



DE BRANDERY
— ANNO 1855 —

Vorspeisen

Frisches Brot Mit Kräuterbutter und verschiedenen Aufstrichen	€7,25
Suppe des Tages	€7,75
Senfsuppe mit Groninger Wurst und Frühlingszwiebeln	€7,95
Carpaccio Parmesancreme, Rucola, Pinienkerne, Cornichen, Gurke und Crostini-Crumble	€11,95
Rote-Bete-Tartar Mit gerösteten Haselnüssen, Ziegenkäse und einem Basilikum-Dressing. (vegan ist möglich)	€9,25
Ziegenkäse-Salat Marinierter Ziegenkäse, serviert mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Balsamico-Essig	€10,75
Pastrami Pastrami mit Fonduesauce aus Brie, Chicorée, Kapern, Senfdressing und Tomatentapenade	€10,25
Felchen-Tatar mit Garnelenkrokette Langsam gegartes Tartar mit Garnelenkrokette und Dillmayonnaise	€9,25
Verkostung von Vorspeisen Die Wahl des Küchenchefs! 3 kleine Gerichte der Speisekarte für 2 Personen	€19,50

Hauptspeise

Salate Serviert mit Baguette

Ziegenkäse-Salat Marinierter Ziegenkäse, serviert mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Balsamico-Essig	€17,50
Caesar Salat Gegrilltes, zartes Hähnchenfilet vom Jospier Grill mit gekochtem Ei, altem Käse, Croutons, Sardellen und Senfdressing.	€17,95

Fleisch Serviert mit Salat und Kartoffelgarnitur

Branderijburger	XXL€18,75
Burger aus 100% Rindfleisch mit Römersalat, Gurken, Cheddar, gebratenem Speck und Aioli aus sonnengetrockneten Tomaten. Serviert auf einem italienischen Brötchen	
Tournedos vom Rinderfilet	€28,50
Serviert mit gegrilltem Gemüse, wahlweise Trüffeljus oder cremiger Gorgonzolasauce	
Schweinefilet	€18,95
Gefüllt mit Gorgonzola, serviert mit einer cremigen Pfeffersauce	
Rinderfilet-Spieß	€19,95
Serviert mit hausgemachtem Chimichurri	
Langsam gegarte Jakobsmuscheln	€19,95
Langsam gegarte Jakobsmuschel vom Rind, serviert mit Carpaccio, Rucola, Trüffelmayonnaise und eigener Soße	
Zartes Hähnchen-Satay oder Filet-Satay	€18,50
Serviert mit hausgemachter Satay-Sauce mit Atjar und Kroepoek	
Spareribs á la Branderij	€19,75
Zart marinierte, süß-würzige Rippchen. Serviert mit Knoblauchsauce und Chilimayo	
Lendensteak	€19,95
Serviert mit gegrilltem Gemüse und Groninger Senfsoße	
Lammkeulen	€21,50
Langsam gegarte Lammhaxe mit grünem Nusspesto	

Fisch Serviert mit Salat und Kartoffelgarnitur

Lachsfilet	€20,95
Lachsfilet auf der Haut gebacken mit Dill-Weißweinsauce und Gemüse der Saison	
Welsfilet	€20,50
Gebratener Wels mit Tomaten-Antiboise, Basilikum und Kapern, Erbsencreme und Gemüse der Saison	

Vegetarisch Serviert mit Salat

Lasagne	€18,50
Mit Zucchini, Lauch, Champignons, Zwiebeln und Brie. Verfeinert mit Portweinsirup, Rucola, Cashewnüssen und getrockneten Tomaten	
Gelbes Thai-Curry (vegan)	€17,95
Mild-scharfes Curry mit Süß- & Rosavenkartoffeln, Kürbis, grünen Bohnen, Pak Choi, Zwiebeln	
Plantburger (vegan)	€18,50
Burger ohne Rindfleisch auf einem bemehlten Bap. Serviert mit würziger veganer Mayonnaise, veganem Cheddar, Gurke, Little Gem und rotem Zwiebel-Chutney	

Dessert

"De Branderij Classic"	€8,95
Weißer Schokoladenkuchen auf einem Boden aus Bastogne-Kekschen. Serviert mit Karamellsauce, Haselnusskeks und Fruchtgel	
Weißer Dame	€8,95
Drei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	
Tropische Schokolade	€9,75
Hausgemachter Brownie mit Pekannüssen, weißer Schokoladenmousse und Mangosorbet-Eis	
Klassische Crème Brûlée	€9,25
Crème brûlée mit Pastinakencreme, Waldfruchtkompott und Haselnuss-Crumble Likör-Tipp: Frangelico (+3.00)	
Rösterei Affogato	€8,25
Drei Kugeln Vanilleeis mit weißer Schokoladensauce, Streusel von Bastogne, abgerundet mit einem frischen Espresso	
Hausgemachte Tiramisu	€9,75
Käseplatte	€10,95 p.p
4 verschiedene Käsesorten vom lokalen Käsehändler "Van Der Leij". Serviert mit Crostini, Beerenkompott und Cornichon	