud 'n Sol tomaatjes en truffelmayonaise

**Bruschetta caprese**  
Een spaanse toast geserveerd met tomaat, rode ui, mozzarella en pesto afgemaakt met balsamico siroop

**Garnalenkroketjes**  
2 Hollandse garnalenkroketjes van Ad van Geloven. Geserveerd met een romige honing-mosterddip

## HOOFDGERECHTEN

**Varkenshaas**  
Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus

**Souvlaki (+ € 2,50)**  
Van gemarineerde runderhaas, geserveerd met tzatziki

**Vegetarische lasagne**  
Met courgette, ui, paddenstoelen, spinazie, cashewnoten en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, pijnboompitjes en zongedroogde tomaten

**Op de huid gebakken zalmfilet**  
Geserveerd met een romige mosterdsaus

## NAGERECHTEN

**"De Branderij Classic"**  
Witte chocoladetaart op een bodem van Bastogne-koek. Geserveerd met caramelsaus, kletskep van hazelnoot, aardbei en mango gel

**Dame Blanche**  
Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus

**Chocolate Dream (+ € 2,50)**  
Brownie, chocolademousse, caramel-ijs en hazelnotencrunch

**Classic crème brûlée**  
Geserveerd met spekkoeke en kokosschuim  
Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)

## MAALTIJDSALADES Geserveerd met stokbrood

**Salade geitenkaas** **13,75**

Gemarineerde geitenkaas van Meibloem. Geserveerd met rode uiencompote, sud 'n sol tomaatjes, honing en pijnboompitten

**Japanse biefstuksalade** **15,95**

Salade met gebakken runderhaaspuntjes, taugé, sugar snaps en teriyaki sesamdressing

**Salade "De Branderij"** **15,25**

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

## VLEES Geserveerd met groene salade en aardappelgarnituur

**Branderijburger XL** **14,95**

Burger van 100% rundvlees, met Jack Daniel's saus, spek en tomatensalsa. Geserveerd op een Italiaanse bol

**Tournedos van Ossenhaas** **19,95**

Geserveerd op gebakken paddenstoelen met keuze uit truffel-madeira jus of pepercognacsaus

**Varkenshaas** **15,50**

Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus

**Souvlaki** **16,75**

Van gemarineerde runderhaas, geserveerd met tzatziki

**Eendenborstfilet** **17,95**

Gesauteerde eendenborst afgelakt met hoisin saus. Geserveerd met een jus van bosui en marsala

**Malse kipsaté** **14,50**

Saté van kippendij met huisgemaakte pindasaus & komkommer in het zuur

**Spareribs á la Branderij** **16,75**

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

## VIS Geserveerd met groene salade en aardappelgarnituur

**Zalmfilet** **16,50**

Op de huid gebakken zalmfilet, geserveerd met een antiboise van tomaat, olijven, knoflook, peterselie en rode ui

**Kabeljauw** **17,25**

Met gamba's, groene asperges en teriyakisaus

## VEGETARISCH

**Lasagne** **14,50**

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

**Thaise rode curry** **15,50**

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

De Branderij is ook beschikbaar voor diverse feestjes, een bedrijfsborrel of gala. Met diverse ruimtes en een capaciteit tot 250 personen kunnen wij aan al uw wensen tegemoetkomen. Voor meer informatie vraag het onze collega's!

Voor meer informatie over allergenen kunt u onze collega's vragen naar onze allergenenkaart

## DESSERTS

<b>“De Branderij Classic”</b> Witte chocoladetaart op een bodem van bastogne-koek. Geserveerd met caramelsaus, kletsop van hazelnoot, aardbei en mango gel	<b>7,75</b>
<b>Dame Blanche</b> Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus	<b>6,75</b>
<b>Chocolate Dream</b> Brownie, chocolademousse, caramel-ijs en hazelnotencrunch	<b>8,50</b>
<b>Classic crème brûlée</b> Geserveerd met spekkoek en kokosschuim Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)	<b>7,75</b>
<b>Parfait</b> Van gekaramelliseerde hazelnoten, witte en donkere chocolade en caramelsiroop. Geserveerd met bloedsinaasappel-ijs	<b>8,95</b>

