

Voorgerechten

Rustiek broodplankje 6.5

2 rustieke broodjes. Geserveerd met kruidenboter, tapenade, aioli en roomboter

Vers stokbroodje 3.5

Geserveerd met kruidenboter en tapenade

Klassieke garnalen cocktail 13

Hollandse garnalen met een Bogdike bierbrand cocktailsaus

Gerookte zalm 13

Gerookte zalm met kappertjes, rode ui en mierikswortelsaus

Garlic en chili prawn 12

In de Mibrasa gegrilde gamba's met knoflook, bosui en chili geserveerd met gepofte knoflookmayonaise

Hete carpaccio 13

Rauwe gemarineerde ossenhaas, geserveerd op een hete plaat met rucola, Parmezaanse kaas en ketjapmosterddressing

Brouwhuisplank (2 personen) 15

Diverse soorten worst, ham, kaas en tafelzuur

Soepen

Champignonsoep 5.5

Gebonden soep van champignons met bosui

Grunniger mosterdsoep 5.5

Van grove Groninger mosterd met gebakken spekjes

Siepeltjessoep 5.5

Uien aangezet met Bogdike Tripel daarna getrokken in een runderbouillon geserveerd met een kaasstengel

Salades

Caesarsalade 13

Knapperige rauwkostsalade met gegrilde kip, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons en caesardressing

Geitenbreier 13

Salade met geitenkaas, honing en walnoten

Carpaccio Salade 13

Salade met dun gesneden runderlende, rucola, Parmezaanse kaas, komkommer, tomaat, pijnboompitten en pestomayonaise

Gerookte zalmsalade 14

Gemengde salade met appel, komkommer, pijnboompitten, honingmosterddressing en gerookte zalm

Alle salades worden geserveerd met landbrood en boter

Uit de zee

Italiaanse Visstoof 18

Visstoofpot met pestosaus en groente

Kabeljauw Samfaina 20

Kabeljauw uit de Mibrasa met een Catalaanse saus van knoflook, tomaat, paprika en courgette

Geroosterde zalm 20

Zalm uit de Mibrasa met een sesamjus

Gebakken schol 18

Gebakken schol met mosterdstip

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur

Van het land

Weekmenu 13

Iedere week een wisselend weekmenu

Spaanse wrap 15

Lauwwarme wrap met gebakken kip, komkommer, tomaten, chorizo en chilisaus

Sateetje van de grill 17

Gegrilde varkenshaas saté geserveerd met pindasaus, kroepoek en gebrande uien

Spareribs 18

Huisgemarineerde spareribs met BBQ saus
Voor gasten met grote trek kunt u voor een toeslag van 5 euro de spareribs XXL bestellen

Mexicaanse kip 17

Roerbakschotel van kippendij met een salsa van tomaat, komkommer en ui. Overbakken met creme fraiche kaas en nacho's

Klassieke varkenshaas 20

Gebakken varkenshaas met champignonroomsaus

Brouwers schnitzelpan 19

3 halve schnitzels in een pannetje met gebakken aardappelen, groenten, spek, uien en twee gebakken eieren

Schnitzel 't Plein 17

Gepaneerde schnitzel met gebakken champignons, uien, paprika en spek.

Bogdike Burger 15

Runderburger (200 gram) van de Blonde d'Aquitaine met gebakken uien, spek, Cheddar en een gebakken ei.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een warme groente, gemengde salade en aardappelgarnituur

Vegetarisch

Vega Noedels 13

Vegetarische udon noedels met champignons en een chiffonade van groente

Vega Burger 16

Burger van de vegetarische slager met sla, tomaat, augurk, gebakken ui en bbq saus.

Gewokte quorn 16

Met zomer groente gewokte quorn met cashewnoten en ketjap roomsaus

Mibrasa

Rib eye (225 gram) 25

Ierse Rib Eye uit de Mibrasa

Bavette (250 gram) 25

Gebakken flankensteak uit de Mibrasa van het Australische „grain fed“ rund

Mixed Mibrasa (450 gram) 28

Mixed Grill van malse kipfilet, varkenshaas, bavette, biefstuk en spare-ribs

Tournedos (200 gram) 26

Tournedos uit de Mibrasa van het Ierse Hereford rund

Bovenstaande steaks worden standaard met kruidenboter geserveerd. Als extra kunt u bestellen:

Champignonsaus 1.5

Pepersaus 1.5

Knoflooksaus 1.5

BBQ saus 1.5

Desserts

Caramel dream 7

Crème caramel met een bolletje salted caramel ijs

Choco porter 7

Witte chocolademousse, brownie en een proefglas Bogdike Porter

Dronken Brouwer 6

Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-eur

Monchoutaart met aardbeien 8

Huisgemaakte monchoutaart met aardbeien en vanille ijs

Cappuccino 't Plein 7

Vers gezette cappuccino met een hazelnootschuimbol, een bolletje notenijs, een bonbon en Bogdike koffielikeur

Chocolade sorbet 6

Gemengd roomijs, chocolade rasp, saus en slagroom

Notenkraker 6

Gemengd roomijs, hazelnoten, walnoten en slagroom

Vruchtensorbet 6

Gemengd roomijs, vers fruit, saus en slagroom