



DE DRIE PROVINCIEËN

Voorgerechten



Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter € 5,50 ✓

Soep van het moment (vraag de bediening ernaar) € 6,00

Pykesop; heldere kippenbouillon met groenten en kijdijfilet € 6,00

Groninger mosterdsoep; lekker romig met uitgebakken spekjes € 6,00

Verse asperges van de Dwarshaspel met achterham, ei en peterselie € 11,00

Salade met geitenkaaskroketjes, vers fruit en dressing van heidehoning € 10,50 ✓

Hiele dunne plakies; rundercarpaccio met pesto, pittenmix en kaassnippers € 11,00

Gepelde gamba's met kruidenboter uit de oven en stokbrood erbij om lekker te dippen € 11,00

Hoofdgerechten

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

Feest Zonder Beest: torentje van gegrilde groentes met geroosterde halloumikaas.

Lekker met een Provençaalse saus erbij € 20,00 ✓

Cranberry kip; kipfilet gevuld met dadels, roomkaas en gerookte ham.

Heerlijk met rode uiencompote met daarin ook Terschellingse veenbessen € 21,50

Boerenschnitzel met garnituur van gebakken paprika, champignons en gerookte spekjes €21,50

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met brie en omhuld met spek, daarbij met een honing-tijmjus € 22,00

Berend Botje's visserspotje; zalm en kabeljauw in een romige saus met een kruidendakje € 22,50

Provinciaalse stoof. In rode wijn gestoofde lamsbout met tijm, rozemarijn en knoflook €22,50

Gebakken gamba's met venkel, in een frisse Hollandaise saus met crème fraîche €22,50

Snorrepotsje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met bosui € 22,50

Boswachtersspies; royale spies met 300 gram vlees van varkenshaas, kijdijfilet en biefstuk. Lekker met kruidenboter en paprikaroomsaus € 25,00

Bakkefeenster Bief; tournedos met jus, baconchip en kruidenboter € 26,00

Allergieën graag vooraf melden zodat wij hiermee rekening kunnen houden.

*Uw eten is bereid met liefde, 
dat ziet u en dat proeft u!*





DE DRIE PROVINCIEËN

Nagerechten



Sorbet van 3 soorten schepijs, vers fruit en een flinke toef slagroom €7,00

Frysk Famke. Pannacotta met gemarineerd fruit en crumble van Fryske Dumkes €7,00

Crème bruleé van banaan met een krokant suikerlaagje, erbij verse aardbeien uit de streek €7,00

Us mem, onze Dame blanche, vanilleroomijs met warme chocoladesaus en een toef slagroom €7,00

Piña Colada dessert; heerlijk zomerse kokosparfait met gemarineerde ananas en rum €7,00

Meloen trio met een romige parfait.

Drie buitengewone bereidingen van meloen: gebakken, gekonfijt en gemarineerd. €7,00

Zoete proeverij; de lekkerste huisgemaakte desserts bij elkaar.

Combinatie van mousse, parfait, ijs en fruit €8,50



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 € 7,50
(3 kleine glaasjes met Wadwater, Heidelikeur en Grunneger café)

Hoogholtje; koffie uit Grunn met anijslikeur en een toef slagroom € 7,50

Dokkumer kofje; koffie met Beerenburg en een toef slagroom € 7,50

Asser bakkie; koffie met advocaat en een toef slagroom € 7,50

Irish coffee; koffie met whisky en gezoete slagroom € 7,50

Likeurtje bij de koffie

Heidelikeur; Drents likeurtje van kruidnagel, kardamon, venkel en citrus € 5,00

Hagel en donder; Groningse anijslikeur (de Sambucca van het Noorden) € 5,00

Grand Marnier, Cointreau, Drambuie, Tia Maria of Ameretto € 5,00

Grunneger café; Groningse koffielikeur € 5,00

Proef de liefde en het vakmanschap in onze toetjes