

Menu





Culinair genieten

Een gouden sfeer voor fine dining

Goudgele graanvelden zover als het oog reikt. Dat is het beeld van de Oldambtster Graanrepubliek in de 19e eeuw. Het was de tijd van herenboeren. Die een enorme welvaart kenden en dat graag toonden. Met statige woningen zoals de stijlvolle boerderij van de familie Hermans Dijkstra.

De herenboerderij, van het 'Oldambtster type', dateert uit 1858. Het elegante gebouw heeft kenmerken van het eclecticisme gecombineerd met chaletstijl. Het oog voor fraaie architectuur van de familie Hermans Dijkstra, is duidelijk terug te zien in latere verbouwingen. Zo werden er rond 1905 nieuwe elementen in art nouveau én art-decostijl toegevoegd.

Nu heeft de boerderij, anderhalve eeuw na de bouw, een nieuwe functie. Als culinaire ontmoetingsplek. Voor een exclusief diner met pure en eerlijke ingrediënten. De smaakvolle seizoensgerechten worden door onze chef bereid met zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsproducten.

Bestel een drankje, maak een keuze en laat je verrassen door de smaakvolle gangen van onze maandmenu's.





Aperitief

Aan het begin van jouw culinaire avontuur serveren wij een kleine amuse. Perfect in combinatie met een heerlijk aperitief.

Aperitief van het huis

Glas cava	6,50
------------------	------

Fles Champagne	98,75
-----------------------	-------

Bollinger Speciaal Cuvée Brut

Alcoholvrije bubbels	6,50
-----------------------------	------

Voor meer keuze verwijzen wij u graag naar onze wijnkaart.





All-in Diner

Bij onze gerechten serveren we graag verrassende wijnen. Van licht tot zwaar en van zoet tot droog, zoeken wij naar de perfecte combinatie van wijn en spijs. Je kunt kiezen uit een diner van 4 of 5 gangen inclusief glazen wijn. Een kaasplateau met een assortiment van Nederlandse kazen kan worden bijbesteld.

4-gangen diner

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht.

Inclusief 4 hele glazen bijpassende wijn,

koffie of thee en zoete lekkernijen na. 103,50

Kaasplateau i.p.v. dessert. 7,50

5-gangen diner

Voor-, tussen-, tweede tussen-, hoofd- en

nagerecht. Inclusief 5 hele glazen bijpassende

wijn, koffie of thee en zoete lekkernijen na. 123,50

Kaasplateau i.p.v. dessert. 7,50





Diner

Seizoensgebonden, huisgemaakt én vers bereid met producten van de beste kwaliteit. Dat zijn de belangrijkste ingrediënten voor onze wisselende menu's. Elke 2 maanden serveren we een nieuw menu, in 4 of 5 gangen. Jij mag kiezen.

4-gangen diner

Voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht. 55

Kaasplateau i.p.v. dessert. 7,50

5-gangen diner

Voor-, tussen-, tweede tussen-,
hoofd- en nagerecht. 65

Kaasplateau i.p.v. dessert. 7,50

Kaasproeverij 14,50





Bier

Een goudgeel getapt biertje, een goed glas speciaalbier óf een alcoholvrije variant smaakt extra heerlijk bij de gerechten die wij serveren.

Hertog Jan van de tap 3,25

Lowlander IPA

Blond, wit of o.o v.a. 6,75

Hertog Jan 0.0% 4,40

Leffe Blond van de tap 4,60

Leffe Blond 0.0% 5,25

Benieuwd naar onze seizoensspeciaalbieren?
Vraag er gerust naar!





Koffie en Thee

Vertel ons hoe jij je koffie het liefst drinkt.

Dan zetten wij een vers kopje, gemaakt van ons eigen merk koffiebonen, die we ter plekke malen.

Koffie	3,00
Espresso	3,00
Cappuccino	3,40
Koffie verkeerd	3,40
Latte Macchiato	3,90
Espresso Macchiato	3,20

Nederlandse kruidenthee	3,00
Verse thee Gember/munt	3,50

Koffie specialiteit	v.a. 8,50
----------------------------	-----------

Koffie met Irish whiskey, Amaretto,

Licor 43 of een andere likeur uit onze drankenkast.

Geserveerd met geslagen room.

Huisgemaakte friandises	p.p. 6,50
--------------------------------	-----------





Digestief

Heb je genoten van jouw maaltijd? Dan serveren we graag nog een drankje als perfecte afsluiter van jouw diner. Laat het ons weten als jouw favoriete drankje niet op de kaart staat. Grote kans dat we het wel op de plank hebben staan.

Fladderak 5

De enige echte Groninger drank.

Jenever 5

Onze eigen Groninger Heerenboer Jenever.

Grappa vanaf 6

Moscato of houtgerijpte Marolo.

Cognac vanaf 7

Vraag onze bediening om de drankenkast te openen. Grote kans dat er iets lekkers voor je tussen staat.

Whisky vanaf 7

Vraag onze bediening om de drankenkast te openen. Grote kans dat er iets lekkers voor je tussen staat.

Likeuren 5

Amaretto, Licor 43, Baileys, Tia Maria, Cointreau, anijslikeur, limoncello, sinaasappellikeur of koffielikeur.





Boerderij
Hermans
Dijkstra