## KAASPLANK

<b>Kaasplank</b> 4 wisselende soorten kaas aanbevolen door kaasboer Van der Leij. Geserveerd met druiven, toast en perengelei	<b>9,95 pp</b>
<b>Barquero Pedro Ximenez</b> Sherry Madeira, Spanje Zuivere en doorzichtige kleur, waardoor deze Cosecha erg verschilt van traditionele PX wijnen. Zijdezacht en soepel in de mond	<b>per glas 4,95</b>
<b>Graham’s The Tawny Port</b> Portugal “The Tawny” heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk	<b>per glas 4,50</b>
<b>Graham’s Port “Six Grapes”</b> Portugal Port met een stevige body en een rijk parfum van rijpe pruimen en zwarte kersen. Een volle smaak met veel structuur en een lange sappige afdronk. In combinatie met uitgesproken kaassoorten of chocolade(desserts) is de port heel bijzonder.	<b>per glas 3,95</b>

## DE BRANDERIJ

De Branderij is vernoemd naar de koffiebranderij die in 1855 werd gesticht door Hermanius Smith. Smith werkte in het begin van de 19e eeuw in een kruidenierszaak gevestigd te Groningen. Daar brandden zij op zeer kleine schaal hun eigen koffiebonen. Smith raakte zeer gefascineerd door dit ambachtelijke proces om zich vervolgens langzaam deze ambacht eigen te maken.

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 was hij genoodzaakt uit te breiden van de toenmalige twee verdiepingen naar een heuse koffiebranderij met ruimte voor opslag van export- en importproducten. De ligging van het pand hier aan het Schuitendiep was hiervoor ideaal. Men kon gemakkelijk producten aan- en afleveren met schepen, in die tijd het snelste transportmiddel. Aan het eind van het jaar 1895 voltooidde men de bouw. Drie jaar later werd Smith’s Goudboon door het geweldige product en de 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 sponsorde Smith’s Goudboon verschillende voetbalclubs, stichtingen en 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, bekers, koffieblikken en zelfs kinderboeken met het Goudboon logo daar stille getuigen van.

Op het menu van De Branderij prijkt een gevarieerde keuze aan wereldgerechten. Deze gerechten zijn geïnspireerd op alle heerlijkheden die de Heer Smith tegen kwam op zijn vele handelsreizen. Door het gebruik van verse en natuurlijke ingrediënten bereiken wij de allerbeste kwaliteit en smaak.

## WARME DRANKEN

Koffie	2,45
Espresso	2,35
Dubbele Espresso	3,95
Koffie Verkeerd	2,85
Cappuccino	2,85
Latte Macchiato	3,50
Thee	2,45
Verse Munthee	3,25
Warme chocolademelk	2,75
Warme chocolademelk met slagroom	3,25

## SPECIAALKOFFIE

Dutch Coffee	5,50
<i>Bruine Jenever en room</i>	
Coffee “De Branderij”	5,95
<i>Frangelico en room</i>	
Grunneger Kowie	5,50
<i>Hooghoudt Fladderak en room</i>	
Irish Coffee	5,95
<i>Jameson whisky, basterdsuiker en room</i>	
Italian Coffee	5,95
<i>Amaretto en room</i>	
French Coffee	5,95
<i>Grand Marnier en room</i>	
Spanish Coffee	5,95
<i>Tia Maria of licor 43 en room</i>	
Mexican Coffee	5,95
<i>Kahlua en room</i>	
Hagel en donder Macchiato	5,95
<i>Latte Macchiato met Hagel en donder van Hooghoudt.</i>	

## LIKEUREN

Baileys, Tia Maria, Amaretto, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua, Drambuie, Dom Benedictine, Licor 43, Sambuca, Frangelico, Hooghoudt Hagel en donder, Jack Daniels honey, Pisang Ambon, Passoa, Safari, Malibu	4,00
---	------

