

VAN 11.00 TOT 21.00

Belegde broodjes wit of bruin

Broodje Rosbief	9.00
<i>Met Parmezaanse kaas, tomaat en truffelmayonaise</i>	
Broodje Zalm	9.00
<i>Met ravigotesaus, venkel en waterkers</i>	
Broodje Gepofte Paprika 🌱	9.00
<i>Met avocado en basilicum</i>	
Clubsandwich 'BLT'	13.00
<i>Met bacon, sla, tomaat en Brandermayonaise (met friet +2.00)</i>	
Clubsandwich uut Grunn 🌱	13.00
<i>Met Groninger boerenkaas, hummus en notensla (met friet +2.00)</i>	
Twaalfuurtje	11.00
<i>Met een broodje kroket, uitsmijter en soepje van de dag</i>	

Net zo vertrouwd als thuis

Burger van Gronings weiderund	17.50
<i>Met sla, tomaat, bacon en Cheddar</i>	
Veganistische rode-biet-burger 🌱	17.50
<i>Met sla, tomaat en veganistische mayonaise</i>	
Saté van kippendijen	17.50
<i>Met satésaus, friet en atjar</i>	
Fish and Chips	17.50
<i>Gefrituurde witvis met friet en ravigotesaus</i>	
Schnitzel	17.50
<i>Van varkensvlees met peper- of champignonsaus</i>	

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse friet en salade.

Maaltijdsalades

Maaltijdsalade Geitenkaas 🌱	13.50
<i>Met gebakken geitenkaas, peer en noten</i>	
Maaltijdsalade Garnalen	13.50
<i>Met garnalen, citrusdressing en zoetzure komkommer</i>	
Caesar Salade	13.50
<i>Met gegrilde kip, ansjovis en knoflookcroutons</i>	

Meerwold classics

Croque Monsieur 🌱	7.50
<i>Met kaas, ham, tomaat en rucola</i>	
Croque Madame 🌱	8.00
<i>Met kaas, ham, gebakken ei en notensla</i>	
Croque Saumon	8.00
<i>Met roomkaas, rode ui, gerookte zalm en rucola</i>	
Uitsmijter Meerwold 🌱	9.00
<i>Drie gebakken eieren met ham, kaas, ham/kaas of rosbeef</i>	
Kroketten met brood 🌱	7.50
<i>Twee kroketten met brood en Groninger Marne Mosterd</i>	
Soep van de dag 🌱	7.00
<i>Geserveerd met brood en bijpassende dips</i>	

Voor de kinderen

Frikandel, kipnuggets of kroket	11.00
<i>Met frietjes en kleine salade</i>	
Spaghetti Bolognese	11.00
<i>Met kaas en kleine salade</i>	
Saté van kippendijen	11.00
<i>Met frietjes en kleine salade</i>	
Fish and Chips	11.00
<i>Met frietjes en kleine salade</i>	

Voor bij de borrel

Portie kaas	4.50
Portie worst	4.25
Portie olijven	3.00
Serranoham	4.50
Bitterballen	6.25
<i>8 stuks</i>	
Warme minisnacks	8.50
<i>12 stuks, gemixt assortiment</i>	
Borrelplank	10.00
Nachos uit de oven	6.75
<i>Met kaas, guacamole, crème fraîche en bosui</i>	



VAN 17.00 TOT 21.00

Voorgerechten

Gronings Ommelander tarwebrood 	5.00
Met twee soorten dip	
Soep van geroosterde knolselderij 	7.00
Met fenegriek en zwarte olijf	
Bouillon van bospaddenstoelen 	7.00
Met tortilla, courgette en crème fraîche met tijm	
Carpaccio van Gronings weiderund	10.00
Met Parmezaanse kaas, kappertjes, truffelmayonaise en pijnboompitten	
Lauwarme eendenborst	9.75
Met crème van kastanje, ui en hazelnoot	
Geroosterde coquilles	12.00
Met schuim van mierikswortel, cayennepeper en beurre noisette	
Zalmfilet	11.00
Gemarineerd in Hooghoudt Jonge Dubbele Graanjenever, met Groningse mosterd en biet	
Flan van bloemkool 	9.75
Met piccalilly, kappertjes en een krokantje van landbrood	

Hoofdgerechten

Vangst van de dag	21.00
Iedere dag vers van de visafslag	
Chef's special	21.00
Een dagelijks wisselend vleesgerecht van de Chef	
Zacht gebraden zwijnwang	21.00
Met gerookte zuurkoolpuree en een jus van calvados	
Australische Grainfed runderbiefstuk	24.00
Met zwarte knoflook en een jus van port en balsamico	
Polderhoen	21.00
Gevuld met salie en saus van tomaat en chorizo	
Steak van sukade	24.00
Met knolselderij, gepofte quinoa en een jus van gekarameliseerde zilverui	
Zoete aardappelcurry 	19.00
Met pappadum en saffraanrijst	
Kaasfondue (te bestellen vanaf twee personen) 	14.95p.p.
Met groenten van het seizoen en brood	

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelnut en salade.
Een portie warme groenten kunt u bijbestellen +3.50

Nagerechten

Dame blanche	7.25
Vanille-ijs met chocoladesaus van Callebaut	
Bramentaart	8.75
Met mascarpone-ijs en merengue	
Variatie van appeltaart	7.75
Met vanillemousse, gepocheerde appel en boerenjongenscompote	
Chocolade kiezelstenen	8.25
Met een crème van kardemon, kersensorbet en chocolade grind	
Kaasplankje	10.00
Met uienchutney en krentenbrood	
Grand dessert voor twee personen	13.50
Een fantasie van de Chef, gebaseerd op de desserts van de kaart	

 Dit gerecht is of kan vegetarisch.
Heeft u een allergie? Meld het ons, wij helpen u graag.

