

DESSERTS

“De Branderij classic” **8,95**
Witte chocoladetaart op een bodem van Bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, klets kop van hazelnoot en fruitgel

Dame blanche **8,95**
Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus

Tropical chocolate **9,75**
Huisgemaakte brownie met pecannoten, witte chocolademousse & mango sorbetijs

Classic crème brûlée **9,25**
Crème brûlée met creme van pastinaak, bosvruchtencompote en crumble van hazelnoten
Likeurtip: Frangelico (+3,00)

Branderij affogato **8,25**
Drie bollen vanille-ijs met witte chocoladesaus, crumble van bastogne, afgemaakt met een verse espresso

Tiramisu **9,75**
Huisgemaakte Tiramisu

KAASPLANK, DESSERTWIJN & PORT

Kaasplank samengesteld door van der Leij **10,95 pp**
Geserveerd met crostini, bosvruchtencompote en cornichon

Domaine Cazes Grenat de Rivesaltes Zuid-Frankrijk **per glas 4,95**
Intense aroma's van wilde aardbeien en rood fruit. Elegante stijl.

Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes Zuid-Frankrijk **per glas 4,95**
Frisse, zoete witte wijn met heerlijke aroma’s van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos.

Graham’s The Tawny Port Portugal **per glas 5,50**
The Tawny heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk.

Graham’s Ruby Port “Six Grapes” Portugal **per glas 5,25**
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.

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 voltooiden 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, bekertjes, 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 2,75
Koffie Verkeerd 3,75
Cappuccino 3,75
Latté Macchiato 4,00
Thee 2,85
Verse Gemberthee met honing 3,50
Verse Muntthee met honing 3,50
Warme Chocolademelk 3,50
Warme Chocolademelk met slagroom 4,00

SPECIAALKOFFIE

Dutch Coffee 8,95
Bruine Jenever en room
Coffee “De Branderij” 8,95
Frangelico en room
Grunneger Koffie 8,95
Hooghoudt Fladderak en room
Irish Coffee 8,95
Jameson whisky, rietsuiker en room
Italian Coffee 8,95
Amaretto en room
French Coffee 8,95
Grand Marnier en room
Spanish Coffee 8,95
Tia Maria of Licor 43 en room
Mexican Coffee 8,95
Kahlúa en room

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, Limoncello 5,00

WHISKY

Glenfiddich 12 YO 8,75
Singleton 12YO 7,95
The Glenlivet 15 YO 12,95
Lagavulin 8YO 13,95
Dalwhinnie 15YO 10,95
Jameson Irish Whisky 5,25
Johnnie Walker Red Label 5,25
Johnnie Walker Black Label 6,65
Bulleit Bourbon 6,65
Southern Comfort 5,75

COGNAC

Joseph Guy VS 6,75
Remy Martin VSOP 10,95
Courvoisier VSOP 9,25



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!

WITTE WIJNEN

Laurent Miquel Père et Fils, Sauvignon Blanc **4,75** **26,50**
Zuid-Frankrijk
Mooie gouden kleur. De neus is complex met mineralen, wit fruit en hints van witte bloesem. In de mond uitstekend gebalanceerd, fruitig en fris. Ideaal als aperitief. Ook heerlijk bij lichte visgerechten of asperges.

Laurent Miquel Père et Fils, Chardonnay **4,75** **26,50**
Zuid-Frankrijk
De wijn heeft een bleke, gele kleur met groene tinten. Geuren van exotisch fruit met een beetje anijs. Boterig met een lange afdronk.

Ramón Bilbao, Verdejo **5,25** **30,50**
Spanje - Rueda Toro
De wijn heeft een gouden kleur. Prachtige geuren met authentieke aroma’s van de Verdejo druif. Samen met passievrucht, anijs en venkel. Tropische aroma’s en een aangenaam bittertje op de achtergrond. Een frisse en lang aanhoudende finish.

Laurent Miquel Côte 238, Gentile Albarino **37,50**
Zuid-Frankrijk – Aude
Een unieke en zeer elegante wijn. De geur is rijk aan citrus aroma’s en hints van witte perzik. Heerlijk als aperitief of met vis en zeevruchten.

ROSE WIJNEN

Laurent Miquel Père et Fils, Cinsault Syrah **4,75** **26,50**
Zuid-Frankrijk
Een frisse, fruitige, droge wijn. Subtiel, met heerlijke fruitaroma’s van aardbeien, rode bessen en een perfecte balans. De Syrah geeft de mooie kleur en heerlijke rode vruchten in de smaak. Perfect als aperitief en bij frisse salades.

Ramón Bilbao, Rioja Rosado **5,25** **30,50**
Spanje - Rioja
Heldere, zalmroze kleur. Aroma's van vers fruit en citroen, vers geplukte witte bloemen en kersen. In de smaak is de wijn fris, met een zijdezachte, lange afdronk met hints van zure kersen. Subtiel en elegant. Deze rosé is makkelijk om te drinken, lekker fris en licht.

RODE WIJNEN

Laurent Miquel Père et Fils, Merlot **4,75** **26,50**
Zuid-Frankrijk
Erg plezierig als doordrinkwijn. Aperitief. Lekker bij rood vlees, spareribs, spiezen van diverse vleessoorten. Een klassieke Franse Merlot; rijp, vol en glad met heerlijke bessenaroma’s en een vleugje eiken.

