



DE DRIE PROVINCIEËN



## Voorgerechten

Soep van het moment (wisselende heldere en crème soep) € 6,95 (✓)

Groninger mosterdsoep; lekker romig met uitgebakken spekjes € 6,95

Stokbrood met kruidenboter en tapenade van Groningerworst met noten € 7,50 (✓)

Winterproeverij met ham, paté, bloedworst, kruidige risotto en een warm soepje. € 12,50

☞ Combineert mooi het delicate dubbel bier Fijnproevers van de Vrolijke Joncker.

Visbordje; zalm-poffertje met makreelmousse, gemarineerde gamba's en paddenstoelenrisotto € 12,50

☞ Combineert mooi het Weizen bier van de Vrolijke Joncker.

Gepelde gamba's en fijne groente in kruidenboter en stokbrood erbij om lekker te dippen € 12,50

Hiele dunne plakjes; rundercarpaccio met pompoen- en pijnboompitten, pesto en kaassnippers € 12,50



## Hoofdgerechten

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

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

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

Feest Zonder Beest: sappige vega tartaar met gegrilde groentes en halloumikaas. € 24,95 ✓

Zalig Zwientje; varkenshaas gevuld met champignon, spek, ui en peperroomsaus € 24,95

Berend Botje's visserspotje; romige zalm en witte vis uit de oven met een kruidige paneer € 25,95

☞ Zeer smakelijk met de zwaar blonde Levensgenietes van Vrolijke Joncker.

Gebakken gamba's met venkel, in een frisse Hollandaisesaus met crème fraîche €24,95

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

Snorrepotsje; stoofpotje van in eigen jus gaar geprutteld rundvlees met bosuitjes € 25,95

☞ 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 € 28,95

Tournedos; malse biefstuk van de haas met kruidenboter en krachtige jus € 29,95

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

*Uw eten is bereid met liefde,*



*een feest om te zien én te proeven!*





DE DRIE PROVINCIEËN



## Nagerechten

Coupe ijs met vers fruit en een royale toef slagroom € 7,00

Crème Brûlée plus rabarbercompote en onze hemelse slagroom € 7,95

Paterswoldse Proatjes: romige advocaatparfait en kletsoppen met een warm peertje gestoofd in Weizen-bier en een bolletje ijs € 7,95

Walnootkarameltaartje met vanille ijs, slagroom en een snufje kaneel € 7,95

Us mem (onze dame blanche), vanille-ijs met warme chocoladesaus en een toef slagroom € 7,95

Proemenkreuze; geweldige pruimen, abrikozen en rozijnen met ijs en slagroom € 7,95

Kwakmoarroak, onze eigen Eton Mess van hemelse room gemengd met boerenjongens, Fryske dumkes en schuimpjes € 7,95

Zoete proeverij; de lekkerste creaties van onze chef! € 9,50

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 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