



DE DRIE PROVINCIEËN

## Voorgerechten



Soep van het moment (wisselende heldere en crème soep) € 6,75 (✓)

Groninger mosterdsoep; lekker romig met uitgebakken spekjes € 6,75

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter en Groningerworst tapenade € 6,75 (✓)

Zalmpoffertje met makreelmousse, gemarineerde gamba's en citroenrisotto € 12,50

🍷 Combineert mooi het Weizen bier van de Vrolijkce Joncker.

Hiele dunne plakkijs; rundercarpaccio met pijnboompitten, pesto en kaassnippers € 12,50

Gepelde gamba's met kruidenboter uit de oven en stokbrood erbij om lekker te dippen € 12,00

Bargebúk, gegrild buikspek op een salade met knolselderij, appel en gelakt met honing en mosterd € 11,50

## Hoofdgerechten

*inclusief gebakken aardappelen, frietjes, warme groente en salade*

Veggie burger met gegrilde groentes, halloumi kaas en aardappelrösti € 23,95 ✓

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

Heerlijk met rode uiencompote met rode port en natuurlijk veenbessen uit Terschelling € 23,95

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met champignon, spek, ui en peperroomsaus € 23,95

Kabeljauwfilet met kruidendakje, spinazie, krokante kappertjes en hollandaisesaus €24,95

🍷 Extra lekker met ons blonde Winnaars bier van Vrolijkce Joncker.

Berend Botje's visserspotje; romige zalm en witte vis uit de oven met een kruidige paneer € 24,95

🍷 Zeer smakelijk met de blonde Levensgenieter van Vrolijkce Joncker.

Drents Lam, in rode wijn gestoofd lamsvlees met geurige rozemarijn, tijm en knoflook €24,95

🍷 Heerlijk met onze Fijnproevers, een delicate dubbel van Vrolijkce Joncker.

Snorrepotje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met lente-uitjes € 24,50

🍷 Fantastisch om hierbij een Maallust 1818 (quadrupel bier) te drinken.

Boswachtersspies; royale spies met 300 gram vlees van varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk. Lekker met kruidenboter en peperroomsaus € 27,50

Bakkefeenster Bief; tournedos met jus en kruidenboter € 29,50



*Uw eten is bereid met liefde,*



*dat ziet u en dat proeft u!*

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



DE DRIE PROVINCIEËN

## Nagerechten

Coupe ijs met vers fruit en een royale toef slagroom € 7,00

Cheesecake met seizoensfruit, bolletje ijs en slagroom € 7,75

Crème Brûlée plus de lekkerste aardbeien, vers uit deze streek € 7,75

Zomerkoninkjes; parfait van aardbeien en yoghurt met een kroon van slagroom € 7,50

Proemenkreuze; geweldige pruimen, abrikozen en rozijnen met ijs en slagroom € 7,50

Kwakmoarroak, onze eigen Eton Mess van hemelse room gemengd met chocolade, seizoenfruit, Fryske dumkes en schuimpjes. € 7,50

Zoete proeverij; heerlijke combinatie van onze toetjes.  
De lekkerste creaties van onze chef! € 8,75

Aanraders! 



Geniet extra met een glaasje zoete dessertdrink erbij: **Pedro Ximénez (PX)** € 5,00 per glas

## Verwenkoffies

Karamelkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 4,00

Hazelnootkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 4,00

Koffie *De Drie Provinciën* met drie likeurtjes uit de provincie en chocolade bonbons € 8,00  
(3 kleine glaasjes met Wadwater, Heidelikeur en Grunneger café)

Hoogholtje; koffie uit Grunn met anijslikeur en een toef slagroom € 8,00

Dokkumer kofje; koffie met Beerenburg en een toef slagroom € 8,00

Asser bakkie; koffie met advocaat en een toef slagroom € 8,00

Irish coffee; koffie met whisky en gezoete slagroom € 8,00



## Likeurtje bij de koffie

Heidelikeur; Drents likeurtje van kruidnagel, kardemom, 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

Geef ons uw stem en maak kans op een prijs  
scan de QR-code >>