## WHISKY

Glenfiddich 12YO	5,75
Cardhu 12YO Malt	6,50
Jameson Irish Whisky	4,50
Johnnie Walker Red label	4,50
Johnnie Walker Black label	5,50
Jack Daniels	5,50
Bulleit Bourbon	5,50
Southern Comfort	4,95

## COGNAC

Joseph Guy VS	4,50
Joseph Guy VSOP	5,25
Remy Martin VSOP	5,95
Courvoisier VSOP	6,75



## WITTE WIJNEN

<b>Nie Verkeerd Nie Dry White</b> <i>Zuid-Afrika, Westkaap</i> Deze blend op basis van de chardonnay druif heeft een stuivende, fruitige geur met een frisse, sappige smaak	<b>per glas 3,75 / per fles 18,50</b>
<b>Casas Patronales Sauvignon Blanc</b> <i>Chili</i> Volle, weelderig geurende wijn met in de neus tonen van passievrucht en limoen met veel sap en frisheid in de milddroge smaak	<b>per glas 4,25 / per fles 22,50</b>
<b>Portillo Chardonnay</b> <i>Argentinië, Mendoza</i> Heerlijke rijke wijn met aroma's van peren, appel en honing. De smaak is rond en subtiel en heeft sappige zuren met een mooie lange afdronk	<b>per glas 4,75 / per fles 25,00</b>

## ROSE WIJNEN

<b>Doringboom Rose</b> <i>Zuid-Afrika, Swartland</i> De Doringboom Rose is een mooie volle rosé met frisse tonen en duidelijke hint van jong rood fruit.	<b>per glas 3,75 / per fles 18,50</b>
<b>Domaine de Pellehaut Rosé</b> <i>Frankrijk - Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i> Aromatische, iets bloemig geurende rosé, met rood fruit als aardbei in geur en smaak en een frisdroge afdronk. Gemaakt van Merlot en Tannat	<b>per glas 4,25 / per fles 22,50</b>

## RODE WIJNEN

<b>Nie Verkeerd Nie Dry Red</b> <i>Zuid-Afrika, Westkaap</i> Een fijne wijn als aperitief en begeleider van vleesgerechten. Mondvullende fruitige rode wijn met een soepel karakter	<b>per glas 3,75 / per fles 18,50</b>
<b>Errazuriz Estate Merlot</b> <i>Chili</i> De helder robijnrode Estate Merlot heeft aroma's en smaken van rood fruit zoals aardbeien en kersen, samen met balsamico en kruidige hints van peper, mokka en bitterzoete chocolade. Frisse zuren, een zachte textuur en een lang aanhoudende afdronk. Deze wijn gaat perfect samen met zowel traditionele stoofgerechten als wildgerechten	<b>per glas 4,25 / per fles 22,50</b>
<b>Epicuro Primitivo Puglia</b> <i>Zuid Italië</i> Een violet rode stevige, vlezige wijn met lichte en verfijnde aroma's. Een aangename fluweelzachte smaak, vol en harmonieus. Te serveren bij gerechten met een rijke saus, bij wild, stoofschotels en pittig vlees of belegen kazen en geitenkaas	<b>per glas 4,75 / per fles 25,00</b>

## BUBBELS

<b>Maschio Prosecco Frizzante</b> Een verfrissende prosecco met fruitige en bloemige aroma's. De smaak is helder en elegant.	<b>per glas 4.50 / per fles 25.00</b>
<b>Duchessa Lia Banchetto Spumante</b> Deze rosato heeft een robijnrode, half-intense rode kleur en een zoete maar frisse smaak.	<b>per fles 25.00</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial Champagne</b> De Impérial Brut is bij uitstek de verpersoonlijking van de huisstijl van Moët & Chandon. Constant van hoge kwaliteit, open en toegankelijk in stijl, verfijnd en exclusief in uitstraling. Het ultieme aperitief. Impérial Brut refereert aan de prettig droge smaak (Brut) en aan de langdurige voorkeur van keizer Napoléon voor de Champagne van Moët & Chandon (Impérial).	<b>per fles 75.00</b>



DE BRANDERIJ  
1855

