

# TASTE OF HISTORY

## Voorgerechten / Vorspeisen / Appetizers

Rundercarpaccio met een crème van grove Groningermosterd en krokante Portabello paddenstoelen € 8,50

Rind Carpaccio mit einer grober Groninger Senf Creme und knusprige Portabello Pilze  
Beef carpaccio with a cream of coarse Groninger mustard and crispy Portabello mushrooms

Salade met gerookte parelhoen en appelcompote € 7,00  
Salat mit geräuchertem Perlhuhn und Apfelkompott  
Salad with smoked guinea fowl and apple compote

Zoutkamper wadgarnaaltjes op kropsla met groene kruiden dressing en zeezout € 8,50  
Zoutkamper Garnelen auf Kopfsalat mit einem grünen Kräuterdressing und Meersalz  
Shrimps from the Zoutkamper wadden on cabbage lettuce with a green herb dressing and sea salt

Gerookte zalm met rucola, venkelsalade en kummel € 8,00  
Geräucherter Lachs mit Rauke, Fenchelsalat und Kümmel  
Smoked salmon with rocket, fennel salad and cumin

\*\*Krokant taartje van ui, tomaat en feta met een Salsa verde € 8,00  
\*\*Knuspriges Törtchen mit Zwiebeln, Tomaten und Feta mit eine Salsa verde  
\*\*Crusty pie with onion, tomato and feta cheese with a salsa verde

\*\*Friese uiensoep met croutons van Friese nagelkaas € 4,50  
\*\*Friesische Zwiebelsuppe mit Croutons aus Friesischem Gewürznelkenkäse  
\*\*Frisian onion soup with Frisian clove cheese croutons

\*\*Romige soep van rode paprika met basilicum olie € 4,50  
\*\*Sahnige Suppe mit rotem Paprika und Basilikumöl  
\*\*Creamy red pepper soup with basil oil

\*\*Brood met kruidenboter € 3,50  
\*\*Brot mit Kräutenbutter  
\*\*Bread with garlic butter

## Hoofdgerechten / Hauptspeisen / Main Courses

Gebakken ossenhaas biefstuk met paddenstoelen risotto en een truffeljus €19,50  
Gebackenes Beefsteak aus Rinderlende mit Pilzrisotto und Trüffeljus  
Fried tenderloin steak with a mushroom risotto and truffle gravy

Varkensoester op een bedje van groene erwtten met lardons van Friese droge worst en kruidnageljus €14,50  
Schweinsmedaillon auf grünen Erbsen mit Lardons Friesischer getrockneter Wurst und einer Nelkenjus  
Pork escalope on a bed of green peas with lardons of Frisian dried sausage and clove gravy

Ouderwets stoofpotje van draadjesvlees met een puree van Friese borger €14,50  
Schmorfleisch nach Großmutter's Art mit Kartoffelbrei von Friesischen Borgern  
Old-fashioned stewed meat with a puree of Frisian Borger potatoes

Tamme eendenborstfilet op "hete bliksem" met pikante sinaasappelsaus €16,50  
Zahme-entenbrustfilet auf 'Himmel und Erde' mit einer pikanten Orangensoße  
Tame duck breast fillet on stewed apples and potato with a spicy orange sauce

Mixed grill van runderbiefstuk, varkenshaas en lamsfilet met tzatziki en zoete aardappel €18,50  
Mixed grill von Rindbeefsteak, Schweinelende und Lammfilet mit Tzatziki und Süßkartoffeln  
Mixed grill of beef steak, pork tenderloin and lamb fillet with tzatziki and sweet potato

Gegrilde zalm op tagliatelle met wilde spinazie, gepofte oven tomaatjes en een basilicumsaus €16,50  
Grillierter Lachs auf Tagliatelle mit Wildspinat, im Ofen gerösteten Tomaten und Basilikumsoße  
Grilled salmon on tagliatelle with wild spinach, oven-roasted tomatoes and a basil sauce

Op de huid gebakken kabeljauw, gegaard in de oven met grove groenten en mosterdsaus €15,00  
Kabeljau, auf der Haut gebacken, gegart im Ofen, mit grobem Gemüse und Senfsoße  
Skin-baked cod from the oven with coarsely cut vegetables and a mustard sauce

