



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

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

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

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

🍷 Heerlijk met een Maallust Rentmeester biertje (gerstewijn bier).

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

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*

Crème Brûlée met banaan plus fruit van het seizoen € 7,75

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

Trio van 3 bollen schepijs, vers fruit en een flinke toef slagroom € 7,00

Marleens kopje koffiegeluk; een feest van slagroom, karamel en Groninger koffielikeur € 7,25

Zin in zon; kokosparfait met gemarineerde ananas en rum (zoals Piña Colada) € 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



Likeartje 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

Proef de liefde en het vakmanschap in onze toetjes