

VOORGERECHTEN

Vers breekbrood Met kruidenboter en tzatziki	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	9,50
Quesadilla geserveerd met chilisaus Met Hollandse kaas, tomaat, rode ui, mozzarella en jalapeño pepers	7,50
Salade geitenkaas Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, sud 'n sol, walnootjes en honing-mosterd dressing	8,25
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 stokbrood	8,50
Tapasplank van de Chef 3 kleine gerechtes van onze menukaart voor 2 personen	13,95



WISSELENDE SPECIAL

Onze dagelijkse gerechten vindt u op onze krijtborden

EXTRA GARNITUREN € 2,75

Boerenfrites met Brander Mayo
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 23,95

VOORGERECHTEN

Groninger mosterdsoep Met Groninger worst en lente ui
Carpaccio (+ € 2,50) Van ossenhaas, met oude kaas, rucola, pijnboompitten, Sud 'n Sol tomaatjes en truffelmayonaise
Quesadilla geserveerd met chilisaus Met Hollandse kaas, tomaat, rode ui, mozzarella en jalapeño pepers
Garnalenkroketjes 2 Hollandse garnalenkroketjes van Ad van Geloven. Geserveerd met een romige honing-mosterd dip

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus
Spies van Ossenhaas (+ € 2,50) Geserveerd met huisgemaakte kerrie-aïoli
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
Tropical Chocolate (+ € 2,50) Brownie-mangomousse en citrus-sorbetijs
Classic crème brûlée Geserveerd met spekkoeke en kokosschuim Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)

Kaasplankje (+7,50)
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, walnootjes en honing-mosterd dressing	13,95
Japanse biefstuksalade Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, tauge, sugarsnaps, gedroogde ui, limoen-chilidressing en teriyakisaus	16,50
Salade "De Branderij" Groene salade gevuld met dadels omwikkeld met bacon, gorgonzola, peer en stroop van rode port	15,50

VLEES Geserveerd met groene salade en aardappelgarnituur

Branderijburger XXL Burger van 100% rundvlees, met sla, spek, zure komkommer en jalapeñomayo	14,95
Tournedos van Ossenhaas Geserveerd op gebakken paddenstoelen met keuze uit truffel-madeirajus of gorgonzolasaus	19,95
Varkenshaas Gevuld met gorgonzola, begeleid door romige pepersaus	15,75
Spies van Ossenhaas Geserveerd met huisgemaakte kerrie-aïoli	17,50
Sukade Langzaam gegaarde rundersukade, geserveerd met carpaccio, rucola, truffelmayonaise en eigen jus	17,95
Malse kipsaté of varkenshaassaté Royale saté met huisgemaakte pindasaus & komkommer uit het zuur	14,95
Spareribs á la Branderij Supermalse huisgemarineerde zoet-pittige spareribs. Geserveerd met knoflooksaus en chilimayo	16,75
Eendenborstfilet Gesauteerde eendenborst met geroosterde groenten begeleid door honing-sesam-hoisinsaus	17,95

VIS Geserveerd met groene salade en aardappelgarnituur

Zalmfilet & Gamba's Op de huid gebakken zalmfilet geserveerd met 3 gamba's en teriyakisaus	16,95
Roodbaarsfilet Witvisfilet met groene asperges, hollandse garnalen en citroen-hollandaisesaus	17,25

VEGETARISCH Geserveerd met groene salade

Lasagne Met courgette, prei, paddestoelen, ui en brie. Afgemaakt met portsiroop, rucola, cashewnoten en zongedroogde tomaten.	15,50
Thaise gele curry Licht pittige curry met paprika, paksoi, ui, courgette, paddenstoelen en sugarsnaps. geserveerd met witte rijst	15,95
Vega burger Veganistische burger van rode biet en kikkererwt met een topping van zon gedroogde tomaat, geserveerd op een Italiaanse bol	14,95

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, klets kop van hazelnoot, en fruitgel	7,75
Dame Blanche Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus	6,75
Tropical chocolate Brownie, mangomousse en citrus-sorbetijs	8,95
Classic crème brûlée Geserveerd met spekkoek en kokosschuim Likeurtip: Licor 43 Orochata (+ € 2,50)	7,75
Parfait Van gekaramelliseerde hazelnoten, witte en donkere chocolade en caramelsiroop. Geserveerd met bloedsinaasappel-ijs	8,95

KAASPLANK & PORT

Kaasplank 4 wisselende soorten kaas aanbevolen door kaasboer Van der Leij. Geserveerd met druiven, toast en portsiroop	9,95 pp
Barquero Pedro Ximenez Sherry Madeira, Spanje Zuivere en doorzichtige kleur, waardoor deze Cosecha erg verschilt van traditionele PX wijnen. Zijdezacht en soepel in de mond	per glas 4,95
Graham’s The Tawny Port Portugal “The Tawny” heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk	per glas 4,50
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 3,95

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

Nie Verkeerd Nie Dry White <i>Zuid-Afrika, Westkaap</i> Deze blend op basis van de chardonnay druif heeft een stuivende, fruitige geur met een frisse, sappige smaak	per glas 3,75 / per fles 18,50
La Borie Sauvignon Blanc <i>Frankrijk</i> Een levendige frisse wijn in de mond. Geuren van ctiroen, limoen en kruiden op de achtergrond.	per glas 4,25 / per fles 22,50
Portillo Chardonnay <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	per glas 4,75 / per fles 25,00

ROSE WIJNEN

Doringboom Rose <i>Zuid-Afrika, Swartland</i> De Doringboom Rose is een mooie volle rosé met frisse tonen en duidelijke hint van jong rood fruit.	per glas 3,75 / per fles 18,50
Domaine de Pellehaut Rosé <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	per glas 4,25 / per fles 22,50

RODE WIJNEN

Nie Verkeerd Nie Dry Red <i>Zuid-Afrika, Westkaap</i> Een fijne wijn als aperitief en begeleider van vleesgerechten. Mondvullende fruitige rode wijn met een soepel karakter	per glas 3,75 / per fles 18,50
Errazuriz Estate Merlot <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	per glas 4,25 / per fles 22,50
Epicuro Primitivo Puglia <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	per glas 4,75 / per fles 25,00

BUBBELS

Maschio Prosecco Frizzante Een verfrissende prosecco met fruitige en bloemige aroma's. De smaak is helder en elegant.	per glas 4.50 / per fles 25.00
Duchessa Lia Banchetto Spumante Deze rosato heeft een robijnrode, half-intense rode kleur en een zoete maar frisse smaak.	per fles 25.00
Moët & Chandon Brut Imperial Champagne 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 prettige droge smaak (Brut) en aan de langdurige voorkeur van keizer Napoléon voor de Champagne van Moët & Chandon (Impérial).	per fles 75.00



DE BRANDERIJ
1855

