



DE DRIE PROVINCIEËN



## Voorgerechten

Soep van het moment (wisselende seizoenssoep) € 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 plakies; rundercarpaccio met pijnboompitten, pesto en kaassnippers € 12,50

Lenteverwennerij; smakelijke salade van gegrilde groente met falafel en parelcouscous € 11,50 ✓

Bargebúk, gegrild buikspek op een frisse salade met selderij, appel en mosterdhoning dressing € 11,50

## Hoofdgerechten

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

Veggie burger met gegrilde groente, kaas en aardappelrösti € 22,00 ✓

Boerenschnitzel met gebakken champignons en buikspek € 22,75

Smoorbezopen kip; kippedijen in witte wijn met tomaten, rode ui en wat knoflook € 22,75

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met champignon, spek, ui en peperroomsaus € 23,50

Gebakken kabeljauwfilet met gefrituurde kappertjes, gestoofde prei en citroenrisotto € 23,75

Berend Botje's visserspotje; romige zalm en witte vis, gegratineerd met een kruidige paneer € 23,75

Lente Lam, in rode wijn gestoofd lamsvlees met geurige rozemarijn, tijm en knoflook € 23,75

Snorrepotje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met lente-uitjes € 23,75

Gebraden eendenborstfilet met abrikozenchutney en gekonfijte watermeloen € 24,00

Boswachtersspies; royale spies met 300 gram vlees van varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk. Lekker met kruidenboter en tomatensalsa € 26,50

Bakkefeenster Bief; tournedos met jus en kruidenboter € 28,50

*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

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

Crème Brûlée Ruby Delight (rode chocolade) met fruit van het seizoen € 7,75



Citrus Cheesecake, rabarber met viooltjessiroop, bolletje ijs en slagroom € 7,75

Boerenbrulofft; een feest van boerenjongens en -meisjes met advocaatbavarois € 7,75

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, Frieske dumkes en schuimpjes. € 7,50

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

Bûter, brea en griene tsiis; verschillende kazen met dadelbrood en abrikozenchutney € 8,75



Geniet extra met een glaasje zoete dessertdrank 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



## 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

*Proef de liefde en het vakmanschap in onze toetjes*