



Brasserie kaart

Koffie, thee	€ 2,20
Cappuccino, koffie verkeerd, overige specialiteiten vanaf	€ 2,60
Irish coffee, Italian coffee of andere varianten	€ 6,60
Frisdranken	€ 2,60
Jus d' orange (vers)	€ 2,85
Melk, karnemelk	€ 1,75
Glas huiswijn wit, rosé en rood	€ 4,10
Port, sherry en vermouth	€ 3,60
Bieren van de tap vanaf	€ 2,85
Bieren op fles vanaf	€ 3,60
Binnenlands gedistilleerd vanaf	€ 3,10
Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 3,85

Gebak

Appelgebak	€ 3,25
Kwarkgebak	€ 3,25
Appelcaramelcake met vanilleijs	€ 4,25
Kersenmonchou vlaai	€ 3,75
Lekkernij van het huis	€ 2,75

Borrelhapjes

Kwekkeboom bitterballen (8 stuks)	€ 6,75
Drents-Gronings plankje (3 soorten kaas, 3 soorten worst)	€ 6,25
Warm assortiment bittergarnituur (10 stuks per portie)	€ 6,25
Kaasstengels van Old Amsterdam (8 stuks)	€ 6,25
Vegetarische mini loempiaatjes met chilisaus (8 stuks)	€ 6,25

Paterswoldse klassiekers

Twee Kwekkeboom kroketten met brood en boter	€ 7,95
Uitsmijter naar keuze met 3 eieren kaas, ham of rosbief	€ 7,95
Paterswolds twaalfuurtje 3 plakjes boerenbrood met rosbief en spiegelei, Kwekkeboom kroket, oude kaas en aardappelsalade	€ 9,50
Clubsandwich gerookte kip ui, ei, augurk, tomaat, sla en spek	€ 8,50
Clubsandwich gerookte zalm ui, ei, augurk, tomaat, sla en remouladesaus	€ 8,75
Kruiden ciabatta gekonfijte kip Piri-Piri	€ 7,50
Zweeds Tunnbröd Met huisgemaakte pastrami, pijnboompitten, roomkaas, sla en tzatziki	€ 7,25
Spaanse baguette met warme beenham ui, champignons, spek, paprika, gegratineerd met kaas en pittige cocktailsaus	€ 7,50
Clubburger "Brasserie" Drents weide tartaar, gebakken ui, spek, tomaat, augurk en kaas	€ 12,50

Maaltijdsalades

Salade "Fleurie" met gerookte vissoorten, ei, tomaat, croutons en remouladesaus	€ 15,50
Salade "Niçoise" tonijn, Roseval, ui, ei, tomaat, boontjes en olijven	€ 12,95
Salade "Paterswolde" huisgemaakte pastrami, ui, ei, tomaat, paprika, cashewnoten, en een balsamico-mosterd dressing	€ 12,95
Salade "Mediterraan" gegrilde courgette, ui, tomaat, paprika, couscous, en gegrilde Cyperse Halloumi kaas	€ 12,50

Soepen

Groninger mosterd-crèmesoep met rucola en spekjes	€ 5,75
Mulligatawny velouté met bosui en gekonfijte kip	€ 5,75
Mexicaanse tomatensoep	€ 5,75

Voorgerechten

Carpaccio van gravad lax en coquilles met saffraanroom en wakamé	€ 12,50
Paterswoldse gerookte paling met een witlofsalade, venkel-anijsdressing en een Parmezaans krokantje	€ 13,95
Huisgemaakte wild paté van haas en fazant met een zoete uienchutney en balsamico-cranberry compôte	€ 10,50
Lasagne van krokant gebakken pancetta met Pomedori tomaat en buffelmozzarella	€ 12,50
Bavarois van zongedroogde tomaat met een basilicumgelei en mesclun salade	€ 10,50

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met een saus van strandkrabbetjes en risotto Milanese <i>Wijnsuggestie: Bushman's Gully, Chardonnay, Australië</i>	€ 22,95 € 5,50
Gebakken slibtong met remouladesaus <i>Wijnsuggestie: Castellani, Grillo & Chardonnay, Italië</i>	€ 21,50 € 5,50
Gebakken roodbaarsfilet met een Joinvillesaus <i>wijnsuggestie: Domaine de la Villaudière, Sancerre, Frankrijk</i>	€ 22,50 € 5,50
Krokant gebakken kalfssukade van Drents weide vlees met hete bliksem en rode portsiroop <i>wijnsuggestie: Albert Bichot Hautes, Côtes de Beaune, Frankrijk</i>	€ 19,50 € 5,50
Gegrilde runderribeye met een knolselderijmousseline en droge worst kruidnageljus <i>wijnsuggestie: Poggio al Casone, Chianti superiore, Italië</i>	€ 24,50 € 5,50
Gebakken kalfshaas medaillon met bospaddenstoelensaus en hutspot <i>wijnsuggestie: Château Tour Fonrazade, Saint Emilion, Frankrijk</i>	€ 26,50 € 5,50
Gebakken eendenborst met een peer-balsamico confiture en gekonfijte zuurkool <i>wijnsuggestie: Yaso, Torro, Spanje</i>	€ 22,95 € 5,50
Ravioli met paddenstoelensaus, rucola, sud'n sol tomaat en pijnboompitten <i>wijnsuggestie: Nogales, Chardonnay reserve, Chili</i>	€ 18,50 € 5,50

Dessert

Soufflé van hazelnootparfait en een hazelnoot krokantje	€ 6,75
Limoen donuts met herfstfruit	€ 6,25
Wentelteefje van Drentse krentenwegge en stoofperenijs	€ 6,25
Luikse lekkerheid Luikse wafel met yoghurtkersenijs, vanilleijs, Amarene kersen en slagroom	€ 6,75
Coupe “Het Familiehotel” vanilleijs, stracciatellaijs, chocolade saus en slagroom	€ 5,75
Crazy Nuts bitterkoekjes-, vanille- en walnotenijs, gekaramelliseerde noten, toffeesaus en slagroom	€ 6,25
Paterswoldse Passie 3 soorten sorbetijs, vers fruit en slagroom	€ 6,75