



DE DRIE PROVINCIEËN

## Voorgerechten

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter € 4,75 ✓

Soep van het moment (vraag de bediening ernaar) € 5,75

Pykesop; heldere kippenbouillon met groenten en kipdijfilet € 5,75

Groninger mosterdsoep; lekker romig met uitgebakken spekjes € 5,75

Salade met geitenkaaskroketjes, vers fruit en dressing van heidehoning € 9,50 ✓

Hiele dunne plakkijs; rundercarpaccio met pesto, pijnboompitjes en kaassnippers € 10,50

Gepelde gamba's met kruidenboter uit de oven en stokbrood erbij om lekker te dippen € 10,50

Rokerij van luxe vissoorten; salade met romige paté van gerookte zalm, makreel, forel en garnalen €10,50

## Hoofdgerechten

Feest Zonder Beest: vegetarisch gevulde tortilla met groenten en soja. Gegratineerd met kaas en een frisse yoghurt dip erbij € 20,00 ✓

Cranberry kip; kipfilet gevuld met dadels, roomkaas en gerookte ham. Heerlijk met rode uiencompote met daarin ook Terschellingse veenbessen € 20,00

Oosters gemarineerde spareribs zonder bot met atjar. Lekker smullen zonder kluiven €21,00

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met brie en spek, met een honing-thijmjus erbij € 21,50

Berend Botje's visserspotje; zalm en kabeljauw in een romige saus met een kruidendakje € 22,00

Gebakken gamba's en venkel in een frisse Hollandaise saus met crème fraîche €22,00

Snorrepotje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met bosuitjes € 22,00

Provinciaalse lamsbout met rozemarijn, thijm, tomaat en gegrilde groentes €22,00

Boswachtersspies; royale spies met 300 gram vlees van varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk. Lekker met kruidenboter en paprikaroomsaus € 24,00

Bakkefeenster Bief; tournedos met jus, baconchips en kruidenboter € 25,00

*Hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frietjes, warme groente en salade*

*Allergieën graag vooraf melden zodat wij hiermee rekening kunnen houden*



DE DRIE PROVINCIEËN

## *Nagerechten*

Coupe ijs met vers fruit en slagroom € 5,50

Crème bruleé met witte chocolade en aardbeien € 6,75

Gemarineerde mango met hangop, frambozensorbetijs en slagroom € 6,75

Proem'n Kreuze; Drents nagerecht van warme abrikozen, pruimen en rozijnen met roomijs €6,75

Berends' smikkelbom; karamelijs met nootjes, een verrukkelijk sausje en slagroom.  
Een explosie zoals bij Gronings Ontzet door Bommen Berend in 1672 €6,75

Zoete proeverij; de verrassing van onze chefs (altijd smullen!)  
Combinatie van huisgemaakte mousse, parfait, ijs en fruit € 7,75

## *Verwenkoffies*

Karamelkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 3,90

Hazelnootkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 3,90

Koffie *De Drie Provinciën* met drie likeurtjes uit de provincie en chocolade bonbons € 6,75  
(3 kleine glaasjes met Wadwater, Heidelikeur en Grunneger café)

Hoogholtje; koffie uut Grunn met anijslikeur en toef slagroom € 6,75

Dokkumer kofje; koffie met Beerenburg en toef slagroom € 6,75

Asser bakkie; koffie met advocaat en toef slagroom € 6,75

Irish coffee; koffie met Ierse whisky en gezoete slagroom € 6,75

## *Likeurtje bij de koffie*

Heidelikeur; Drents likeurtje van kruidnagel, kardamon, venkel en citrus € 4,75

Wadwater; frisse fruitige Friese likeur die ruikt naar abrikoos en vanille € 4,75

Hagel en donder; Groningse anijslikeur (de Sambucca van het Noorden) € 4,75

Grunneger café; Groningse koffielikeur € 4,75

Grand Marnier, Cointreau, Drambuie, Tia Maria of Ameretto € 4,75