



DE DRIE PROVINCIEËN

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

👉 Combineert mooi met Weizen bier van de Vrolijke Joncker.

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

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

👉 Heerlijk met de zomerse NEIPA van de Vrolijke Joncker.

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

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

Gebakken zalmfilet met knapperige kappertjes, krokant korstje en limoendille-dressing € 25,95

👉 Extra lekker met ons blonde Winnaars bier van Vrolijke Joncker.

Drents Lam, in rode wijn gestoofd lamsvlees met geurige rozemarijn, tomaat, tijm en knoflook € 26,50

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

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

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



*Uw eten is bereid met liefde,
een feest om te zien én te proeven!* ❤️



Nagerechten

Crème Brûlée met aardbeien en zoete room € 8,75

Coupe ijs, met zomerfruit 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 dessertdrink 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 koffilikeur € 5,00

Proef de liefde en het vakmanschap in onze toetjes 

