

VOORGERECHTEN

Vers breekbrood Met kruidenboter en raita	5,50
Soep van de dag	6,25
Mosterdsoep Met Groninger worst en lente-ui	5,95
Carpaccio Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, sud 'n sol tomaatjes en truffelmayonaise	9,95
Quesadilla geserveerd met mexican red sauce Met cheddar, tomaat, rode ui & jalapeño	7,50
Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico	8,75
Salade "De Branderij" Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port	8,95
Het beste uit de zee Hollandse garnalenkroket en huisgemaakte tonijnsalade. Geserveerd met romige mosterdsaus en brood	8,50
Tapasplank van de Chef 3 kleine gerechtjes van onze menukaart voor 2 personen	14,95



WISSELENDE SPECIAL

Onze dagelijkse gerechten vindt u op onze krijtborden

EXTRA GARNITUREN € 2,95

Franse frites met American fritessaus
Gebakken aardappelen
Warme groenten van het seizoen



DE BRANDERIJ

1855

3 OF 4 GANGEN KEUZEMENU

Stel uit de onderstaande gerechten uw eigen 3-gangenmenu samen 25,95

VOORGERECHTEN

Groninger mosterdsoep Met Groninger worst en lente ui
Carpaccio (+ € 3.00) Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, Sud 'n Sol tomaatjes en truffelmayonaise
Quesadilla geserveerd met mexican red sauce Met cheddar, tomaat, rode ui & jalapeño
Garnalenkroketjes 2 Hollandse garnalenkroketjes van Ad van Geloven. Geserveerd met een romige honing-mosterdip

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus
Spies van Ossenhaas (+ € 3.00) Geserveerd met huisgemaakte kerrie-aioli
Vegetarische lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten
Op de huid gebakken zalmfilet Geserveerd met citroen-hollandaise saus

NAGERECHTEN

"De Branderij Classic" Witte chocoladetaart op een bodem van Bastogne-koek. Geserveerd met caramelsaus, kletskop van hazelnoot, aardbei en mango gel
Dame Blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus
Chocolate caramel (+ € 3.00) Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse & caramelijs
Classic crème brûlée Geserveerd met spekkook en kokosschuim Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)

Kaasplankje (+8,50)
van 4 verschillende kazen aanbevolen door Kaasboer van der Leij

MAALTIJDSALADES Geserveerd met stokbrood

Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico	14,95
Salade surf & turf Ossenhaas en gambas, little gem, taugé, gedroogde ui, in knoflook-chili marinade	18,50
Salade "De Branderij" Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port	15,95

VLEES Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

Branderijburger XXL Cajun burger van 100% rundvlees, sla, spek, augurk en sweet baby ray saus	15,95
Tournedos van Ossenhaas Geserveerd met gebakken paddenstoelen met keuze uit truffel-jus of peper-cognacsaus	22,50
Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus	16,50
Spies van Ossenhaas Geserveerd met huisgemaakte kerrie-aioli	17,95
Sukade Langzaam gegaarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus	17,95
Malse kipsaté of varkenshaassaté Royale saté met huisgemaakte pindasaus, augurk in zuur & cassave kroepoek	15,50
Spareribs á la Branderij Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo	17,50
Eendenborstfilet Gesauteerde eendenborst met geroosterde groenten begeleid door honing-sesam-hoisinsaus	18,50

VIS Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

Zalmfilet Op de huid gebakken zalmfilet, afgelakt met oestersaus, sesamzaad & geroosterde groenten	17,50
Verse tonijnsteak & gamba's Dichtgeschroeide tonijnsteak van de grill met gamba's, wakame, japanse mayonaise & okinomyakisaus	19,95

VEGETARISCH Geserveerd met salade

Lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten.	15,95
Thaise gele curry Licht pittige curry met paprika, paksoi, ui, courgette, paddenstoelen en sugarsnaps. geserveerd met witte rijst	15,95
Vegan burger Veganistische burger van rode biet en kikkererwten, sla, geroosterde groenten, hennepmayonaise, geserveerd op een floured bap	15,95

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

“De Branderij Classic” Witte chocoladetaart op een bodem van bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletskep van hazelnoot, en fruitgel	7,95
Dame Blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus	6,95
Chocolate caramel Homemade brownie met pecannoten, chocolademousse & caramelijs	8,95
Classic crème brûlée Geserveerd met spekkoeke en kokosschuim Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)	7,75
Parfait Van gekaramelliseerde hazelnoten, witte en donkere chocolade en caramel. Geserveerd met bloedsinaasappel-ijs	8,95

KAASPLANK, DESSERTWIJN & PORT

Kaasplank 4 wisselende soorten kaas aanbevolen door kaasboer Van der Leij. Geserveerd met druiven en portsiroop	9,95 pp
Domaine Cazes Grenat Rivesaltes (Zuid Frankrijk) Intense aroma's van wilde aardbeien en rood fruit. Elegante stijl.	per glas 4,75
Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes (Zuid Frankrijk) Frisse, zoete witte wijn met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos.	per glas 4,75
Graham's The Tawny Port Portugal “The Tawny” heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk	per glas 4,95
Graham's Port “Six Grapes” 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	per glas 4,50

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 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 voltooide 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, bекers, 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	2,75
Espresso	2,75
Doppio	3,95
Koffie Verkeerd	3,30
Cappuccino	3,30
Latté Macchiato	3,50
Thee	2,50
Verse Gemberthee met honing	3,25
Verse Munt thee met honing	3,25
Warme Chocolademelk	3,00
Warme Chocolademelk met slagroom	3,50

