

de Schatthoes Menkemaborg

Diner (vanaf 17.00h)

(G) = kan ook glutenvrij

VOORGERECHTEN

(alle voorgerechten worden geserveerd met brood)

Groninger mosterdsoep met Groninger worst of champignon. Met bosui (G)	7,50
Paprika- en venkelsoep met knoflook en croutons (G)	7,50
Courgettesoep met chili room en feta (G)	7,50
Proeverij van bovenstaande soepen (G)	8,50
Broodplankje met kruidenboter, olijven-tapenade en tomatentapenade (G)	8,50
Cheesecake van geitenkaas, feta en komkommer. Met een gel van vijg	12,00
Zoet/zure knolselderij met gerookte forel en groene kruiden (G)	13,00
Terrine van kip met een groene kruidenmayo (G)	11,00



GRONINGER DINER

*Groninger mosterdsoep
met Groninger worst of
champignon (G)*

*Groninger rundvleesstoof
met mosterd (G)*

*Arretjescake
met een gel van
krentjebrei (G)*

€ 27,50 per persoon

HOOFDGERECHTEN



VIS

Gegrilde zalm met sinaasappelsaus en geroosterde lente ui (G)	23,00
Zeebaars met hollandaisesaus (G)	23,50
Kabeljauw met basilicum-citrussaus (G)	22,50



VEGETARISCH

Knolselderijsteak met tomatentapenade en gebakken champignons (G)	19,50
Quiche met groene lentegroentes. Geserveerd met groene kruidensaus	19,50



VLEES

Kogelbiefstuk met kruidenboter of hollandaisesaus (G)	24,00
Lamsfilet met een krokante laag van groene kruiden en knoflook (G)	27,00
Spies van kippendij met ananas en spek en kerriesaus (G)	22,50

Voor pannenkoeken zie onze lunchkaart



BIJGERECHTEN

Om voedselverspilling te voorkomen zijn de bijgerechten los bij te bestellen

Friet met mayo (G)	2,50
Frisse tomatensalade (G)	2,50
Mix van lente groenten (G)	3,00
Huisgemaakte perzikcompote (G)	2,50

ETEN WAT DE POT SCHAFT

Zie onze krijtborden voor wisselende seizoensgerechten en meer