



Voorgerechten

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter € 7,50 ✓

Groninger mosterdsoep; romige klassieker uit het noorden met uitgebakken spekjes € 7,25

Wisselend seizoenssoepje – een lichte bouillon of een zachte crème met streekgroenten € 7,25 (✓)

Hiele dunne plakjes; rundercarpaccio met bosuitje, pijnboompitten, pesto en kaassnippers € 12,95

Viscarpaccio; flinterdunne plakjes zalm, forel en makreel, met koud gemarineerde gamba's. € 12,95

🍷 Zeer smakelijk met de Pinot Grigio (deze witte wijn gaat per fles).

Gamba's in kruidenboter met fijne voorjaarsgroenten en stokbrood om te dippen € 12,95

🍷 Combineert mooi met Weizen bier van de Vrolijke Joncker.



Hoofdgerechten

inclusief gebakken aardappelen, frietjes, warme groente en salade

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

Geserveerd met warme chutney van rode ui, Terschellingse veenbessen en port € 24,95

Feest Zonder Beest: vegetarische tartaar, gegrilde groenten en halloumi € 24,95 ✓

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met brie, omwikkeld met spek en heidehoning € 25,50

🍷 Zeer smakelijk met de zwaar blonde Levensgenieters van Vrolijke Joncker.

Berend Botje's visserspotje; romige ovenschotel van zalm en witte vis, onder een kruidige dakje € 25,95

🍷 Zeer smakelijk met de Pinot Grigio (deze witte wijn gaat per fles) of ons blonde Winnaars bier. 🍷



Wildstoverij van hert. Heerlijk mals hertenvlees in kruidige saus met Groninger koek. €26,50

🍷 Extra lekker met ons bruine Fijnproevers bier van Vrolijke Joncker.

Snorrepotsje; rundstoofpotje met lente-uitjes, langzaam gegaard in eigen jus € 26,50

🍷 Fantastisch om hierbij onze Fijnproever (dubbel bier) te drinken.

Boswachtersspies; Royale spies met varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk van de haas (300 gram!), geserveerd met kruidenboter en peperroomsaus € 29,50

Bakkefeenster Bief; malse biefstuk van de haas met kruidenboter en krachtige jus € 31,50

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



Met liefde bereid, met plezier geserveerd.

Dat proeft u, geniet ervan!





DE DRIE PROVINCIEËN

Nagerechten



Crème Brûlée met aardbeien en zoete room € 8,75

Coupe ijs, met vers fruit en een royale toef slagroom € 7,50

Mangoparfait met mangocompote, slagroom en aardbeien € 8,75

Bananenijs met in sinaasappel-karamel gemarineerde banaan, chocolade en room € 8,75

Romige cheesecake met een bolletje frambozensorbet en luchtig geklopte room € 8,75

Affogato; espresso over vanille-ijs, tikje amaretto en afgetopt met onze hemelse slagroom € 7,00

Kwakmoarroak, onze eigen Eton Mess van opgeklopte room, rood fruit, Fryske dumkes en schuimpjes € 8,75

Zoete proeverij; een traktatie met de lekkerste ingrediënten van het seizoen, steeds wisselend en speciaal samengesteld door onze chef. € 9,75

Aanraders!



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



Verwenkoffies

Karamelkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 4,50

Hazelnootkoffie met melkschuim en bonbon (alcoholvrij) € 4,50

Koffie *De Drie Provinciën* met een likeurtje uit elke provincie en chocolade bonbons € 8,50
(3 kleine glaasjes met Wadwater, Heidelikeur en Grunneger café)

Hoogholtje; koffie uit Grunn met anijslikeur en een toef slagroom € 8,50

Dokkumer kofje; koffie met Beerenburg en een toef slagroom € 8,50

Asser bakkie; koffie met advocaat en een toef slagroom € 8,50

Irish coffee; koffie met whisky en gezoete slagroom € 8,50



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

