



DE BRANDERY

ANNO 1855

3-GANGEN MENU € 26,50

Stokbrood

Geserveerd met kruidenboter

Saté van varkenshaas

Geserveerd met huisgemaakte pindasaus

Vegetarische tortellini

Geserveerd met huisgemaakte roomsaus en groenten.

Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.



DE BRANDERIJ

ANNO 1855

3-GANGEN MENU € 29,95

Stokbrood

Geserveerd met kruidenboter

Groninger mosterdsoep

Met Groninger droge worst en bosui. *(vegetarisch mogelijk)*

Varkenshaas

Geserveerd met huisgemaakte pepersaus

Heekfilet

Geserveerd met hollandaisesaus.

Vegetarische tortellini

Geserveerd met huisgemaakte roomsaus en groenten.

Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.



DE BRANDERIJ

ANNO 1855

3-GANGEN MENU STANDAARD € 34,50

Groninger mosterdsoep

Met Groninger droge worst en bosui.

Tartaar van rode biet

Geserveerd met geroosterde hazelnoten, geitenkaas van meibloem en dressing van basilicum.

Garnalenkroketjes

2 Hollandse garnalenkroketjes. Geserveerd met romige mosterddip.

Varkenshaas

Gevuld met gorgonzola, geserveerd met romige pepersaus.

Op de huid gebakken zalmfilet

Geserveerd met dille-wittewijnsaus

Vegetarische Lasagne

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

Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

Dame Blanche

3 bolletjes vanille ijs met huisgemaakte chocoladesaus.

Classic Crème Brûlée

Geserveerd op klassieke wijze



DE BRANDERIJ

ANNO 1855

3-GANGEN MENU DELUXE € 38,50

Salade geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van meibloem, geserveerd met rode ui, zongedroogde tomaatjes, walnoten en balsamico.

Carpaccio-wrap

Carpaccio van ossenhaas ingerold in tortilla met oude kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.

Garnalenkroketjes

2 Hollandse garnalenkroketjes. Geserveerd met romige mosterddip.

Spies van Runderhaas

Geserveerd met huisgemaakte chimichurri

Op de huid gebakken zalmfilet

Geserveerd met dille-wittewijnsaus

Vegetarische Lasagne

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

Witte Chocoladetaart

Op een bodem van bastognekoek, geserveerd met een coulis van aardbei.

Tiramisu

Huisgemaakte Tiramisu

Tropical Chocolate

Huisgemaakt Brownie met pecannoten, witte chocolademousse en mango-sorbetijs