Ramón Bilbao, Crianza **5,25** **30,50**
Spanje - Rioja
Een complexe, dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, pruimen, sandelhout en hints van balsemiek, kokosnoot en drop. De smaak is zwoel en vol met rijpe tannine. Een prachtige elegante, minerale afdronk. Een prachtige dinerwijn! Komt vooral goed tot zijn recht bij gebraden vlees en harde kazen.

Laurent Miquel Côte 136, Pech Cezarine, Syrah Grenache **37,50**
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 **4,75** **27,50**
Een verfrissende prosecco met fruitige en bloemige aroma’s. De smaak is helder en elegant.

Salentein Sparkling Cuvée **47,50**
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.

VOORGERECHTEN

| | |
|---|-------------------------|
| Vers breekbrood Met kruidenboter en wisselende smeersels | 7,25 |
| Soep van de dag | 7,75 |
| Mosterdsoep Met Groninger worst en lente-ui | 7,95 |
| Carpaccio Parmezaancreme, rucola, pijnboompitten, cornichon aurgurk en crumble van crostini | 11,95 |
| Tartaar van rode biet Met geroosterde hazelnoten, mousse van geitenkaas, gel van zoetzure wortel, dressing van basilicum en bietenchips | 9,25 |
| Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico | 10,75 |
| Pastrami Pastrami met fonduesaus van brie, witlof, kappertjes, mosterddressing en tomatentapenade | 10,25 |
| Tartaar van witvis met garnalenkroketje Langzaam gegaarde witvistartaar met garnalenkroketje en dille mayonaise | 9,25 |
| Proeverij van voorgerechten 3 kleine voorgerechten van onze menukaart | 2 personen 19,50 |



WISSELENDE SPECIAL

Onze dagelijkse gerechten vindt u op onze krijtborden

EXTRA GARNITUREN € 3,50

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



DE BRANDERIJ

1855

3 GANGEN KEUZEMENU

Stel uit de onderstaande gerechten uw eigen 3-gangenmenu samen **34,50**

VOORGERECHTEN

| |
|---|
| Groninger mosterdsoep Met Groninger worst en lente ui |
| Carpaccio (+ € 3.00) Parmezaancreme, rucola, pijnboompitten, cornichon aurgurk en crumble van crostini |
| Tartaar van rode biet Met geroosterde hazelnoten, mousse van geitenkaas, gel van zoetzure wortel, dressing van basilicum en bietenchips |
| Tartaar van witvis Langzaam gegaarde witvis tartaar met garnalen kroketje en dille mayonaise |

HOOFDGERECHTEN

| |
|---|
| Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus |
| Spies van Runderhaas (+ € 3.00) Geserveerd met huisgemaakte chimichurri |
| Vegetarische lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten |
| Op de huid gebakken zalmfilet Geserveerd met dille-wittewijnsaus |

NAGERECHTEN

| |
|---|
| "De Branderij Classic" Witte chocoladetaart op een bodem van Bastognekoek. Geserveerd met caramelsaus, kletskop van hazelnoot en fruitgel |
| Dame Blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus |
| Tiramisu Huisgemaakte Tiramisu |
| Crème Brûlée Crème brûlée met creme van pastinaak, bosvruchtencompote en crumble van hazelnoten |
| Kaasplankje (+5,00) Samengesteld door van der Leij, geserveerd met crostini, bosvruchtencompote en cornichon |

MAALTIJDSALADES Geserveerd met stokbrood

| | |
|--|--------------|
| Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud'n sol, walnoten en balsamico | 17,50 |
| Caesar Salade Gegrilde malse kipfilet van de Josper Grill met gekookt ei, oude kaas, croutons, ansjovis en mosterddressing | 17,95 |

VLEES Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

| | |
|--|--------------|
| Branderijburger XXL Burger van 100% rundvlees met romana sla, augurk, cheddar, uitgebakken spek en aioli van zongedroogde tomaat. Geserveerd op een Italiaanse bol | 18,75 |
| Biefstuk van de Lende Geserveerd met gegrilde groenten en Groninger mosterdjus | 19,95 |
| Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus | 18,95 |
| Spies van Runderhaas Geserveerd met huisgemaakte chimichurri | 19,95 |
| Sukade Langzaam gegaarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus | 19,95 |
| Saté van kippendij of saté van varkenshaas Geserveerd met huisgemaakte satésaus met atjar en kroepoek | 18,50 |
| Spareribs á la Branderij Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo | 19,75 |
| Tournedos van Ossenhaas Geserveerd met gegrilde groenten, keuze uit truffeljus of romige gorgonzolasaus | 28,50 |
| Lamsschenkel Langzaam gegaarde lamsschenkel met groene noten pesto | 21,50 |

VIS Geserveerd met salade en aardappelgarnituur

| | |
|---|--------------|
| Zalmfilet Op de huid gebakken zalmfilet met dille-wittewijnsaus en seizoensgroenten | 20,95 |
| Zeewolf Gebakken zeewolf met antiboise van tomaat, basilicum en kappertjes, creme van doperwt en groenten van het seizoen | 20,50 |

VEGETARISCH Geserveerd met salade

| | |
|---|--------------|
| Lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten. | 18,50 |
| Thaise gele curry Licht pittige curry met zoete- & roseval aardappel, pompoen, sperziebonen, paksoi, ui | 17,95 |
| Plantburger <i>vegan</i> No-beefburger op een floured bap. Geserveerd met spicy vegan mayonaise, vegan cheddar kaas, augurk, little gem en rode uienchutney | 18,50 |

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