\*\*Baidy van Romaanse tomaat en courgette met een aubergine risotto en rozemarijn olie €14,50  
\*\*Baidy mit romanischen Tomaten und Zucchini mit einer Auberginerisotto und Rosmarinöl  
\*\*Baidy of Roman tomato and courgette with an aubergine risotto and rosemary oil

De hoofdgerechten worden geserveerd met salade en aardappelgarnituur. Een extra portie kost € 2,50  
Zum Hauptspeisen reichen wir Salat und Kartoffelbeilage.  
Pro zusätzlicher Beilage berechnen wir € 2,50  
Main courses are served with salad and a side of potato's. Seperate sides € 2,50

\*\*Deze gerechten zijn vegetarisch/ \*\*Diese Speisen sind vegetarisch/ \*\*Vegetarian dishes

## Nagerechten / Nachspeisen / Desserts

Panacotta met vanille en een compote van roodfruit € 5,50  
Panacotta mit Vanille und Kompott mit roten Früchten  
Panacotta with vanilla and a red fruit compote

Bavaroise van Moscato d' Asti met Mango sorbet ijs € 6,50  
Moscato d' Asti Bavarois mit Mangosorbet  
Moscato d' Asti bavarois with mango sherbet

Cassata van 3 soorten Valrohna chocolade € 6,50  
Cassata aus 3 Sorten Valrohna-Schokolade  
Cassata with 3 types of Valrohna chocolate

Gekonfijte ananas met kokosroomijs € 6,00  
Kandierte Ananas mit Kokosnussei  
Candied pineapple with coconut ice cream

Appelstrudel met boeren vanille ijs en karamelsaus € 6,00  
Apfelstrudel mit Bauern-vanilleneis und Karamelsoße  
Apfelstrudel with country vanilla ice cream and caramel sauce

# DEWAEGH

B R A S S E R I E

53° 22' 38" N.B. 006° 09' 36" O.L.

# TASTE OF HISTORY

## Dranken / Getr nken / Drinks

### Huiswijn / Hauswein / House Wines

Glas huiswijn wit	3,25
Glas huiswijn rosé	3,25
Glas huiswijn rood	3,25
Fles huiswijn	16,50

### Frisdranken / Alkoholfreie Getr nke / Soft Drinks

Sourcy rood	2,25
Sourcy blauw	2,25
Sourcy citroen	2,25
Cola / Cola light	2,25
Bitter lemon	2,25
Tonic	2,25
Sinas	2,25
Cassis	2,25
Ice tea	2,25
Rivella	2,25
Fristi / chocomel	2,25
Appelsap	2,25
Jus d'orange	2,25
Verse jus d'orange	2,75
Sourcy rood / blauw 0,75	3,50

### Bier van de tap / Biere / Beer

Grolsch pils 23 cl	2,25
Grolsch pils 50 cl	4,25
Grolsch Premium Weizen 40 cl	4,25
Grimbergen dubbel	3,50
Seizoensbier vanaf	3,00

### Koffie / Kaffee / Coffees

Thee	2,00
Koffie	2,00
Espresso	2,00
Cappuccino	2,25
Irish, French, Spanish, Italian coffee	5,50
Dockumer coffee	5,50
Dom coffee	5,50

### Gedistilleerd / Spirituosen / Spirits

Port / sherry / vermouth	3,00
Campari	3,00
Beerenburg	2,75
Jonge jenever	2,75
Oude jenever	2,75
Corenwijn	2,75
Bessenjenever	2,75
Gin	2,50
Vodka	3,50
Rum	3,50

### Whiskey / Whiskey / Whiskies

Jameson	4,00
Glenfiddich	4,50
Jack Daniels	4,50
Famous Grouse	4,50

### Cognac / Cognac / Cognac

Cognac VSOP	5,00
Armagnac	4,00
Calvados	4,00

### Likeuren / Lik r / Liqueurs

Amaretto	3,75
Baileys	3,75
Dom Benedictine	3,75
Drambuie	3,75
Cointreau	3,75
Grand Marnier	3,75
Tia Maria	3,75

**DEWAEGH**  
BRASSERIE

53° 22' 38" N.B. 006° 09' 36" O.L.