



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, met kaas gegratineerd 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

Varkensschnitzel met garnituur van gebakken champignons, paprika en uitjes € 20,00

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

Op de huid gebakken roodbaarsfilet met Hollandaise saus en spaghetti van groenten €22,00

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

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

Kealtsje; sappige kalfsentrecote lekker met gebakken champignons en jus €24,00

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 vers fruit en slagroom € 6,75

Us Mem; roomijs met chocolademousse, chocoladesaus en slagroom € 6,75

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

Cheesecake met frambozensorbetijs en slagroom € 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 uit 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