

de Schatthoes Menkemaborg

Diner (vanaf 17.00h)
(G)= kan ook glutenvrij

VOORGERECHTEN

(alle voorgerechten worden geserveerd met brood)

Groninger mosterdsoep met spekjes of zalm en bosui (G)	7,50
Pompoensoep met gember-room (G)	7,50
Pastinaaksoep met gebakken appel in kerrie (G)	7,50
Proeverij van bovenstaande soepen (G)	8,50
Broodplankje met wasabi-roomkaas, kruidenboter en geitenkaas crème (G)	8,50
Tartelette met bospaddenstoelen en een crème van knoflook (G)	10,50
Tataki van rund met sojaglauzuur en wasabi (G)	12,50
Tartaar van zalm met krokante kappertjes, en limoenmayo (G)	11,50

PANNENKOEKEN

Kinderpannenkoek (G)	7,00
Naturel (G)	8,00
Jam of chocopasta of bruine suiker (G)	8,50
Stoofpeer en geitenkaas	12,00
Spek en bospaddenstoelen (G)	12,50
Kaas of spek (beide +€1,00)	9,50
Appel, kaneel en suiker (G)	9,00

HOOFDGERECHTEN



VIS

Gegrilde zalm met groene kruidenschuim (G)	22,00
Zeebaars met antiboise van tomaat en olijf (G)	23,00
Kabeljauw met een korst van groene kruiden (G)	21,00



VEGETARISCH

Groente stoof met parel couscous, geserveerd met yoghurt dip	19,00
Geroosterde bleekselderij met panade van blauwe kaas en brioche. Met preiolië	19,50



VLEES

Gegrilde zijlende met een stoofperen saus (G)	24,00
Stoofpotje van kip en pompoen in donker bier. Geserveerd met brood (G)	20,00
Gemarineerde varkenshaas medaillons, met gebakken bospaddenstoelen (G)	23,00



BIJGERECHTEN

Om voedselverspilling te voorkomen zijn de bijgerechten los bij te bestellen

Friet met mayo (G)	2,50
Stoofperen (5 stuks) (G)	3,00
Mix van verschillende groenten (G)	2,50
Huisgemaakte appelmoes (G)	2,00

ETEN WAT DE POTSCHAFT

Zie onze krijtborden voor wisselende seizoensgerechten en meer