Warme dranken

Koffie	2.50
Espresso	2.50
Dubbele espresso	3.20
Cappuccino	2.75
Latte macchiato	3.00
Koffie verkeerd	2.75
Verse muntthee	3.00
Verse gemberthee	3.00
Thee	2.50
Warme chocolademelk met slagroom +0.50	2.75

**Lekker bij de koffie; taartje van de week!*

Bieren

Bieren van de tap

Gulpener Pilsner 25cl/50cl	2,90/5,20
Vier wisseltaps	vanaf 4.00

Bieren op fles

Gerardus Blond	4.20
Gerardus Dubbel	4.50
Gerardus Tripel	4.75
Korenwolf Witbier	4.20
Gulpener Collaboration "Aan Lager Wal"	4.75
Gulpener Collaboration "Op Stoom"	4.75
Radler	3.50
Radler 0.0%	3.00
Alcoholvrij bier	3.00

Port, sherry, vermouth

Tawny Port, Ruby Port, White Port	5.75
Sherry medium dry, Sherry extra dry	3.25
Martini Rosso, Martini Bianco	3.50

Hooghoudt bitters

Jonge Dubbele Graanjenever	3.00
Oude Graanjenever	3.25
Bruine Graanjenever	3.25
Kalmoes Beerenburg	3.00
Bessen fruitjenever	3.00
Korenwijn	3.00
Vieux	3.00

Koude dranken

Frisdranken	2.75
Ginger beer	4.90
Hooghoudt limonade	2.00
Chaudfontaine Still klein/groot	2.75/4.20
Chaudfontaine Sparkling klein/groot	2.75/4.20
Jus d'Orange	3.20
Appelsap	2.75
Tomatensap	2.75
Melk, Karnemelk	2.00

Likeuren

Tia Maria	4.25
Grand Marnier	5.00
Licor 43	4.25
Limoncello	4.50
Isolabella Sambuca	4.25
Belle de Brillet	6.75
Disaronno Amaretto	4.25
Jägermeister	3.50
Baileys	4.25
Drambuie	5.00

Gedistilleerd

Vodka	4.25
Fifty Pounds Gin	5.50
Bombay Sapphire Gin	5.00
Bacardi Witte rum, Bacardi Bruine rum	4.25
Sauza Tequila	4.25
Grappa di Sauvignon	6.95

Whisky

Jameson Irish Whiskey	4.00
Johnny Walker Red Label	4.00
Jack Daniels no. 7	5.00
Tallisker Skye single malt 8 jaar	8.50

Cognac, Calvados, Armagnac

Courvoisier V.S.	5.75
Courvoisier V.S.O.P.	6.75
Calvados du Domfrontais	6.25
Bas Armagnac V.S.O.P.	6.25

Wit

Les Grès	Languedoc, Frankrijk <i>Chardonnay – elegant, mild wit fruit, zuiver</i>	4.25 / 22.50
Round House	Stellenbosch – Zuid-Afrika <i>Sauvignon Blanc – fris, tropisch fruit, toets zilt</i>	4.25 / 21.50
Gregoris	Veneto, Italië <i>Pinot Grigio – soepel, elegant, vol</i>	24.50
Gobelsburg	Kamptal, Oostenrijk <i>Grüner Veltliner – fris, mango en citrus, groene kruiden</i>	28.50
Mestizaje 🍷	Valencia, Spanje <i>Merseguera, Viognier, Malvasia – zuiver, bloemig, perzik, fris</i>	32.50
Pouilly-Fume	Loire, Frankrijk <i>Sauvignon – fris, strak droog, appel, mint</i>	34.50

Rood

Las Brisas	Central Valley, Chili <i>Cabernet Sauvignon, Merlot – sappig, cassis, zachte tannines</i>	4.25 / 21.00
Pago Malarina	La Rioja, Spanje <i>Tempranillo – rijp rood fruit, elegant, vanille, tikje hout</i>	4.75 / 23.50
Milton Park	South Australia, Australië <i>Shiraz – vol, eucalyptus, zwarte peper, rijpe bosvruchten, zwoel</i>	25.00
Montej Rosso	Piemonte, Italië <i>Barbera – fris, rijp fruit, vol, soepel</i>	26.50
Mestizaje Tinto 🍷	Valencia, Spanje <i>Bobal, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo – bessig, chocolade, laurier, krachtig, verfijnd</i>	32.50
Diemersdal	Coastal Region – Zuid-Afrika <i>Pinotage – rood fruit, chocolade, hout, vol</i>	34.50

Rosé en bubbels

La Combe Rosé	Languedoc, Frankrijk <i>Syrah – uitbundig, sappig, fris rood fruit</i>	4.25 / 21.00
Champagne Delot	Champagne, Frankrijk <i>Pinot Noir – elegant, zachte mousse, aangenaam droog</i>	49.50
Prosecco Lunetta	Trentino, Italië <i>Glera – zacht droog, wit fruit, goede mousse</i>	7.00 / 26.00

Dessert

Muscat de Rivesaltes	Roussillon, Frankrijk <i>Muscat de Alexandria, Muscat a petits grains – zacht zoet, fruitig, fris</i>	4.25
Mooi Muscadet	Robertson, Zuid-Afrika <i>Muscadet d'Alexandrie Rouge – verrassend, rood fruit, sappig</i>	4.25