



DE DRIE PROVINCIEËN

Voorgerechten

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboter € 7,50 ✓

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

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

Salade met geitenkaaskroketjes, vers fruit en dressing van heidehoning € 12,95

🍷 Fantastisch om hierbij het fruitige NEIPA bier te drinken.

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

Gamba's in kruidenboter met fijne groenten 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

Boeren kipschnitzel met gebakken garnituur van champignon spek, ui en paprika € 24,95

Torentje van vega-tartaar, geitenkaas en gegrilde groenten € 24,95 ✓

Zalig Zwientje; varkenshaas met brie, honing, spek en jus € 25,50

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

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

Zeer smakelijk met ons blonde Winnaars bier. 🍷

Lente Lam, gestoofd lamsvlees met suikerbrood, abrikozen en rozijnen € 26,50

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

Snorrepotje; rundstoofpotje met bosuitjes, langzaam gegaard in eigen jus € 26,50

🍷 Fantastisch om hierbij de fruitige NEIPA van Vrolijke Joncker te drinken.

Boswachtersspies; royale spies met varkenshaas, kipdijfilet en biefstuk van de haas (300 gram!), geserveerd met kruidenboter en peperroomsaus € 29,95

Bakkefeenster Bief; malse biefstuk van de haas met gebakken champignons en krachtige jus € 33,50

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



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



DE DRIE PROVINCIEËN

Nagerechten

Crème Brûlée met rabarber en zoete room € 8,95

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

Cheesecake met frambozen sorbetijs en onze hemelse slagroom € 8,95

Parfait van aardbei, limoen met huisgemaakte chocolademousse en room € 8,95

Affogato; espresso over vanille-ijs, tikje koffielikeur en afgetopt met karamel en een toef slagroom € 7,00

Kwakmoarroak, onze eigen Eton Mess van luchtig opgeklopte room, bosvruchten, Fryske dumkes en schuimpjes € 8,95

Zoete proeverij; de lekkerste creaties van onze chef! € 9,95

Aanrader!



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

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

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