

Voorgerechten

Breekbrood 1 pers. / 2 pers. <i>met tapenade en kruidenboter</i>	3,00 / 5,00
Groningse mosterdsoep <i>met gebakken spekjes</i>	5,00
Soep van de dag	5,00
Rundercarpaccio <i>met Parmezaan en truffelmayonaise</i>	10,50
Gegrilde gamba's <i>met apart geserveerde huisgemaakte pittige salsa</i>	10,50
Caesar salade <i>salade met gegrilde kipfilet en balsamico dressing</i>	9,50
Mini huisgemaakte groentequiche <i>met lentegroenten en met kaas gegratineerd</i>	8,00

Gebakken zalmfilet <i>met frisse citroen-dilleroomsaus</i>	21,50
Slibtong Picasso <i>gebakken slibtong met lauwwarm vers fruit</i>	20,00
Tagiatella <i>met cherrytomaten, geitenkaas en pesto</i>	15,00
Huisgemaakte groentequiche <i>met lentegroenten en met kaas in de oven gegratineerd</i>	16,00

De hoofdgerechten worden geserveerd met een kleine gemengde salade

Specialiteiten van het “Huys” Hoofdgerechten

Huisgemarineerde Spareribs <i>met diverse koude sauzen</i>	18,50
Gewokte kipfilet op oosterse wijze	17,50
Saté van de haas <i>gegrilde varkenshaas met licht pikante satésaus</i>	18,50
Herenschnitzel <i>varkensschnitzel met Stroganov saus uit eigen keuken</i>	17,50
Ribroast <i>gegrilde varkens rib-eye met bot en huisgemaakte jus</i>	20,50
Mixed Grill <i>van sparerib, kipfilet, varkenshaas en diverse koude sauzen</i>	22,50
Knoalster (Stadskanaalster) gebakken biefstuk <i>met gebakken champignons, spek en ui</i>	23,50

Nagerechten

Panna cotta <i>naar grootmoeders recept, geserveerd met rood fruit</i>	7,00
Dame Blanche <i>3 bolletjes vanilleroomijs met warme chocoladesaus</i>	6,50
Crème brûlée <i>uit eigen keuken met limoen en afgebrand met rietsuiker</i>	6,50
3 Lolly's <i>huisgemaakte parfait lolly's van bosbessen, kiwi en mango</i>	7,50

Extra bij te bestellen garnituren per persoon

Gebakken aardappelen	1,50
Warme seizoensgebonden groenten	1,50
Portie frites	1,50
Mayonaise, ketchup of curry	gratis