



DE DRIE PROVINCIEËN



Voorgerechten

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter € 5,50 ✓

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

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

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

Hiele dunne plakies; rundercarpaccio met pesto, pijnpitten en kaassnippers € 11,50

Gepelde gamba's met kruidenboter uit de oven, lekker met stokbrood erbij om lekker te dippen € 11,50

Hoofdgerechten

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

Feest Zonder Beest: gegrilde groentes met geroosterde halloumikaas.

Lekker met een Provençaalse saus erbij € 20,00 ✓

Boerenschnitzel met garnituur van gebakken champignons en buikspek €21,75

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

Heerlijk met rode uiencompote met daarin ook Terschellingse rode veenbessen € 22,00

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met brie en omhuld met spek, daarbij een honing-tijmjus € 22,50

Berend Botje's visserspotje; zalm en kabeljauw in een romige saus met een kruidendakje € 22,75

Gebakken gamba's met venkel, in een frisse Hollandaisesaus met crème fraîche €22,75

Snorrepotje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met bosui € 22,75

Boswachtersspies; royale spies met 300 gram vlees van varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk. Lekker met kruidenboter en paprikaroomsaus € 25,75

Bakkefeenster Bief; tournedos met jus en kruidenboter € 27,00

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

Walnootkarameltaartje met vanille-ijs en slagroom € 7,00

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

Crème bruleé met hazelnoot en chocolademousse met amandelschaafsel € 7,00

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

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

Verrassend bordje kaas; blauwe kaas bavaois,
Parmezaan cupcake, verse vijgen, gekarameliseerde ui en gerookte amandelen € 7,50

Zoete proeverij; de lekkerste huisgemaakte desserts bij elkaar
Combinatie van chocolade, ijs, fruit en een flinke toef slagroom € 8,50



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

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

Likeartje 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