SPECIAALKOFFIE

Dutch Coffee Bruine Jenever en room	6,75
Coffee “De Branderij” Frangelico en room	7,50
Grunneger Kovvie Hooghoudt Fladderak en room	7,50
Irish Coffee Jameson whisky, basterdsuiker en room	7,50
Italian Coffee Amaretto en room	7,50
French Coffee Grand Marnier en room	7,50
Spanish Coffee Tia Maria of licor 43 en room	7,50
Mexican Coffee Kahlua en room	7,50
Hagel en donder Macchiato Latte Macchiato met Hagel en donder van Hooghoudt.	7,50

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	4,50
---	------

WHISKY

Glennfiddich 12 YO	5,75
Cardhu 12YO Malt	6,50
The Glenlivet 15 YO	9,25
Lagavulin 8YO	6,95
Dalwhinnie 15YO	8,25
Jameson Irish Whisky	4,50
Johnnie Walker Red Label	4,50
Johnnie Walker Black Label	5,50
Bulleit Bourbon	5,50
Southern Comfort	4,95

COGNAC

Joseph Guy VS	5,25
Remy Martin VSOP	7,50
Courvoisier VSOP	6,95
Delamain Vesper XO	14,50






DE BRANDERIJ
1855



WITTE WIJNEN



Cazal Viel, Laurent Miquel, Sauvignon Blanc Blend  **4,25**  **21,95**
Zuid Frankrijk - Languedoc
In de mond licht, speels en verfrissend. Aroma's van exotisch fruit en witte bloemetjes. Boterachtig in de mond met lange afdronk. Aanbevolen bij gegrilde schaal- en schelpdieren en visgerechten of als aperitief.

Terra d' Alter Branco. Siria, Arinto & Viognier Blend  **4,50**  **23,95**
Portugal - Alentejano
De wijn heeft een stuivend aroma van ananas, papaya en limoen. De smaak is fruitig met wat minerale tonen. De afdronk fruitig en verfrissend. Heerlijk als aperitief, bij fruit de mer en gegrilde vis. Ook goed te combineren met wit vlees.



Laurent Miquel Côte 238, Gentile, Albarino  **29,95**
Zuid Frankrijk - Aude
Dankzij zijn unieke cépage is deze witte wijn erg elegant en atypisch. De geur is rijk aan citrus aroma's en hints van witte perzik. Serveer als aperitief. Ook past deze wijn goed bij vis en zeevruchten.



ROSE WIJNEN


Cazal Viel, Laurent Miquel, Syrah Blend  **4,25**  **21,95**
Zuid Frankrijk - Languedoc
Deze heerlijke Zuid Franse rosé wijn is verkwikkend fris. In de neus stuift het rood fruit met veel plezier in het rond. In de smaak wordt het aangevuld met zachte wilde bloemen. Ofwel, een slanke, frisse, droge rosé wijn. Heerlijk bij gegrild vlees, vis of 'gewoon' op het terras.

Terra d' Alter Aragonéz & Touriga Nacional Rosé  **4,50**  **23,95**
Portugal - Alentejano
Het aroma is bloemig en fruitig. De smaak is fruitig, licht kruidig met een prettige afdronk. Heerlijke frisse wijn die smaakt als aperitief maar ook heerlijk is bij kruidige gerechten.



RODE WIJNEN


Cazal Viel, Laurent Miquel, Merlot Blend  **4,25**  **21,95**
Zuid Frankrijk - Languedoc
een fijne frisse en toegankelijke rode wijn. De Selection Cazal viel geeft aroma's van zacht rood fruit met op de achtergrond een warme kruidigheid. De kleur is mooi granaatrood. Met fruit gevulde aroma's als framboos en rode bessen. In de mond, soepel en elegant.


Terra d' Alter Tinto, Trincadeira, Aragonéz & Syrah  **4,50**  **23,95**
Portugal - Alentejano
De wijn heeft een aroma van rijp rood fruit, pruimen en kruiden. De smaak is fruitig met rijpe, zachte tannines. De afdronk is lang en fruitig. Heerlijk bij varkenshaasmedaillons met groene peperroomsaus, gegrild vlees, wild en kazen.

Laurent Miquel Côte 136, Pech Cezarine, Syrah Grenache  **29,95**
Zuid Frankrijk - Languedoc
Deze rode wijn van Laurent Miquel uit de Languedoc heeft aroma's van rijp en rijk fruit. Volop kersen in de smaak en een mooie balans van tannine en frisse zuren. De volle, zachte afdronk maakt deze prachtige wijn compleet. Combineer deze wijn met rood vlees, bijvoorbeeld een stuk rundvlees of malse biefstuk. Een selectie gerijpte kazen gaat ook prima samen met deze wijn.

MOUSSERENDE WIJNEN

Maschio Prosecco Frizzante  **4,50**  **25,00**
Een verfrissende prosecco met fruitige en bloemige aroma's. De smaak is helder en elegant.

Salentein sparkling cuve  **45,00**
Helder van kleur met mooie goudroze gloed, heeft aroma's van groene appel, citrus en toast. Fris en sappig met een zachte bubbel.

Ayala brut majeur champagne  **79,95**
Een licht gouden kleur en rijkelijk aanwezige, fijne bubbels. Uitnodigend, expressief en fruitig met een heerlijke lange afdronk.

